

Tuscany Study 2007 Catered Lunches

Week of July 8

Monday	Wednesday	Thursday	Friday
First Courses			
A1 – <i>Pennette con zucchini e speack</i> Penne pasta with zucchini and bacon	A1 – <i>Rigatoni all'amatriciana</i> Rigatoni pasta with a spicy tomato sauce and smoked ham	A1 – <i>Gnocchetti sardi zuchine e salsiccia</i> Sardinian pasta with zucchini and sausage	A1 – <i>Insalata di faro</i> Barley salad
A2 – <i>Risi e bisi</i> Tuscan-style rice	A2 – <i>Risotto con zucchini</i> Risotto with zucchini	A2 – <i>Farfalle primavera</i> Farfalle pasta with vegetables	A2 – <i>Fusilli al ragu` di tonno</i> Fusilli pasta with red tuna sauce
A3 – <i>Pasta al pomodoro</i> Pasta and tomato sauce	A3 – <i>Pasta al pomodoro</i> Pasta and tomato sauce	A3 – <i>Pasta al pomodoro</i> Pasta and tomato sauce	A3 – <i>Pasta al pomodoro</i> Pasta and tomato sauce
A4 – <i>Pasta bianca all'olio</i> Pasta with olive oil	A4 – <i>Pasta bianca all'olio</i> Pasta with olive oil	A4 – <i>Pasta bianca all'olio</i> Pasta with olive oil	A4 – <i>Pasta bianca all'olio</i> Pasta with olive oil
Second Courses			
B1 – Diced lamb with herbs	B1 – <i>Coscetti di pollo</i> Chicken thighs	B1 – <i>Filetto di merluzzo al forno</i> Baked cod fillet	B1 – <i>Vitello al forno</i> Roasted veal
B2 – Steak fillets with cheese	B2 – <i>Braciola alle olive</i> Pork chop <i>braciol</i> with olives	B2 – <i>Arista</i> Baked pork	B2 – <i>Pollo alla cacciatora</i> Baked chicken with herbs
B3 – <i>Caprese</i> Tomato, mozzarella, basil	B3 – <i>Tonno e fagioli</i> Tuna and kidney beans	B3 – <i>Uova sode</i> Hard-boiled eggs	B3 – <i>Mozzarella</i> Mozzarella cheese.
Side Dishes			
C1 – <i>Insalata verde</i> Green salad	C1 – <i>Radicchio e rucola</i> Radicchio and rucola salad	C1 – <i>Insalata mista</i> Tossed Salad	C1 – <i>Ratatouille di verdure al forno</i> Baked vegetables
C2 – Pugliese-style peas	C2 – <i>Fagiolini all'agro</i> String beans with oil and vinegar	C2 – <i>Peperonata</i> Cooked peppers	C2 – <i>Spinaci saltati</i> Salted spinach sauté

Week of July 15

Monday	Tuesday	Thursday	Friday
First Courses			
A1 – <i>Panzanella</i> Cold bread salad with tomato, basil, onion	A1 – <i>Pasta alle zucchini</i> Pasta with zucchini	A1 – <i>Minestrone freddo</i> Cold minestrone	A1 – <i>Lasagne</i> Lasagna
A2 – <i>Risotto fave e pecorino</i> Risotto with beans and pecorino cheese	A2 – <i>Maccheroncini gratinati</i> Baked macaroni	A2 – <i>Risotto alla marinara</i> Risotto with tomato sauce	A2 – <i>Pasta all'arrabbiata</i> Pasta with spicy tomato sauce
A3 – <i>Pasta al pomodoro</i> Pasta and tomato sauce	A3 – <i>Pasta al pomodoro</i> Pasta and tomato sauce	A3 – <i>Pasta al pomodoro</i> Pasta and tomato sauce	A3 – <i>Pasta al pomodoro</i> Pasta and tomato sauce
A4 – <i>Pasta bianca all'olio</i>	A4 – <i>Pasta bianca all'olio</i>	A4 – <i>Pasta bianca all'olio</i>	A4 – <i>Pasta bianca</i>

Pasta with olive oil	Pasta with olive oil	Pasta with olive oil	<i>all'olio</i> Pasta with olive oil
Second Courses			
B1 – Tacchino arrosto Roast turkey	B1 – <i>Arista al pepe verde</i> Baked pork with green peppers	B1 – <i>Pollo arrosto</i> Roast chicken	B1 – Polpettone Meatloaf
B2 – <i>Straccetti di vitella con rucola</i> Diced veal with rucola	B2 – <i>Polpette di manzo</i> Veal meatballs	B2 – <i>Frittata al pomodoro</i> Omelet with tomato	B2 – <i>Carpaccio di carne</i> Thinly-sliced meat marinated with lemon, olive oil and vinegar
B3 – <i>Omelette di verdure fredda</i> Omelette with vegetables (cold dish)	B3 – <i>Caprese</i> Tomato, mozzarella, basil	B3 – <i>Caprese</i> Tomato, mozzarella, basil	B3 – <i>Mozzarella</i> Mozzarella cheese
Side Dishes			
C1 – <i>Insalata mista</i> Tossed Salad	C1 – <i>Melanzane al fungetto</i> Sautéed eggplant with spices	C1 – <i>Insalata mista</i> Tossed Salad	C1 – <i>Insalata verde</i> Green salad
C2 – <i>Piselli al burro</i> Peas with butter	C2 – <i>Insalata verde e carote</i> Green salad with carrots	C2 – <i>Patate arrosto</i> Roasted potatoes	C2 – <i>Piselli alla francese</i> French-style peas

Week of July 22

Monday	Tuesday	Thursday	Friday
First Courses			
A1 – <i>Risotto alla boscaiola</i> Risotto with mushrooms and sausage	A1 – <i>Lasagne al forno</i> Oven-cooked lasagna	A1 – <i>Maccheroncini gratinati</i> Baked macaroni	A1 – <i>Pennette con zucchini</i> Penne with zucchini
A2 – <i>Insalata di pasta</i> Cold pasta salad	A2 – <i>Maccheroncini alla wodka</i> Macaroni with vodka sauce	A2 – <i>Fusilli alle melanzane</i> Fusilli pasta with eggplant	A2 – <i>Risotto alla marinara</i> Risotto with tomato sauce
A3 – <i>Pasta al pomodoro</i> Pasta and tomato sauce	A3 – <i>Pasta al pomodoro</i> Pasta and tomato sauce	A3 – <i>Pasta al pomodoro</i> Pasta and tomato sauce	A3 – <i>Pasta al pomodoro</i> Pasta and tomato sauce
A4 – <i>Pasta bianca all'olio</i> Pasta with olive oil	A4 – <i>Pasta bianca all'olio</i> Pasta with olive oil	A4 – <i>Pasta bianca all'olio</i> Pasta with olive oil	A4 – <i>Pasta bianca all'olio</i> Pasta with olive oil
Second Courses			
B1 – <i>Carre' di maiale</i> Baked pork	B1 – <i>Straccetti di vitello con rucola</i> Diced veal with rucola	B1 – <i>Cosciotto di angello al forno</i> Baked lamb thigh	B1 – <i>Polpette di manzo</i> Veal meatballs
B2 – <i>Rotolo di frittata farcita</i> Rolled, stuffed omelette	B2 – <i>Coniglio in porchetta</i> Rotisserie rabbit	B2 – <i>Pollo alla cacciatore</i> Baked chicken with spices	B2 – <i>Calamari ripieni</i> Stuffed calamari
B3 – <i>Prosciutto e melone</i> Prosciutto with fresh melon	B3 – <i>Formaggi misti</i> Mixed cheeses	B3 – <i>Stracchino prozionato</i> Stracchino cheese	B3 – <i>Salumi misti</i> Assorted salamis and hams
Side Dishes			
C1 – <i>Insalata verde</i> Green salad	C1 – <i>Pomodori in insalata</i> Tomato salad	C1 – <i>Parmigiana di melanzane</i> Eggplant parmegian	C1 – <i>Insalata verde</i> Green salad
C2 – <i>Verdure agli aromi</i> Aromatic vegetables	C2 – <i>Zucchine al vapore</i> Steamed zucchinis	C2 – <i>Pomodori</i> Tomatoes	C2 – <i>Fagiolini lessi</i> Boiled stringbeans