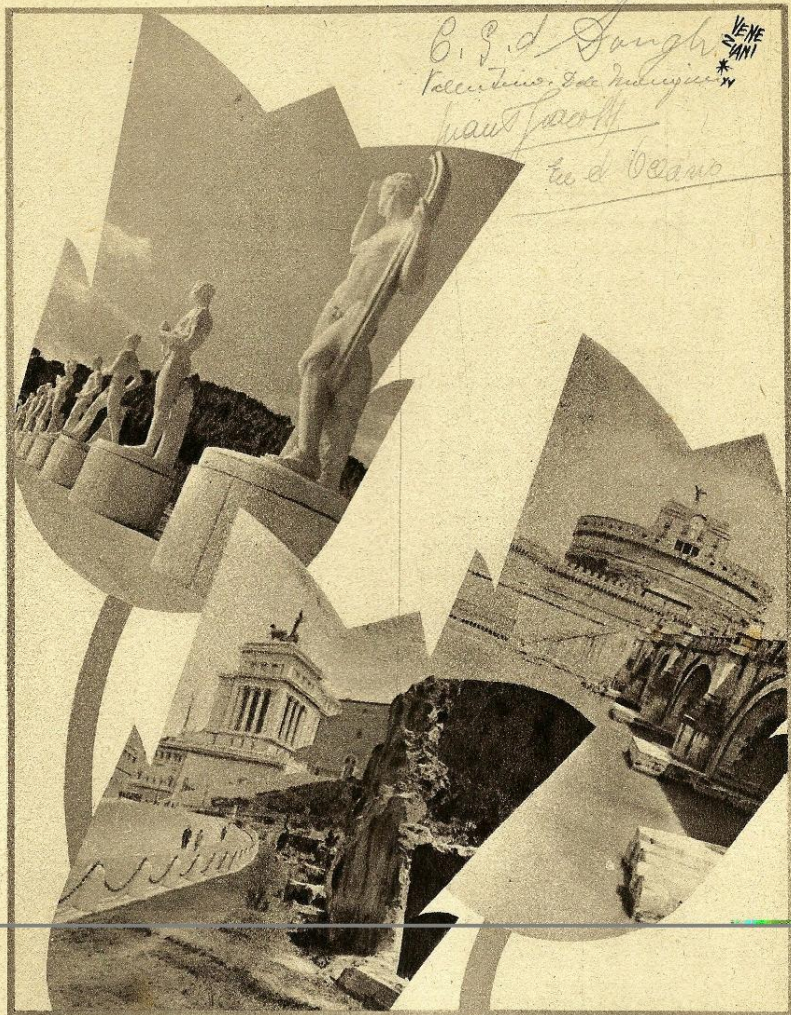




FORO MUSSOLINI - LO STADIO
DEI MARMI

IL VITTORIANO - ARACOLI E
RUPE TARPEA

CASTEL SANT'ANGELO E PONTE



Pranzo

Ore 19

Zuppe

Ristretto di bue caldo o freddo in tazza

Zuppa Stracciatella

Vellutata di Spinaci

Fidelini in brodo

Minestra alla Genovese

Làsagnette al sugo di carne, al burro, al pomodoro

Pesce

Ombrinà di Teneriffe bollita

Salsa Tartara

Patate al Vapore

Arrostio

Rognonata di Vitello arrosto

Cipolline glassate

Cavolfiori al burro

Patate Anna

Insalate

Patate

Barbabietole

Fagiolane

Verde

Dolci

Gelato alla Fragola

Pasticceria

Frutta: Mele

Banane

Caffè

Té

Infusioni

VINO : Bianco e Rosso Calissano

Diner

a. 19 hrs

* * *

Potages

Consommé chaud ou froid en tasse

Potage Stracciatella

Veloutée aux Epinards

Consommé aux Vermicelli

Minestra à la Genoïse

Lasagnette au jus de viande, au beurre, sauce tomate

Poisson

Loup de Mer de Tenerife bouilli

Sauce Tartare

Pommes Vapeur

Rôtis

Selle et Filet de Veau rôti

Petits Oignons glacée

Choufleur au Beurre

Pommes Anna

Salades

Pommes

Betteraves

Soissons

Verte

Entremêts

Glace aux Fraîse

Pâtisserie

Fruits: Pommes

Bananes

Café

Thé

Infusions

VINS: Blanc et Rouge Calissano

DEUXIEME CLASSE

P.le CONTE GRANDE

*Per i Vini Tipici Italiani ed
Esteri consultare la Lista
dei Vini.*

*Pour les vins fins Italiens et
Etrangers consulter la Carte
de vins s. v. p.*



VEVE
ZANI
*XV

PISA
FIRENZE
SIENA



Colazione

Ore 12

Antipasti

Salame di Milano

Tartine all'Acciuga

Legumi alla Greca

Fagiolini al prezzemolo

Tonno all'olio

Burro

Fegatini di pollo Portoghese

Olive verdi

Zuppe

Ristretto di bue caldo o freddo

Zuppa paesana

Pastina in brodo

Farinacei

Vermicelli al pomodoro, al burro, alla Bolognese

Piatto del giorno

Polenta con salsiccie

Vitello, Testina e Zampino di Vitello bollito

Salsa verde

Legumi assottiti

Piatti freddi

Arista di maiale al forno

Galantina Fiorentina

Maionese di pesce

Lingua di bue

Pesce marinato

Mortadella di Bologna

Controfiletto all'Inglese

Zampone di Modena

Petto di vitello ripieno

Vitello arrosto

Uova in salsa maionese

Agnello arrosto

Insalate

Patate

Barbabietole

Fagiolane

Verde

Dolce

Torta alla Napoletana

Formaggi: Supercrema

Griviera

Frutta: Mele

Composta di prugne

Caffè

Tè

Infusioni

Vino: Bianco e Rosso Calissano

SECONDA CLASSE

27 Marzo 193 XVII

C. G. D'Angeli
Valentino D'Angeli e famiglia

27 di Marzo 1939

Tonno all'olio

Burro

Fegatini di pollo Portoghese

Olive verdi

ORE 16

Caffè - Latte - Tè
Biscottini

A 16 HEURES

Café - Lait - Thé
Biscuits

Per i Vini Tipici Italiani ed
Es - i consultare la Lista
dei Vini.

Pour les vins fins Italiens et
Etrangers consulter la Carte
de Vins s. v. p.

Pranzo

Ore 19

Zuppe

Ristretto di bue caldo o freddo in tazza

Zuppa alla Romana

Vellutata Vittoria

Pastina in brodo

Minestra Buona Massaia

Spaghetti al sugo di carne, al burro, al pomodoro

Pesce

Dorate alla graticola

Patate vapore

Arrosio

Arista di maiale al forno al Rosmarino

Broccoli saltati

Patate alla fornaià

Insulate

Patate

Barbabietole

Fagiolane

Verde

Dolci

Gelato alla crema Pralinato

Pasticceria

Frutta:

Mele

Banane

Caffè

Tè

Infusioni

VINO: Bianco e Rosso Calissano

Batangya - Murciello
 Capetuda - Ziti -
 Ricotuda - Corvina
 Rigma
 Callineta
 Chaja -
 Cabaret -
 Moraca -
 Unitau -
 Cuervote -
 Bichofeo -

Per i Vini Tipici Italiani ed
 Esteri consultare la Lista
 dei Vini.

Pour les vins fins Italiens et
 Etrangers consulter la Carte
 de vins s. v. p.

Rattoma -
 Profits -
 Juanaca -

Diner

a. 19 hrs

Potages

Consommé chaud ou froid en tasse

Potage à la Romaine

Veloutée Victoria

Consommé aux pâtes Minestra à la Bonne Femme

Spaghetti au jus de viande, au beurre, sauce tomate

Poisson

Dorade à la grillée

Pommes vapeur

Rôtis

Carré de porc au four au Romarin

Broccoli sautée

Pommes à la Boulangère

Salades

Pommes

Betteraves

Soissons

Verte

Entremets

Glacé à la crème Pratinée

Pâtisserie

Fruits: Pommes

Bananes

Café

Thé

Infusions

VINS: Blanc et Rouge Calissano

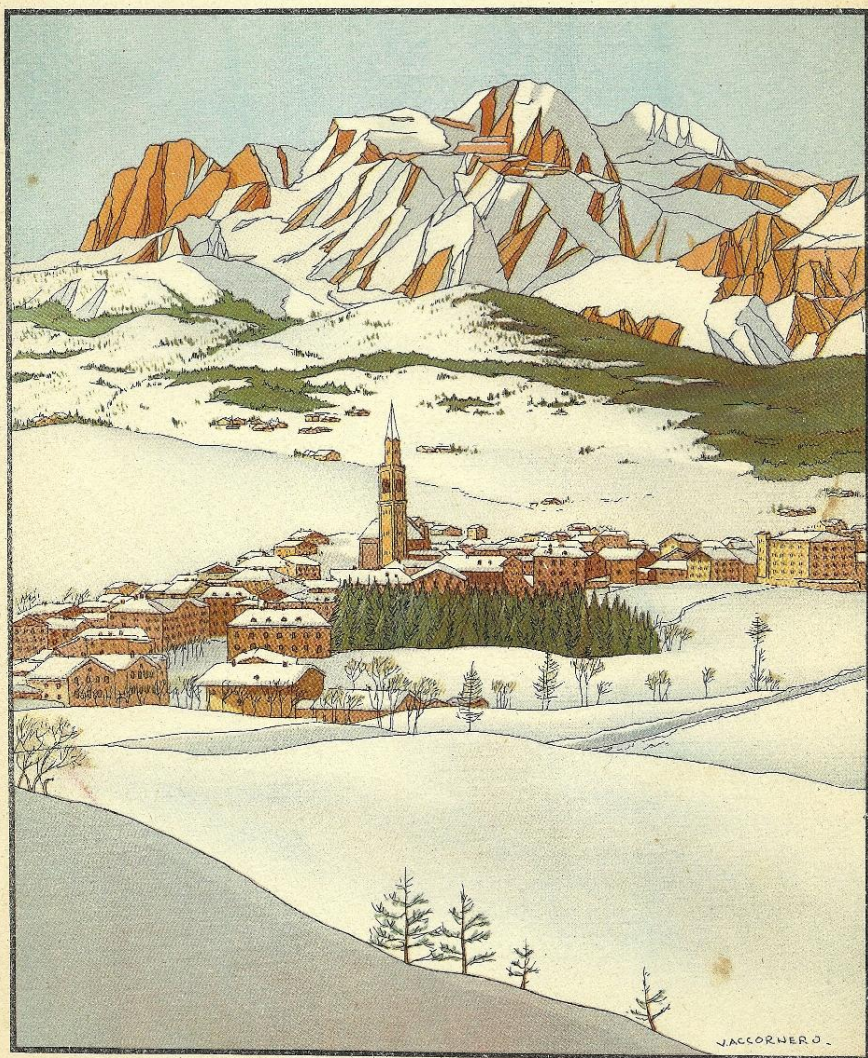
DEUXIEME CLASSE

P.to CONTE GRANDE

Viscachuda
 Calzetuda
 Low muerda en azu
 Lorna na
 Per anuelle del gungo

Pera llo
 Caranicho
 Escuargo -
 Zapita
 Chameluta colorada -
 Minni Jefe -





VACCORNERO.

Cortina d'Ampezzo - Dolomiti



CONTE GRANDE

Diner de Neptune

Jambon de Parme
Sardines de Sardaigne *Poïdrons rôtis*
Celeris eu Julienne *Tomates* *Oliões de Grece*

Consommé Madrilène froid en Tasse
Consommé à l'essec de Celery
Potagé Printaniere *Velaute Jubilée*
Ravioli au Consommé

Dorade bouilli
Sauce mayonnaise *Pommes vapeur*

Medaillons de filets Renaissance
Petits Pois au jambon *Haricots verts au beurre*
Pommes nouvelle rissolé

Pâté de Fois en Belle Vue

Dindenneau à la brèche
Cœurs de laitus

Cassata à la Sicilienne *Paniers de Palisserie*

GRAN MOUSSEUX ITALIEN

Fruits

Demi tasse

"CONTE GRANDE,,

Soc. "Italia,,

30 Marzo 1939 - XVII

À 22 hrs. SORBET PANACHÉ

Selection d'amples de Neptune
Recevoir par les Dames

Mme J. J. J.