

Il ristorante dei bambini

Seconda colazione : 12.30 – 14.00
(per infanti dalle 12.00 alle 12.30)
Pranzo : 19.30 – 21.00
(per infanti dalle 19.00 alle 19.30)



	DOMENICA	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	SABATO
PRIMI PIATTI	Pennette al pomodoro Gnocchi alla parigina	Ravioli con verdure cotte Mozzarella in carrozza	Strudel ai formaggi Risotto alla parmigiana o zafferano	Piccole lasagne al ragù di vitellone Gnocchi di patate al pomodoro	Tagliolini all'uovo con prosciutto Cannelloni con farcitura di vitello	Tortino di verdura Risotto al formaggio	Gnocchi di semolino gratinati Garganelli alla primavera
SECONDI PIATTI	Petto di pollo alla milanese Paillard di vitello in padella	Finissima di vitellone all'olio extravergine Cotoletta alla milanese	Omelette a piacere Filetti di sogliola alla piastra	Fesa di tacchino al forno Hamburger di vitello con formaggio	Cotoletta al burro Filetto di trota a piacere	Pollo al forno Filettino di manzo ai ferri	Omelette con trentingrana Prosciutto crudo e melone
CONTORNI	Patate purea, fritte o carote	Verdure alla griglia, patate fritte o spinaci	Patate purea, verdure	Verdure arcobaleno o patate fritte	Patate purea, carote o verdure all'olio	Patate, verdure, insalata	Patate purea o croccanti
DESSERT	Crostata di mele con gelato Semifreddo al cioccolato	Tortino al cioccolato Crespellina con gelato	Crème caramel Coppa di gelato o torta di carote	Budino al cioccolato Strudel di mele	Profiteroles al cioccolato Macedonia di frutta fresca	Crostata meringata Tortino all'arancia	Torta al cioccolato Panna cotta con fragole

Lo Chef Vinicio Tenni propone ai giovani Ospiti un menù gustoso e nutriente, studiato per le Loro esigenze e preparato con materie prime di ottima qualità. Oltre al menù del giorno si possono richiedere minestre in brodo o asciutte e carni alla griglia preparate al momento. In caso di particolari esigenze quali menù dietetici o per infanti siete pregati informare con debito anticipo la Direzione o il Maitre Gerardo Grasso. Grazie.

Si rende noto ai gentili Ospiti che in base alla reperibilità sul mercato, alcuni ingredienti dei piatti in menù possono essere surgelati all'origine.