

**L'A.DI.SU. consiglia,  
per una sana alimentazione,  
la dieta mediterranea.**

**The A.DI.SU. recommends,  
for healthy eating,  
mediterranean diet.**

## MENU

VENERDÌ 3 FEBBRAIO 2012

FRIDAY 3 FEBRUARY 2012



Pasta ai frutti di mare  
(pasta tossed in a sauce of onions, garlic, extra virgin olive oil, tomato sauce, parsley and mix seafood)  
(sale, olio extra vergine d'oliva, pomodoro fresco, cipolla, aglio, prezzemolo, calamari, pesce spada e vongole)

Riso e bisi  
(rice cooked with onions, bacon and peas, finished with a vegetable stock)  
(cipolle, pancetta e piselli, brodo vegetale)

Pasta in bianco o al pomodoro / riso in bianco  
(pasta with extra virgin olive oil or butter /or with tomato sauce / boiled rice)

Pollo al forno  
(chicken, salt, virgin olive oil, garlic, rosemary, pepper, parsley)  
(sale, olio extra vergine d'oliva, aglio, rosmarino, pepe, prezzemolo e ariosto)

Mozzarella alla pizzaiola  
(oven baked mozzarella with pizzaiola sauce made of tomato sauce, garlic, oregano and fresh basil)  
(aglio, polpa di pomodoro, sale, origano, olio extra vergine d'oliva e basilico)

Mozzarella di bufala - **Fresh buffalo mozzarella**  
Formaggi misti - **Mix cheeses**  
Piatti freddi - **Cold plates**

Insalata mista - **Mix salad**  
Patate novelle all'agro – **New potatoes in sweat and sour**

Frutta di stagione - **Seasonal mix fruit**

Cestino: tonno - provolone  
Take away basket: tuna – provolone cheese