

PAOLO FRISI- Via Otranto 1 - Milano

Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

RISTORANTE DIDATTICO

MARTEDÌ 03 DICEMBRE 2019

*Purea di fave al rosmarino e ginepro con
cavolfiore in agrodolce e polpo arrosto*

Fricelli al ragù di cavallo

Pasticciotto delizia del Salento

Primitivo di Puglia i.g.p.

Acqua gas e nat

Moka

Buon appetito!!

*Realizzato dagli studenti e dai docenti del
Dipartimento Alberghiero e Ristorazione*

Istituto Paolo Frisi- Milano

Classi 3[^] G sala e cucina

Proff. Fazio e Parisi

Contributo richiesto euro 10

Inizio del servizio ore 12,30

Termine del servizio ore 14.00

**Alcuni nostri piatti possono contenere prodotti che provocano allergie o
intolleranze.**

**Il nostro personale è formato in tal senso ed è disponibile su richiesta la
tabella degli allergeni**

Come da normativa italiana 13 dicembre 2014

Rif. regolamento UE 1169/2011 e succ D.Lgs.321/2017