



Class

ASTRONOMIA OSPITALITA' ALBERGHI  
 CINA IPISSEOA "Ranieri Antonelli  
 ni" (IP17)

Docente: MARIANI LEO

Materia: LAB.SERV.ENOG.CUCINA

Data	Ora	Attività svolta	Compiti Assegnati
13/09/2021	8	conoscenza della classe	
15/09/2021	6	tipologia e tecnica del menù, il pasto del mattino, la colazione, il pranzo. menù per ristorante. menù per albergo	
20/09/2021	6	menu per mensa, per banchetti, di gala, per catering, per buffet, degustazione, criteri per l'elaborazione di un menù	
22/09/2021	6	le farine, la carne.	realizza uno schema che indichi tutti i tipi di farine verifiche sulla carne (Assegnati per il 27/09/2021)
27/09/2021	8	il menù da realizzare in laboratorio, le carni completato.	
29/09/2021	6	quiche ricotta e funghi, ravioli di brasato con fonduta di formaggio, risotto zucca tartufo e pinoli, lombetto di maiale al finocchietto patate gratin peperoni arrostiti, frolla integrale con crema vanigliata e fichi	
04/10/2021	8	quiche funghi e ricotta, ravioli di brasato con fonduta di formaggio, risotto zucca e pinoli, lombetto di maiale al finocchio selvatico patate e peperoni, frolla integrale all'uva	
06/10/2021	6	quiche lorraine, ravioli di brasato con fonduta, risotto zucca tartufo e pinoli, lombo maiale al finocchietto patate al forno, peperoni agrodolce, frolla integrale all'uva.	
11/10/2021	8	sformato di zucca con salsa di gorgonzola e noci. lasagne bianca ai carciofi, tagliolini ai funghi porcini, crema di cavolfiore, strudel di mele con salsa alla vaniglia.	
13/10/2021	9	sformato di zucca con salsa al gorgonzola e noci, tagliolini ai funghi porcini, crema al cavolfiore, strudel di mele con salsa vaniglia.	
18/10/2021	8	sformato di ricotta con vellutata di patate viola e chiodini, gnocchi patate e zucca ai quattro formaggi, crepes con cime di rapa e pecorino gratinate al radicchio, filetto di maiale alle prugne, nido di duchessa alle olive, tiramisù	
20/10/2021	8	sformato di ricotta con vellutata di patate viola e chiodini, gnocchin di patate e zucca ai quattro formaggi, crepes con cime di rapa e pecorino gratinate aqI radicchio, filetto di maiale alle prugne nidi ndi patate, tiramisù	
25/10/2021	8	baccalà mantecato con polenta, gnocchi di pane e erbe aromatiche con salsiccia e radicchio, stinco di maiale brasato con verza e salsa allo yogurt, torta nocciola	
03/11/2021	9	seppie con salsa di basilico e insalata di funghi, riso basmati con ragout di calamari e zucchine, ravioli gamberi e burrata al burro e salsa pomodoro, turbante di spigola con verdure grigliate, mille foglie al cioccolato.	
08/11/2021	8	gamberi kataifi e verdure, zuppa farro orzo e lenticchie, polenta taragna con salsicce friarielli e provola, petto di faraona farcio alle castagne, verdure grigliate, bavarese alla vaniglia con crema di cachi.	
10/11/2021	6	gamberi kataifi e verdure, zuppa di farro e lenticchie con gnocchetti agli spinaci, polenta taragna con salsiccia friarielli e provola, petto di faraona con salsa all'aceto di mele verdure alla griglia, bavarese alla vaniglia con salsa di cachi,	



Docente: MARIANI LEO

Materia: LAB.SERV.ENOG.CUCINA

Data	Ora	Attività svolta	Compiti Assegnati
15/11/2021	8	involtino di pane carasau con sgombro sarde e salsa di sedano crema di topinabour, spaghetti al nero di seppia e cozze, fregola con carciofi gamberi pancetta e pecorino, pesce alla wellington, patate al vapore, delizie al limone	
17/11/2021	6	involtini di pane carasau, fregola con carciofi pancetta e gamberi, tagliolini al nero di seppia con cozze, baccalà alla bismark carciofi fritti, delizie al limone.	
22/11/2021	8	parmigiana di melanzane, seppie e aglio, timballo di riso con coscia di anatra arrostita e porcini, ravioli con broccoli e lardo di colonnata, petto di faraona al mosto cotto erbe spontanee, semifreddo al torroncino con gel di strega,	
24/11/2021	6	parmigiana di melanzane con seppie e aglio, timballo di riso con coscia d'anatra arrostita e funghi porcini, ravioli di broccoli e lardo di colonnata, petto di faraona al mosto cotto e erbe spontanee, semifreddo al torroncino son salsa d strega	
29/11/2021	8	salmone cbt con crema di scarola e baccalà con caponatina, ravioli di piccione nel proprio sugo, spiedino di cappesante scampi e cipollotti su infusione di mela verde e sedano rapa broccoli siciliani, lemon pie.	
01/12/2021	6	sale scampi salmone e baccalà ctb con crema di scarola caponata di melanzane, ravioli di piccione nel proprio sugo, capasanta e scampi su infusione di mela verde e sedano rapa bisque al caffè broccoli siciliani, lemon pie	
13/12/2021	8	Rosti di patate e lenticchie con tomini speack e uova di quaglia, tortelli in brodo di cappone, tacchinella ripiena al radicchio indivia belga zucchine ripiene ai funghi, torta alla crema di rum e frutti di bosco. E. civica : codice etico deontologico	
15/12/2021	6	rosti di patate e lenticchie tomini e speack, tortelli in brodo di cappone, bollito in salsa verde verdure al vapore, tacchinella ripiena al radicchio grigliata di verdure, torta allo zabaione.	
20/12/2021	8	lasagne alla Marchigiana, tacchinella farcita allo speack, melanzane arrostiti, polpettine di vitello ai porcini zucchine trifolate	
22/12/2021	7	lasagne alla marchigiana, tacchinella farcita allo speack, melanzane arrostiti, polpettine di vitello ai funghi, zucchine trifolate.	
10/01/2022	8	sformato di ricotta e fiori di zucca zucca arrostita e miele d'acacia, zuppa di faraona e verza in brodo di funghi, cosciotto d'agnello all'albicocca, funghi ripieni sformato di carote e spinaci.	
12/01/2022	9	sformato di ricotta e fiori di zucca crema di zucca e pomodori secchi, ravioli di faraona con pesti di pistacchio e limone, agnello all'albicocca funghi ripieni e verza brasata, bavarese all'arancia.	
17/01/2022	9	fiori di zucca ripieni con ricotta e funghi, tagliatelle con ragù di faraona crema di zucca e fonduta di tomini, agnello CBT e grigliato patate fondenti, mousse all'arancia.	
19/01/2022	6	Startupper proget	
19/01/2022	9	pappardelle al ragù di faraona, agnello scottadito, pizza napoletana e ricotta e pistacchi,	
24/01/2022	8	gaspacho andalusso, paella alla valenziana, gamberi alla catalana, churros	per gli alunni in DAD studio di approfondimento: Il patanegra (Assegnati per il 24/01/2022)



Data	Ora	Attività svolta	Compiti Assegnati
26/01/2022	6	prodotti bio e km 0	realizza un menù con prodotti biologici del Lazio indicando l'azienda che li produce (Assegnati per il 31/01/2022)
31/01/2022	8	Gazpacho, paella alla valenziana, gamberi alla catalana, tortilla, churros	
31/01/2022	9	empanadas argentina e colombiane, fajolada, burritos con wacamole, cevice, sancocho.	
07/02/2022	8	hamburger, wings, ribs BBQ, cesar salad, New York cheesecake salsa yogurt e	
09/02/2022	6	hamburger, wings, ribs BBQ, cesar salad, New York cheese cake salsa allo yogurt	
09/02/2022	9	hamburgher, ribs BBQ, wings, cesar salad, New York cheese cake, pancakes	
14/02/2022	8	insalata di scampi cappesante tartufo uova di quaglia, ravioli di patate e limone con salsa di moscardini e sarago, calamari ripieni faggilini al bacon zucchine scapece, bavarese alla vaniglia con coulis di mango.	
16/02/2022	6	insalata di scampi cappesante tartufo uova di quaglia, ravioli di patate e limone con salsa di moscardini e branzino, clamari ripieni fagilini al bacon zucchine scapece, bavarese alla vaniglia con coulis di mango	
21/02/2022	8	tagliolini con pomodri confi su pesto di basilico e stracci di burrata, sformato di patate epleus con morbidelle di vitello filetto di manzo al fegato grasso e salsa di chianti, melanzane al funghetto insalata vignarola, torta cappuccino	
23/02/2022	6	tagliolini con pomodorini confit su letto di basilico e stracci di bufala, sformato di patate e pleus con morbidelle di vitello, filetto di manzo al fegato grasso con salsa al chianti melanzane al funghetto insalata vignarola torta cappuccino	
02/03/2022	6	paccheri lardellati ripieni funghi e provola su vellutata di zucca, gnocchi viola al ragu di carni bianche, petto di pollo ripieno al pistacchio con salsa di senape, broccoli gialli e carote al curry cassata	
09/03/2022	6	involtini primavera, ravioli al vapore, riso cantonese, pollo in salsa agrodolce, spaghetti di riso e gamberi, monton soup.	
14/03/2022	8	zuppa piccante di patate e gamberi , lasagne al ragu di verdure, saltimbocca di salmone su letto di verdure in agrodolce, purè di fave e praline di patate, bigné allo zabaione cialda di cioccolato bianco con crema all'arancia	
16/03/2022	6	zuppa di patate e gamberi , lasagne al ragout di verdure, saltimbocca di salmone su letto di verdure in agrodolce, purè di fave praline di patate, profiteroles allo zabaione e cialda di cioccolato all'arancia	
21/03/2022	8	la classe è in visita tecnica a Roma	
23/03/2022	7	sushi e sashimi- yaktori, tempura mista, zuppa di miso, okonomiyaki	
28/03/2022	8	strudel di verdure con salsa al tartufo, crepes melanzane e ricotta, bocconcini di agnello al timo con pochè di lamponi e frutti rossi patate viola e verdure tornite, val de loire alle fragole.	
30/03/2022	8	strudel di verdure con salsa al tartufo, crepes con ricotta e melanzane, bocconcini di agnello al timo con pochè di lamponi e frutti rossi, patate viola sotè e verdure tornite, val de loire ai lamponi	



Docente: MARIANI LEO

Materia: LAB.SERV.ENOG.CUCINA

Data	Ora	Attività svolta	Compiti Assegnati
04/04/2022	8	Tajine d'agnello, cous cous di verdure mussaka falafel e tzaziki,gozleme, zuppetta di lenticchie rosse e menta	
06/04/2022	6	tajine d'agnello couscous di verdure, mussaka, falafel e tzaziki, goozleme, zuppetta di lenticchie rosse alla menta	
11/04/2022	8	tortino di ricotta e chiodini con vellutata di lenticchie, involtini di melanzane e tagliolini, filetto di maiale al rafano in crosta di pane sformato di carote, mousse al caffè con salsa di nocciole	
13/04/2022	6	tortino di ricotta e chiodini con crema di lenticchie, involtini di melanzane e tagliolini, picchiapò, mousse al caffè con salsa di nocciola	
20/04/2022	6	tortino di ricotta e chiodini con vellutata di lenticchie, involtini di melanzane e tagliolini, filetto di maiale al rafano in crosta di pane, sformato di carote,mousse al caffè con salsa di nocciole	
27/04/2022	6	masala daal, pakaoda,chicken curry con basmati,riso dolce al cardamomo	
02/05/2022	8	Torta alla partenopea, raviolo primo sale ai tre pomodori, petto di pollo in poechetta sedano rapa fonduta al castelmagno e battuto di melanzane e pomodoro, frola integrale con crema alla ricotta e visciole	
04/05/2022	6	torta napoletana. ravioli primo sale ai tre pomodori, petto di pollo porchettato conm fonduta di castelmagno battuto di melanzana sedano rapa al burro, frola integrale con crema alla ricotta e visciole	
09/05/2022	8	UDA cucina i prodotti del territorio: insalata di puntarelle , mozzarella in carrozza, stracci di Antrodaco , ravioli di ricotta e spinaci alla romana, rollè di pollo, carciofi e patate mascotte.	
11/05/2022	6	insalata di puntarelle, mozzarella in carrozza, stracci di Antrodaco, ravioli di ricotta e spinaci alla romana, bocconcini di pollo alla cacciatora carciofi e patate, torta ricotta e visciole a modo mio	
16/05/2022	8	la classe è in visita guidata	
18/05/2022	6	zuppa piccante di patate e scampi, lasagne verdi al ragu vegetale saltimbocca di salmone agli agrumi su verdure in agrodolce pure di fave praline di patate, profiteroles allo zabaione e cialda di cioccolato alla crema di arancia	
23/05/2022	8	riso acquarello con spinaci e crema di gorgonzola, tonnarelli allo zafferano co crema di datterino giallo e calamaretti spillo, ragout di pescatrice con asparagi e carciofi, cannolo di sfoglia con crema alla vaniglia e frutta essiccata gocce di gel al limone	
25/05/2022	6	riso acquarello con spinaci e crema di gorgonzola, tonnarelli allo zafferano con crema di datterino giallo e calamaretti spilo, ragout di pescatrice con asparagi e carciofi, cannolo di sfoglia con crema alla vaniglia e frutta essiccata gocce di gel al limone	
30/05/2022	8	pizze assortite, ravioli di mozzarella di bufala su crema di cicoria, quiche alle verdure, panna cotta ali cioccolato bianco con coulis di lamponi	
01/06/2022	6	tuti assenti	
08/06/2022	8	Ripasso	