

menù Regionale



MARZO - TRENTINO ALTO ADIGE

Polenta - Salsiccia al forno - Verza stufata - Pane - Mela

Un pasto rustico e nutriente che scalda le ultime giornate d'inverno con i sapori tipici della montagna. La polenta e la salsiccia si accompagnano perfettamente alla verza stufata e alla freschezza della mela.



APRILE - FRIULI VENEZIA GIULIA

Risotto radicchio e montasio - Frico friulano - Insalata mista - Pane - Frutta

Questo menù celebra i formaggi locali con un risotto cremoso e il tipico frico croccante e saporito. Un abbinamento tradizionale completato da un'insalata fresca e frutta di stagione.



MAGGIO - LAZIO

Spaghetti alla carbonara - Sovracoscia di pollo con peperoni e carote - Pane - Frutta

Un grande classico della cucina romana che mette d'accordo tutti grazie ai sapori decisi della carbonara. Il pollo con i peperoni aggiunge un tocco di colore e di gusto tipico dei pranzi in famiglia.

GIUGNO - CAMPANIA

Gnocchi alla sorrentina - Caprese - Pane - Crostata

Un omaggio ai profumi dell'estate con la mozzarella filante degli gnocchi e la leggerezza della caprese. Si chiude in dolcezza con una fetta di crostata per festeggiare insieme la fine dell'anno scolastico e l'inizio delle vacanze estive.

