

Casa Albergo "Fior di Roccia" S.r.l.

SETTIMANA 1

MENU del giorno – AUTUNNO/INVERNO 2024-2025

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA
PRANZO							
Primi piatti	Farfalle al pomodoro	Risotto alla parmigiana	Spaghetti aglio e olio	Gramigna con ragù di verdure	Pasta al formaggio	Taglioline al salmone	Tortellini in brodo
Secondi piatti	Cotechino con lenticchie	Scaloppine al limone	Involtoni di verza	Pollo allo spiedo con patate al forno	Polpo e patate	Secondo vegetariano	Bollito di manzo con salsa verde
Contorni	Verdure fresche e cotte di stagione	Insalata mista	--	Verdure cotte - Dolce "budino al cioccolato"			
CENA							
Primi piatti	Minestrone di verdura	Farrotto	Pasta e ceci	Crema di carote	Passato di verdura	Zuppa di cipolle	Zuppa di cereali
Secondi piatti	Uova sode e cappucci	Merluzzo gratinato con purè	Polpette di soia	Torta salata	Pizza margherita	Focaccia con caponata	Ricotta fresca con miele e frutta fresca di stagione
Contorni	Verdure fresche e cotte di stagione	Verdure fresche e cotte di stagione	Verdure fresche e cotte di stagione	Carote brasate - insalata	Insalata mista	Pomodori gratin	Verdure fresche e cotte di stagione
Alternative	Prosciutto cotto	Polpette di soia	mortadella	Prosciutto cotto	Prosciutto crudo	Formaggio	Prosciutto cotto
	Ricotta	Mozzarella	Grana	Caciotta	Formaggi misti	Grana	Formaggi misti

MENU SOGGETTO A VARIAZIONI, RICHIESTE E GRADIMENTO

PRIMA COLAZIONE SERVITA: **caffè d'orzo, latte, the, fette biscottate, biscotti, pane, burro e marmellata.**

Tutti i giorni vengono serviti a completamento del menù: **pane, frutta fresca di stagione, acqua, vino, dolce**, servito una volta alla settimana e per festività o compleanni.

Casa Albergo "Fior di Roccia" S.r.l.

SETTIMANA 2

MENU del giorno – AUTUNNO/INVERNO 2024-2025

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA
PRANZO							
Primi piatti	Fusilli con zucchini	Riso con verza	Polenta con ragù	Pasta al forno con verdure	Linguine alle vongole	Crescentine	Tagliatelle ai funghi
Secondi piatti	Arrosto di tacchino	Polpette con piselli	--	Peperoni al riso	Rotolo di frittata farcito	--	Salsiccia al forno con patate
Contorni	Verdure fresche e cotte di stagione	Verdure fresche e cotte di stagione	Verdure fresche e cotte di stagione - Dolce "torta di mele"	Verdure fresche e cotte di stagione	Verdure fresche e cotte di stagione	Verdure fresche e cotte di stagione	Dolce "crostata di frutta fresca"
CENA							
Primi piatti	Crema di lenticchie	Minestra di zucca	Zuppa di cereali	Minestrone di verdure	Passato di verdure	Ribollita con cannellini	Minestrone
Secondi piatti	Merluzzo gratinato	Uova sode e piselli	Sformato di verdure di stagione	Pizza margherita	Focaccia con prosciutto cotto	Polpo e patate	Fagioli e patate in umido
Contorni	Insalata di patate e carote	Verdure fresche e cotte di stagione	Verdure fresca di stagione	Verdure fresche e cotte di stagione	Verdure fresche e cotte di stagione	Verdure fresche e cotte di stagione	Verdure fresche e cotte di stagione
Alternative	Bresaola	Polpette di soia	Bresaola	Prosciutto cotto	Prosciutto crudo	Prosciutto cotto	Petto di pollo alla piastra
	Mozzarella	Formaggio	Asiago	Formaggio latteria	Ricotta	Stracchino	Grana

MENU SOGGETTO A VARIAZIONI, RICHIESTE E GRADIMENTO

PRIMA COLAZIONE SERVITA: *caffè d'orzo, latte, the, fette biscottate, biscotti, pane, burro e marmellata.*

Tutti i giorni vengono serviti a completamento del menù: *pane, frutta fresca di stagione, acqua, vino, dolce*, servito una volta alla settimana e per festività o compleanni.

Casa Albergo "Fior di Roccia" S.r.l.

SETTIMANA 3

MENU del giorno – AUTUNNO/INVERNO 2024-2025

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA
PRANZO							
Primi piatti	Pasta con ragù di verdura	Gramigna prosciutto e zucchine	Risotto con verdure di stagione	Gnocchi alla romana	Spaghetti allo scoglio	Tagliatelle ai funghi	Lasagne alla bolognese
Secondi piatti	Cotechino con purè	Pomodori ripieni	Baccalà alla livornese	Stinco di maiale con patate arrosto	Fusi di pollo alla cacciatora	Frittata con cipolle	--
Contorni	Verdure fresche e cotte di stagione	Verdure fresche e cotte di stagione	Verdure fresche e cotte di stagione	Insalata mista	Verdure fresche e cotte di stagione	Pomodori in insalata	Dolce "budino di cioccolato"
CENA							
Primi piatti	Passato di verdura	Pasta e ceci	Crema di zucca	Vellutata di carote con lenticchie	Minestrone di verdure	Pasta e fagioli	Tramezzini misti (tre gusti)
Secondi piatti	Merluzzo al vapore con carote brasate	Insalata russa con uova e porri	Sformato di verdure	Involtini di petto di pollo con peperoni	Pizza margherita	Cocktail di mazzancolle	--
Contorni	Verdure fresche e cotte di stagione	Verdure fresche e cotte di stagione	Verdure fresche e cotte di stagione	Verdure fresche e cotte di stagione	Verdure fresche e cotte di stagione	Verdure fresche e cotte di stagione	Verdure fresche e cotte di stagione
Alternative	Fusi di pollo al vapore	Prosciutto cotto	Bresaola	Prosciutto cotto	Polpette di soia	Bresaola	Petti di pollo alla piastra
	Mozzarella	Robiola	Asiago	Formaggio grana	Ricotta	Stracchino	Latteria

MENU SOGGETTO A VARIAZIONI, RICHIESTE E GRADIMENTO

PRIMA COLAZIONE SERVITA: *caffè d'orzo, latte, the, fette biscottate, biscotti, pane, burro e marmellata.*

Tutti i giorni vengono serviti a completamento del menù: *pane, frutta fresca di stagione, acqua, vino, dolce*, servito una volta alla settimana e per festività o compleanni.

Casa Albergo "Fior di Roccia" S.r.l.

SETTIMANA 4

MENU del giorno – AUTUNNO/INVERNO 2024-2025

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA
PRANZO							
Primi piatti	Orecchiette con ragù di verdure	Risi e bisi	Spaghetti al tonno	Gnocchi di patate	Orecchiette con cime di rapa	Pasta all'amatriciana	Tortelloni burro e salvia
Secondi piatti	Pollo alla diavola con peperoni	Trippa alla romana	Secondo misto a base di verdure	Arista di maiale	Vitello tonnato	Frittata di cipolle	Spezzatino con patate
Contorni	Verdure fresche e cotte di stagione	Verdure fresche di stagione	--	Insalata mista	Verdure fresche e cotte di stagione	Verdure fresche e cotte di stagione	Verdure fresche e cotte di stagione
CENA							
Primi piatti	Passato di verdura	Zuppa d'orzo	Crema di zucca	Pasta e ceci	Minestrone di verdura	Pasta e fagioli	Minestrina
Secondi piatti	Cotoletta di merluzzo	Polpette di ricotta e bieta	Uova in umido con piselli	Tortino patate e broccoli	Pizza margherita	Halibut gratinato	Insalatona con robiola
Contorni	Insalata di cavolo cappuccio	Verdure fresche e cotte di stagione	Pomodori in insalata	Verdure fresche e cotte di stagione			
Alternative	Prosciutto cotto	Polpette di soia	formaggio	Fusi di pollo al vapore	Bresaola	Prosciutto cotto	Bresaola
	Stracchino	Robiola	Mozzarella	Formaggio latteria	Ricotta	Grana	formaggi

MENU SOGGETTO A VARIAZIONI, RICHIESTE E GRADIMENTO

PRIMA COLAZIONE SERVITA: *caffè d'orzo, latte, the, fette biscottate, biscotti, pane, burro e marmellata.*

Tutti i giorni vengono serviti a completamento del menù: *pane, frutta fresca di stagione, acqua, vino, dolce*, servito una volta alla settimana e per festività o compleanni.