

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

SETTIMANA 1

MENU del giorno – PRIMAVERA/ESTATE 2025

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA
PRANZO							
Primi piatti	Tortiglioni pomodoro e origano	Risotto alla milanese	Pasta alla norma	Gnocchi burro e pomodoro	Spaghetti aglio e olio	Tagliatelle al ragù	Lasagne al ragù di verdure
Secondi piatti	Petto di pollo agli aromi con zucchine trifolate	Merluzzo marinato	Stinco di maiale al forno	Pollo allo spiedo	Nasello al vapore	Frittata con zucchine	Dolce
Contorni	Verdure fresche e cotte	Verdure fresche e cotte	Verdure fresche e cotte	Verdure fresche e cotte	Verdure fresche e cotte	Verdure fresche e cotte	--
CENA							
Primi piatti	Minestrina in brodo	Minestrone di verdure con pasta	Passato di verdura	Pasta e fagioli	Minestrina in brodo	Zuppa di farro	Minestrone di verdure con pasta
Secondi piatti	Uova sode e carciofi	Prosciutto e melone	Polpette di soia con piselli	Insalatona: prosciutto cotto, insalata, pomodori, carote	Pizza margherita	Merluzzo alla livornese	Stracchino e Bieta
Contorni	Verdure fresche e cotte	Verdure fresche e cotte	Verdure fresche e cotte	--	Verdure fresche e cotte	Verdure fresche e cotte	Verdure fresche e cotte
Alternative	Prosciutto cotto	Prosciutto crudo	Bresaola	Prosciutto cotto	Prosciutto crudo	Formaggio	Prosciutto cotto
	Ricotta	Mozzarella	Grana	Caciotta	Formaggi misti	Grana	Formaggi misti
	Stracchino	Stracchino	Stracchino	Stracchino	Stracchino	Stracchino	Stracchino

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 – PRIMAVERA/ESTATE 2025

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA
<u>PRANZO</u>							
Primi piatti	Penne prosciutto e piselli	Riso alla parmigiana	Gnocchi alla romana	Tortelloni burro e salvia	Spaghetti al tonno	Tortiglioni al pomodoro	Tigelle con formaggi e prosciutto
Secondi piatti	Arrosto di tacchino con cipolla brasata	Merluzzo marinato, piselli alla parigina	Salsiccia al forno con patate arrosto	Pollo allo spiedo con peperonata	Polpettone di carne con purè	Scaloppina di tacchino al limone	Piccola pasticceria italiana o frutta
Contorni	Verdure fresche e cotte	Verdure fresche e cotte	Verdure fresche e cotte	Verdure fresche e cotte	Verdure fresche e cotte	Verdure fresche e cotte	--
<u>CENA</u>							
Primi piatti	Filini in brodo	Minestrone di verdure	Pastina in brodo di carne	Minestrone di verdure	Minestrina in brodo	Pasta e fagioli	Minestrina
Secondi piatti	Tonno patate lesse e fagiolini	Bresaola con spinaci al burro	Frittata di zucchine e cipolla	Mozzarella con pomodori	Pizza margherita	Filetto di nasello al forno con pomodori gratin	Ricotta di rosola al miele di castagna
Contorni	Verdure fresche e cotte	Verdure fresche e cotte	Verdure fresche e cotte	Verdure fresche e cotte	Verdure fresche e cotte	Verdure fresche e cotte	Verdure fresche e cotte
Alternative	Salumi misti	Prosciutto crudo	Grana	Prosciutto cotto	Prosciutto crudo	Prosciutto cotto	Salumi misti
	Mozzarella	Formaggi	Asiago	Formaggio latteria	Ricotta	Gorgonzola	Grana
	Stracchino	Stracchino	Stracchino	Stracchino	Stracchino	Stracchino	Stracchino

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 – PRIMAVERA/ESTATE 2025

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA
PRANZO							
Primi piatti	Penne all'arrabbiata	Risotto con piselli	Pasta al "pesto genovese"	Spaghetti al tonno	Gramigna prosciutto e zucchine	Tagliatelle ai funghi	Lasagne alla bolognese
Secondi piatti	Stinco al forno con patate arrosto	Involtini di tacchino e cavoletti di bruxelles	Peperoni ripieni al forno	Roast beef con broccoli al gratin	Frittata con verdure	Straccetti alla pizzaiola	Dolce
Contorni	Verdure fresche e cotte	Verdure fresche e cotte	Verdure fresche e cotte	Verdure fresche e cotte	Verdure fresche e cotte	Verdure fresche e cotte	--
CENA							
Primi piatti	Minestrone di verdure	Pasta e ceci	Zuppa d'orzo	Minestrone di verdure	Minestrina in brodo	Pasta e fagioli	Minestrone di verdure
Secondi piatti	Piatto freddo prosciutto cotto ed emmenthal	Filetti di merluzzo alla livornese	Uova sode con carciofi	Pizza margherita	Fusi di pollo alla diavola	Cotoletta di pesce con insalata	Insalata caprese
Contorni	Verdure fresche e cotte	Verdure fresche e cotte	Verdure fresche e cotte	Verdure fresche e cotte	Verdure fresche e cotte	Verdure fresche e cotte	Verdure cotte
Alternative	Prosciutto cotto	Salumi	Prosciutto crudo	Prosciutto cotto	Prosciutto crudo	Prosciutto cotto	Mortadella
	Mozzarella	Formaggi	Asiago	Formaggio latteria	Ricotta	Gorgonzola	Latteria
	Stracchino	Stracchino	Stracchino	Stracchino	Stracchino	Stracchino	Stracchino

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 – PRIMAVERA/ESTATE 2025

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA
PRANZO							
Primi piatti	Penne pomodoro e ricotta	Risotto con peperoni	Sedanini prosciutto e piselli	Tortelloni burro e salvia	Spaghetti al pomodoro	Gramigna al ragù	Lasagne al forno
Secondi piatti	Arrosto di tacchino con spinaci	Polpettone di carne con purè	Frittata zucchine e cipolla	Bollito di manzo con cipolla gratinata	Scaloppina di tacchino al limone	Peperonata con caponata di melanzane	Dolce della casa
Contorni	Verdure fresche e cotte	Verdure fresche e cotte	Verdure fresche e cotte	Verdure fresche e cotte	Verdure fresche e cotte	Verdure fresche e cotte	Verdure fresche e cotte
CENA							
Primi piatti	Pasta e fagioli	Minestrone	Minestrina in brodo	Zuppa imperiale	Minestrone di verdura	Zuppa di cereali	Minestrina
Secondi piatti	Filetto di nasello al forno con tris contadino	Tortino broccoli e patate	Prosciutto cotto e fagiolini	Bastoncini di merluzzo con insalata	Pizza margherita	Filetto di merluzzo con carciofi	Misto di formaggi con cavolfiore
Contorni	Verdure fresche e cotte	Verdure fresche e cotte	Verdure fresche e cotte	Verdure fresche e cotte	Verdure fresche e cotte	Verdure fresche e cotte	Verdure cotte
Alternative	Prosciutto cotto	Prosciutto crudo	formaggio	Mortadella	Prosciutto cotto	Prosciutto cotto	Mortadella
	Mozzarelline magre	Emmenthal	Grana	Formaggio latteria	Ricotta	Grana	formaggi
	Stracchino	Stracchino	Stracchino	Stracchino	Stracchino	Stracchino	Stracchino

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.