

*Quattro menù  
completi  
per dare felicità*

**autunno-inverno 2008**

## TUTTO O QUASI SUL PESCE

Martedì

4, 11, 18 e 25 novembre

Crudo di tonno e scampi con olio al basilico  
Cuscus alle mandorle con zuppa di pesce allo scoglio  
Millefoglie di carciofi, spigole e scampi con vinaigrette all'arancia  
Insalata di arance con bottarga e gamberoni  
Gnocchi di baccalà con vellutata di cipollotti e pinoli tostati  
Calamari grigliati con purea di verdure e salsa di olive e capperi  
Spuma d'arancia con salsa di scorrette caramellate  
Mosaico di tonno e piccole verdure  
Timballo di tagliolini con filetti di triglie finocchietto  
Ricciola in crosta di patate con flan di zucchine  
Cannolo croccante con crema di ricotta e scorrette d'arancia  
Pâté di pesce spada e tonno affumicati con marmellata di cipolle  
Tortello aperto di pesce San Pietro, salsa all'aglio e prezzemolo  
Charlotte di patate e scampi con vellutata di pomodori e cerfoglio  
Gelo di mandarini con marmellata di pompelmo rosa

## CUCINA DI BASE

Mercoledì

5, 12, 19 e 26 novembre

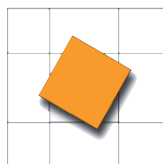
Verdure fritte per aperitivo  
Come presentare un piatto di salumi  
"Pianeta" tartine e tramezzini  
Crudità di verdure in pinzimonio e loro salse  
Le torte salate  
Gli gnocchi di patate "sicuri"  
La pasta all'uovo fatta in casa  
Il risotto a regola d'arte  
Le salse "matri" degli spaghetti: pomodoro e basilico, ragù alla bolognese, carbonara, aglio-olio e peperoncino  
Le minestre "toccasana"

### **Le carni e le verdure in abbinamento**

Pollo e patate  
Anitra e cavoli autunnali  
Maiale e radicchio  
Capretto e carciofi  
Manzo, sedano e porri

### **La frutta autunnale vicentina nei desserts**

Mele - Pere - Cachi - Castagne - Frutta secca



## L'ARTE DELLA PASTICCERIA

Martedì

2, 8 e 16 dicembre

Plum Cake allo yogurt  
Torta sabbiosa con crema inglese al caffè  
Crostata al limone  
Dolce di ricotta senza glutine  
Treccia dolce con marmellata di arance e finocchi  
Sacher torte  
Biscotti diamanti al cioccolato  
Tartufi con ganache al caramello e grappa alla pera  
Budino regale di cioccolato con zabaione al vin Santo  
Tortino caldo con "anima" fondente  
Nadalin - Il "padre" del moderno Pandoro (Veneto)  
Bûche de Noël (Tronchetto di Natale) (Francia)  
Christmas Pudding (Inghilterra)  
Christmas Stollen (Germania)  
Panforte (Italia)

## I PIATTI DELLE FESTE

Mercoledì

3, 10 e 17 dicembre

Il baccalà mantecato con polenta biancopera  
L'insalata di trota e patate  
I bigoli "torchiati" a mano "co' la sardèa"  
Il baccalà alla vicentina con polenta di mais Marano  
Il "diplomatico" di panettone  
Cuori di carciofo con la coda di rospo stufata, salsa di vongole e sedano  
Millefoglie di lingua, zucca e castagne  
Salmone marinato con cicale di mare  
Filetto di maiale con mele e mostarda  
Involtino di pane con trota affumicata  
Fegato grasso d'oca arrostito con pan brioche biscottato  
Crema bicolore di sedano rapa e zucca profumata al tartufo  
Petto di tacchinella arrotolato con speck e spinaci, al melagrano  
Tartufi di panettone con Cointreau

## ISTITUTO SAN GAETANO

Via Mora, 12 - 36100 Vicenza

<http://www.sangaetano.org>

mail: [p.rossato@sangaetano.org](mailto:p.rossato@sangaetano.org)

Tel: 0444-933143/933112 - fax: 0444-933115