

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE

ALLEGATO 2

SOMMARIO

1. DISPOSIZIONI GENERALI	3
2. Elenco delle preparazioni gastronomiche equivalenti per categoria e per portata.	4
2.1 PRIMI PIATTI.....	4
2.2 SECONDI PIATTI.....	7
2.3 PIATTI UNICI.....	11
2.4 CONTORNI.....	13
2.5 FRUTTA/ DOLCI/ DESSERT.....	16
2.6 PANE O GRISSINI	16
3 Elenco delle grammature per preparazioni gastronomiche:	17
3.1 PRIMI PIATTI.....	17
3.2 SECONDI PIATTI.....	35
3.3 PIATTI UNICI.....	52
3.4 CONTORNI.....	66
3.5 FRUTTA / DOLCI / DESSERT	75
3.6 PANE O GRISSINI	76
4. Variazioni in peso degli alimenti con la cottura.....	77

1. DISPOSIZIONI GENERALI

Il presente documento riporta le grammature per la preparazione dei pasti riportati nei menù previsti nell'allegato 3. Inoltre comprende anche le grammature di preparazioni gastronomiche che inizialmente potrebbero non essere previsti, ma che lo potrebbero essere nel corso della gestione.

Nel caso di sostituzioni di preparazioni gastronomiche previste nei menù, si potrà fare riferimento alle preparazioni rientranti nella stessa categoria di quella sostituita. Nell'ipotesi in cui la preparazione gastronomica o l'alimento sostituito rientrasse in una categoria differente rispetto a quella sostituita, nel caso avesse un valore economico inferiore, le parti concorderanno la differenza di valore che verrà detratta dalle fatture di riferimento.

Di seguito si riporta l'elenco delle preparazioni gastronomiche e le relative grammature (adulti), per categoria e per portata. In particolare:

- nella Sez. 2 è presente l'elenco delle preparazioni gastronomiche equivalenti (es. cannelloni di magro), per categoria (es. preparazioni a base di paste speciali) e per portata (es. primi piatti);
- nella sez. 3 è presente per ciascuna preparazione gastronomica (es. cannelloni di magro) la grammatura degli ingredienti che la compongono (es. pasta all'uovo, pomodori pelati,..);
- nella sez. 4 le tabelle di variazioni di peso degli alimenti con la cottura.

2. Elenco delle preparazioni gastronomiche equivalenti per categoria e per portata.

2.1 PRIMI PIATTI

P.1 Preparazioni a base di paste speciali:

- P.1.1 Cannelloni di magro
- P.1.2 Lasagne al forno
- P.1.3 Gnocchi di patate al ragù
- P.1.4 Gnocchi alla Romana
- P.1.5 Ravioli di magro al pomodoro
- P.1.6 Ravioli di magro burro e salvia

P.2 Preparazioni asciutte condite:

- P.2.1 Conchiglie pomodoro e ricotta
- P.2.2 Risotto primavera
- P.2.3 Risotto con cuori di carciofo
- P.2.4 Risotto alla marinara
- P.2.5 Risotto alla parmigiana
- P.2.6 Risotto allo zafferano
- P.2.7 Risotto agli asparagi
- P.2.8 Risotto con funghi
- P.2.9 Risotto alla campagnola
- P.2.10 Risotto al radicchio (alla trevisana)
- P.2.11 Risotto con fegatini
- P.2.12 Insalata di riso
- P.2.13 Linguine all'amatriciana
- P.2.14 Linguine al salmone
- P.2.15 Maccheroni alla carrettiera
- P.2.16 Maccheroni alla ricotta
- P.2.17 Maccheroni al sugo di verdure
- P.2.18 Maccheroni al sugo di cavolfiore
- P.2.19 Maccheroni al ragù gratinati
- P.2.20 Mezze penne prosciutto e piselli
- P.2.21 Fusilli al pesto

- P.2.22 Fusilli con broccoli
- P.2.23 Fusilli al pesto, fagiolini, patate
- P.2.24 Penne all'arrabbiata
- P.2.25 Pennette alla sorrentina
- P.2.26 Pennette alle olive
- P.2.27 Pennette alle zucchini
- P.2.28 Penne alle vongole
- P.2.29 Pasta ai finocchi
- P.2.30 Farfalle tonno e piselli
- P.2.31 Farfalle alle melanzane
- P.2.32 Farfalle alle zucchini
- P.2.33 Pasta alla siracusana con acciughe
- P.2.34 Sedanini al pomodoro e olive
- P.2.35 Sedanini al formaggio
- P.2.36 Linguine/farfalle al ragù
- P.2.37 Tagliatelle al ragù
- P.2.38 Tagliatelle al pomodoro
- P.2.39 Gnocchetti sardi pomodoro e pecorino
- P.2.40 Orecchiette/gnocchetti sardi al ragù
- P.2.41 Orecchiette pomodoro e basilico
- P.2.42 Spaghetti alla carbonara
- P.2.43 Spaghetti aglio olio e peperoncino
- P.2.44 Polenta
- P.2.45 Pizza margherita
- P.2.46 Pizza con prosciutto cotto
- P.2.47 Pizza con funghi
- P.2.48 Pizza vegetariana

P.3 Preparazioni in brodo (minestrone, zuppe , pasta ripiena in brodo, ecc)

- P.3.1 Cappelletti/tortellini in brodo
- P.3.2 Passatelli in brodo
- P.3.3 Minestra di asparagi
- P.3.4 Minestra d'orzo con riso

- P.3.5 Minestra di farro con riso
- P.3.6 Minestra di farro
- P.3.7 Minestra di lenticchie
- P.3.8 Minestra di verdure con maltagliati
- P.3.9 Minestra verde estiva con riso
- P.3.10 Minestrone alla milanese
- P.3.11 Minestrone alla milanese con riso
- P.3.12 Minestrone alla napoletana
- P.3.13 Minestrone alla genovese
- P.3.14 Minestrone con pasta
- P.3.15 Zuppa di verdure con crostini
- P.3.16 Zuppa di verdure con orzo
- P.3.17 Vellutata di piselli
- P.3.18 Vellutata di carciofi
- P.3.19 Passato di verdure con crostini
- P.3.20 Riso e piselli
- P.3.21 Ravioli in brodo
- P.3.22 Pastina in brodo di carne
- P.3.23 Semolino in brodo vegetale

P.4 Preparazioni asciutte in bianco

- P.4.1 Riso in bianco
- P.4.2 Pasta in bianco

P.5 Preparazioni al pomodoro

- P.5.1 Pasta al pomodoro
- P.5.2 Riso al pomodoro

P.6 Preparazioni a base di formaggi (porzione ridotta)

- P.6.1 Mozzarella
- P.6.2 Caprino
- P.6.3 Crescenza
- P.6.4 Provolone

- P.6.5 Fontina
- P.6.6 Caciotta mista
- P.6.7 Taleggio
- P.6.8 Pecorino
- P.6.9 Quartirolo
- P.6.10 Emmenthal
- P.6.11 Ricotta
- P.6.12 Brie
- P.6.13 Asiago
- P.6.14 Gorgonzola
- P.6.15 Scamorza
- P.6.16 Italico

P.7 Preparazioni a base di salumi (porzione ridotta)

- P.7.1 Prosciutto crudo
- P.7.2 Prosciutto cotto
- P.7.3 Prosciutto di Praga
- P.7.4 Coppa
- P.7.5 Salame stagionato
- P.7.6 Speck
- P.7.7 Mortadella

2.2 SECONDI PIATTI

S.1 Preparazioni a base di carni rosse

- S.1.1 Roast – beef all’inglese
- S.1.2 Bollito di manzo in salsa verde
- S.1.3 Brasato di manzo
- S.1.4 Spiedini di bovino/suino con verdure
- S.1.5 Insalata viennese con manzo
- S.1.6 Scaloppine di manzo alla pizzaiola
- S.1.7 Arrosto di manzo
- S.1.8 Hamburger al forno

- S.1.9 Polpettine al forno
- S.1.10 Polpettone ripieno in salsa di funghi
- S.1.11 Medaglioni di manzo al marsala
- S.1.12 Hamburger alla valdostana
- S.1.13 Spezzatino di manzo con piselli
- S.1.14 Spezzatino di manzo con patate
- S.1.15 Stufato di manzo al vino bianco

S.2 Preparazioni a base di carne di vitello

- S.2.1 Arrosto di vitello
- S.2.2 Involtini di vitello/salsiccia con verdure
- S.2.3 Spezzatino di vitello
- S.2.4 Bocconcini di vitello
- S.2.5 Scaloppine di vitello ai carciofi
- S.2.6 Punta di vitello al forno

S.3 Preparazioni a base di carni bianche

- S.3.1 Pollo alla diavola
- S.3.2 Petto di pollo agli aromi
- S.3.3 Petto di pollo al limone
- S.3.4 Cotoletta di pollo
- S.3.5 Cotoletta di tacchino
- S.3.6 Arrotolato di tacchino
- S.3.7 Arrosto di tacchino
- S.3.8 Arrosto di lonza
- S.3.9 Petto di tacchino agli aromi
- S.3.10 Coniglio in umido
- S.3.11 Coniglio alle olive verdi e menta
- S.3.12 Scaloppine di tacchino al vino bianco
- S.3.13 Scaloppine di lonza al marsala
- S.3.14 Scaloppine di pollo al limone
- S.3.15 Saltimbocca alla romana
- S.3.16 Spiedini di pollo/tacchino/suino

S.3.17 Insalata di pollo e soia

S.3.18 Pollo lesso

S.4 Preparazioni a base di pesci/molluschi

S.4.1 Platessa alla mugnaia

S.4.2 Platessa dorata al forno

S.4.3 Filetti di merluzzo gratinati

S.4.4 Filetti di nasello al forno

S.4.5 Filetti di nasello al pomodoro

S.4.6 Filetti di nasello alle olive

S.4.7 Filetti di nasello ai peperoni

S.4.8 Filetti di scorfano dorati

S.4.9 Filetti di scorfano alla mediterranea

S.4.10 Filetto di salmone al vapore

S.4.11 Cernia in umido

S.4.12 Seppioline in umido

S.4.13 Trancio di spada al forno

S.4.14 Trancio di palombo in umido

S.4.15 Trancio di palombo olio e limone

S.4.16 Trancio di palombo alla griglia

S.4.17 Trota alle erbe

S.4.18 Palombo al forno

S.4.19 Palombo dorato

S.4.20 Spiedini di pesce

S.5 Preparazioni a base di uova e/o formaggi e/o verdure

S.5.1 Pomodori ripieni

S.5.2 Peperoni ripieni

S.5.3 Zucchine ripiene

S.5.4 Melanzane alla parmigiana

S.5.5 Cotoletta di melanzana

S.5.6 Frittata di prosciutto

S.5.7 Frittata con carciofi

- S.5.8 Frittata con asparagi
- S.5.9 Frittata con spinaci
- S.5.10 Frittata alle zucchine
- S.5.11 Frittata di patate
- S.5.12 Frittata con germogli
- S.5.13 Frittata con gamberetti
- S.5.14 Omelette al formaggio
- S.5.15 Sformato di carciofi
- S.5.16 Sformato di ricotta
- S.5.17 Sformato di zucca
- S.5.18 Sformato alle erbe
- S.5.19 Strudel di spinaci e fontina
- S.5.20 Torta di spinaci
- S.5.21 Tortino alle zucchine
- S.5.22 Tortino di verdura
- S.5.23 Crocchette di riso
- S.5.24 Polpette di ricotta

S.6 Preparazioni a base di carni rosse e/o bianche alla griglia

- S.6.1 Petto di pollo ai ferri
- S.6.2 Bistecca di manzo ai ferri
- S.6.3 Paillard di vitello ai ferri
- S.6.4 Braciola di maiale ai ferri
- S.6.5 Fettina di lonza suina ai ferri
- S.6.6 Nodino di vitello ai ferri

S.7 Preparazioni a base di formaggi

- S.7.1 Mozzarella
- S.7.2 Caprino
- S.7.3 Crescenza
- S.7.4 Provolone
- S.7.5 Fontina
- S.7.6 Caciotta mista

- S.7.7 Taleggio
- S.7.8 Pecorino
- S.7.9 Quartirolo
- S.7.10 Emmenthal
- S.7.11 Ricotta
- S.7.12 Brie
- S.7.13 Asiago
- S.7.14 Gorgonzola
- S.7.15 Scamorza
- S.7.16 Italico
- S.7.17 Insalata caprese

S.8 Preparazioni a base di salumi

- S.8.1 Prosciutto crudo e melone
- S.8.2 Prosciutto crudo
- S.8.3 Prosciutto cotto
- S.8.4 Prosciutto di Praga
- S.8.5 Coppa
- S.8.6 Salame stagionato
- S.8.7 Speck
- S.8.8 Bresaola
- S.8.9 Mortadella

2.3 PIATTI UNICI

U.1 Piatti unici a base di cereali e alimenti di origine animale

- U.1.1 Riso pilaff al ragù e piselli
- U.1.2 Gulasch all'ungherese con polenta
- U.1.3 Brasato di manzo al vino con polenta
- U.1.4 Pollo alla cacciatora con polenta
- U.1.5 Spezzatino con riso
- U.1.6 Salamelle in umido con polenta
- U.1.7 Insalata di pollo e soia

- U.1.8 Crocchette di riso e verdure alla piastra
- U.1.9 Paella
- U.1.10 Riso al forno con zucchine
- U.1.11 Riso in insalata alla nizzarda
- U.1.12 Insalata di pasta
- U.1.13 Insalata di riso
- U.1.14 Arancini di riso e verdure alla piastra
- U.1.15 Insalata di pollo con riso
- U.1.16 Insalata fantasia con riso lessato
- U.1.17 Insalata allo speck con riso
- U.1.18 Pollo al curry con riso
- U.1.19 Polenta con formaggio

U.2 Piatti unici a base di verdure e alimenti di origine animale

- U.2.1 Insalata di carne
- U.2.2 Arrosto ripieno freddo con patate
- U.2.3 Carpaccio con rucola
- U.2.4 Carpaccio con carciofi
- U.2.5 Carpaccio con funghi champignons
- U.2.6 Mozzarella caprese con olive
- U.2.7 Torta di spinaci
- U.2.8 Insalata di patate fagiolini con aringhe
- U.2.9 Strudel di spinaci e praga
- U.2.10 Crostata di spinaci e ricotta
- U.2.11 Torta di zucchine
- U.2.12 Pomodori ripieni
- U.2.13 Torta ai carciofi
- U.2.14 Torta Pasqualina
- U.2.15 Pomodori ripieni alla nizzarda
- U.2.16 Insalata al formaggio con crostoni
- U.2.17 Insalata parmigiana al formaggio e crostoni
- U.2.18 Insalata alla greca e crostoni
- U.2.19 Tris formaggi con verdura alla piastra

- U.2.20 Pesce ai ferri con verdure
- U.2.21 Carne ai ferri con verdure
- U.2.22 Braciole/nodini ai ferri con verdure
- U.2.23 Spiedini misti con verdure
- U.2.24 Hamburger ai ferri con verdure
- U.2.25 Scamorza ai ferri con verdure
- U.2.26 Wurstel con crauti

U.3 Piatti unici: Pizze

- U.3.1 Pizza con mozzarella e formaggio
- U.3.2 Pizza con tonno e pomodoro
- U.3.3 Pizza margherita
- U.3.4 Pizza con prosciutto cotto
- U.3.5 Pizza con prosciutto crudo
- U.3.6 Pizza quattro stagioni
- U.3.7 Pizza napoletana
- U.3.8 Pizza capricciosa
- U.3.9 Pizza alla norma
- U.3.10 Pizza al gorgonzola
- U.3.11 Pizza alla rucola
- U.3.12 Pizza con funghi
- U.3.13 Pizza alla marinara
- U.3.14 Pizza al salmone
- U.3.15 Pizza alla cipolla
- U.3.16 Pizza 4 formaggi
- U.3.17 Pizza 4 formaggi e zafferano
- U.3.18 Pizza vegetariana

2.4 CONTORNI

C.1 Contorni crudi

- C.1.1 Insalata rossa

- C.1.2 Insalata verde
- C.1.3 Insalata verde e rossa
- C.1.4 Insalata verde e germogli
- C.1.5 Insalata verde e rucola
- C.1.6 Insalata verde e pomodori
- C.1.7 Insalata verde e ravanelli
- C.1.8 Insalata verde e carote filangè
- C.1.9 Insalata verde e cetrioli
- C.1.10 Insalata verde e olive
- C.1.11 Insalata verde pomodori e sedano
- C.1.12 Insalata di stagione
- C.1.13 Insalata mista
- C.1.14 Insalata di pomodori
- C.1.15 Insalata di pomodori e olive nere
- C.1.16 Insalata di pomodori e mais
- C.1.17 Insalata di pomodori e sedano
- C.1.18 Barbabietole all'olio
- C.1.19 Carote grattugiate
- C.1.20 Finocchi in insalata

C.2 Contorni cotti

- C.2.1 Insalata di fagiolini e patate
- C.2.2 Patate lessate o al vapore
- C.2.3 Patate arrosto
- C.2.4 Patate alla pizzaiola
- C.2.5 Spinaci lessati o al vapore
- C.2.6 Spinaci all'olio e limone
- C.2.7 Spinaci al burro
- C.2.8 Spinaci saltati
- C.2.9 Spinaci aglio e olio
- C.2.10 Bieta erbetta lessata o al vapore
- C.2.11 Bieta erbetta all'olio
- C.2.12 Bieta erbetta all'agro

- C.2.13 Bieta erbetta al burro
- C.2.14 Fagiolini lessati o al vapore
- C.2.15 Fagiolini all'olio
- C.2.16 Fagiolini al prezzemolo
- C.2.17 Fagiolini al pomodoro
- C.2.18 Piselli brasati
- C.2.19 Piselli al prosciutto cotto
- C.2.20 Piselli e carote al burro
- C.2.21 Zucchine lessate o al vapore
- C.2.22 Zucchine trifolate
- C.2.23 Zucchine gratinate
- C.2.24 Carote lessate o al vapore
- C.2.25 Carote al burro
- C.2.26 Carote brasate
- C.2.27 Carciofi in umido
- C.2.28 Cavolfiori lessati o al vapore
- C.2.29 Cavolfiori gratinati
- C.2.30 Broccoli lessati o al vapore
- C.2.31 Broccoli aglio e olio
- C.2.32 Melanzane al funghetto
- C.2.33 Funghi champignons trifolati
- C.2.34 Finocchi lessati o al vapore
- C.2.35 Finocchi al vino bianco
- C.2.36 Finocchi alla parmigiana
- C.2.37 Lenticchie stufate
- C.2.38 Lenticchie al pomodoro
- C.2.39 Coste aglio e olio
- C.2.40 Coste al formaggio
- C.2.41 Coste al burro
- C.2.42 Catalogna lessata o al vapore
- C.2.43 Catalogna aglio e olio
- C.2.44 Cipolline in agrodolce
- C.2.45 Verdure cotte miste

C.2.46 Purea di patate

2.5 FRUTTA/ DOLCI/ DESSERT

D.1 Frutta fresca di stagione

D.1.1 Frutta fresca di stagione (assortimento di almeno tre tipi di frutta)

D.2 Preparazioni a base di frutta

D.2.1 Macedonia di frutta fresca di stagione

D.2.2 Frutta cotta al forno

D.2.3 Frutta sciroppata

D.3 Dessert o Dolce

D.3.1 Yogurt intero o alla frutta

D.3.2 Dessert al cucchiaino

D.3.3 Fetta di dolce

2.6 PANE O GRISSINI O CRACKERS

F.1 Pane

F.1.1 Pane comune – speciale – casereccio - integrale

F.2 Grissini e Crackers

F.2.1 Grissini stirati all'acqua o conditi

F.2.2 Crackers con o senza sale

3 Elenco delle grammature per preparazioni gastronomiche:

3.1 PRIMI PIATTI			
P.1	PREPARAZIONI A BASE DI PASTE SPECIALI		
P.1.1	Cannelloni di magro		
	Pasta all'uovo (Cannelloni)	g	80
	Pomodori pelati	g	25
	Grana padano	g	6
	Carne trita di B.A. (Reale refriger.)	g	30
	Carne trita di lonza di suino refriger.	g	15
	Prezzemolo	g	0,3
	Olio extravergine di oliva	g	5
	Latte P.S. a lunga conservazione	ml	35
	Farina bianca	g	3
	Noce moscata	g	0,03
	Sale	g	0,1
	Burro	g	3
P.1.2	Lasagne al forno		
	Pasta secca all'uovo (Lasagne)	g	80
	Pomodori pelati	g	25
	Grana padano	g	10
	Carne trita di B.A. (Reale refriger.)	g	20
	Carne trita di lonza di suino refriger.	g	15
	Cipolla, sedano, carota	g	10
	Olio extravergine di oliva	g	5
	Latte P.S. a lunga conservazione	ml	70
	Farina bianca	g	6
	Noce moscata	g	0,03
	Sale	g	0,1
	Burro	g	6
P.1.3	Gnocchi di patate al ragù		
	Gnocchi di patate	g	200
	Grana padano	g	6
	Pomodori pelati	g	20
	Reale bovino macinato refriger.	g	10
	Carote, sedano, cipolla	g	10
	Farina bianca	g	3,5
	Vino bianco secco	cl	0,5
	Olio extravergine di oliva	g	5
	Sale	g	0,03
	Noce moscata	g	0,02
P.1.4	Gnocchi alla Romana		
	Gnocchi di patate	g	200
	Grana padano	g	7

	Burro	g	15
	Salvia	g	0,5
P.1.5	Ravioli di magro al pomodoro		
	Ravioli di magro freschi	g	120
	Pomodori pelati	g	60
	Grana padano	g	6
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Basilico	g	1
	Sale	g	0,1
P.1.6	Ravioli di magro burro e salvia		
	Ravioli di magro freschi	g	120
	Grana padano	g	6
	Burro	g	6
	Salvia	g	0,5
	Sale	g	0,1
P.2	PREPARAZIONI ASCIUTTE CONDITE		
P.2.1	Conchiglie pomodoro e ricotta		
	Pasta di semola di g.d.	g	80
	Ricotta vaccina fresca	g	50
	Pomodori pelati	g	40
	Cipolla	g	10
	Grana padano	g	6
	Olio extravergine di oliva	g	5
	Sale	g	0,1
	Basilico	g	1
P.2.2	Risotto primavera		
	Riso parboiled	g	80
	Zucchine cubettate	g	30
	Carote cubettate	g	30
	Piselli surgelati	g	20
	Vino bianco secco	cl	2
	Grana padano	g	6
	Olio extravergine di oliva	g	5
	Cipolla	g	5
	Sale	g	0,1
	Prep. per brodo di carne	g	2
P.2.3	Risotto con cuori di carciofo		
	Riso parboiled	g	80
	Cuori di carciofo surgelati	g	30
	Vino bianco secco	cl	2
	Grana padano	g	6
	Olio extravergine di oliva	g	5
	Prezzemolo tritato	g	2

	Cipolla, aglio	g	8 – 0,5
	Sale	g	0,1
	Prep. per brodo di carne	g	2
P.2.4	Risotto alla marinara		
	Riso parboiled	g	80
	Gamberetti cong.	g	10
	Calamari interi cong.	g	20
	Seppioline cong.	g	15
	Vino bianco secco	cl	2
	Olio extravergine di oliva	g	5
	Prezzemolo	g	2
	Cipolla, aglio	g	8 – 0,5
	Sale	g	0,1
	Prep. per brodo di carne	g	2
P.2.5	Risotto alla parmigiana		
	Riso parboiled	g	80
	Grana padano	g	15
	Olio extravergine di oliva	g	5
	Cipolla	g	4
	Vino bianco secco	cl	1
	Sale	g	0,1
	Prep. per brodo di carne	g	2
P.2.6	Risotto allo zafferano		
	Riso parboiled	g	80
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Grana padano	g	6
	Zafferano	g	0,03
	Cipolla	g	15
	Vino bianco secco	cl	1
	Sale	g	0,1
	Prep. per brodo di carne	g	2
P.2.7	Risotto agli asparagi		
	Riso parboiled	g	80
	Punte di asparagi surgelate	g	40
	Vino bianco secco	cl	1
	Cipolla	g	10
	Grana padano	g	6
	Olio extravergine di oliva	g	5
	Sale	g	0,1
	Prep. per brodo di carne	g	2
P.2.8	Risotto con funghi		
	Riso parboiled	g	80
	Grana padano	g	6

	Funghi secchi porcini	g	3
	Vino bianco secco	g	10
	Sale	g	0,1
	Prep. per brodo di carne	g	2
P.2.9	Risotto alla campagnola		
	Riso parboiled	g	80
	Carote	g	20
	Vino bianco secco	g	10
	Fagioli borlotti secchi	g	15
	Zucchine fresche	g	10
	Piselli surgelati	g	10
	Cipolla	g	10
	Grana padano	g	6
	Sedano	g	5
	Olio extravergine di oliva	g	5
	Sale	g	0,1
	Prep. per brodo di carne	g	2
P.2.10	Risotto al radicchio (alla trevisana)		
	Riso parboiled	g	80
	Radicchio rosso	g	50
	Olio extravergine di oliva	g	5
	Cipolla	g	10
	Grana padano	g	6
	Sale	g	0,1
	Prep. per brodo di carne	g	2
P.2.11	Risotto con fegatini		
	Riso parboiled	g	80
	Fegatini di pollo	g	50
	Olio extravergine di oliva	g	5
	Cipolla	g	10
	Grana padano	g	6
	Sale	g	0,1
	Prep. per brodo di carne	g	2
P.2.12	Insalata di riso		
	Riso parboiled	g	70
	Tonno sott'olio extravergine di oliva sgocciolato	g	20
	Prosciutto cotto	g	20
	Peperoni in falde sott'aceto	g	10
	Piselli surgelati	g	10
	Cetriolini, cipolline sott'aceto	g	10
	Emmenthal	g	10
	Olive denocciolate verdi/nere	g	10
	Succo di limone	cl	1
	Olio extravergine di oliva	g	8

	Sale, pepe	g	0,1 – 0,1
	Prezzemolo	g	1
P.2.13	Linguine all'amatriciana		
	Pasta di semola di g.d. (linguine)	g	80
	Pomodori pelati	g	50
	Pancetta affumicata	g	15
	Cipolla	g	10
	Vino bianco secco	cl	1
	Peperoncino secco in polvere	g	0,05
	Sale	g	0,1
P.2.14	Linguine al salmone		
	Pasta di semola di g.d. (linguine)	g	80
	Salmone affumicato ritagli	g	20
	Panna UHT per cucina	g	20
	Vino bianco secco	cl	0,5
	Olio extravergine di oliva	g	4
	Sale	g	0,1
P.2.15	Maccheroni alla carrettiera		
	Pasta di semola di g.d. (maccheroni)	g	80
	Pomodori pelati	g	50
	Olive nere denocciolate	g	15
	Origano secco	g	0,05
	Capperi sotto Sale	g	0,5
	Grana padano	g	6
	Sale	g	0,1
P.2.16	Maccheroni alla ricotta		
	Pasta di semola di g.d. (maccheroni)	g	80
	Ricotta vaccina fresca	g	50
	Pomodori pelati	g	40
	Cipolla	g	5
	Olio extravergine di oliva	g	5
	Grana padano	g	6
	Sale	g	0,1
	Basilico	g	1
P.2.17	Maccheroni al sugo di verdure		
	Pasta di semola di g.d. (maccheroni)	g	80
	Pomodori pelati	g	40
	Carote fresche	g	10
	Zucchine fresche	g	10
	Sedano	g	7
	Grana padano	g	6
	Olio extravergine di oliva	g	5
	Cipolla	g	5

	Sale	g	0,1
P.2.18	Maccheroni al sugo di cavolfiore		
	Pasta di semola di g.d. (maccheroni)	g	80
	Cavolfiore cime fresche o surgelate	g	70
	Pomodori pelati	g	40
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Grana padano	g	6
	Aglione	g	0,5
	Sale	g	0,1
P.2.19	Maccheroni al ragù gratinati		
	Pasta di semola di g.d. (maccheroni)	g	80
	Salsa besciamella	g	15
	Grana padano	g	6
	Pomodori pelati	g	20
	Reale bovino macinato	g	10
	Carote, sedano, cipolla	g	10
	Farina bianca	g	3,5
	Vino bianco	cl	0,5
	Olio extravergine di oliva	g	5
	Sale	g	0,03
	Noce moscata	g	0,02
P.2.20	Mezze penne prosciutto e piselli		
	Pasta di semola di g.d. (mezze penne)	g	80
	Prosciutto cotto	g	30
	Piselli surgelati	g	40
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Grana padano	g	6
	Sale	g	0,1
P.2.21	Fusilli al pesto		
	Pasta di semola di g.d. (fusilli)	g	80
	Basilico in foglie	g	1
	Pesto	g	20
	Sale	g	0,1
P.2.22	Fusilli con broccoli		
	Pasta di semola di g.d. (fusilli)	g	80
	Broccoli surgelati	g	50
	Prosciutto cotto	g	10
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Grana padano	g	6
	Cipolla	g	5
	Sale	g	0,1
	Capperi sotto Sale	g	0,1
	Aglione	g	0,1

P.2.23	Fusilli al pesto, fagiolini, patate		
	Pasta di semola di g.d. (fusilli)	g	80
	Basilico in foglie	g	1
	Pesto	g	10
	Patate fresche	g	40
	Fagiolini surgelati	g	40
	Olio extravergine di oliva	g	5
	Sale	g	0,1
P.2.24	Penne all'arrabbiata		
	Pasta di semola di g.d. (penne)	g	80
	Pomodori pelati	g	50
	Peperoncino secco in polvere	g	2
	Pecorino	g	6
	Olio extravergine di oliva	g	10
	Sale	g	0,1
P.2.25	Pennette alla sorrentina		
	Pasta di semola di g.d. (pennette)	g	80
	Pomodori pelati	g	60
	Mozzarella	g	25
	Grana padano	g	6
	Olio extravergine di oliva	g	5
	Sale	g	0,1
	Pepe	g	0,05
P.2.26	Pennette alle olive		
	Pasta di semola di g.d. (pennette)	g	80
	Pomodori pelati	g	60
	Mozzarella	g	25
	Grana padano	g	6
	Olio extravergine di oliva	g	5
	Sale	g	0,1
	Olive nere denocciolate	g	10
P.2.27	Pennette alle zucchine		
	Pasta di semola di g.d. (pennette)	g	80
	Zucchine fresche	g	50
	Olio extravergine di oliva	g	5
	Grana padano	g	6
	Aglione, prezzemolo	g	0,1-1
	Sale	g	0,1
P.2.28	Penne alle vongole		
	Pasta di semola di g.d. (penne)	g	80
	Pomodori pelati	g	40
	Vongole sgusciate surgelate	g	30

	Olio extravergine di oliva	g	5
	Aglio, prezzemolo	g	0,1-1
	Sale	g	0,1
P.2.29	Pasta ai finocchi		
	Pasta di semola di g.d. (pennette)	g	80
	Finocchi freschi	g	80
	Cipolla	g	20
	Olive nere denocciolate	g	8
	Capperi sotto sale	g	7
	Pecorino romano	g	6
	Olio extravergine di oliva	g	5
	Aglio	g	0,1
	Origano	g	0,05
	Sale	g	0,1
P.2.30	Farfalle tonno e piselli		
	Pasta di semola di g.d. (farfalle)	g	80
	Pomodori pelati	g	40
	Piselli surgelati	g	15
	Tonno sott'olio sgocciolato	g	15
	Carote, sedano, cipolle	g	15
	Olio extravergine di oliva	g	4
	Sale	g	0,1
P.2.31	Farfalle alle melanzane		
	Pasta di semola di g.d. (farfalle)	g	80
	Melanzane fresche	g	50
	Pomodori pelati	g	30
	Olio extravergine di oliva	g	5
	Grana padano	g	6
	Basilico	g	1
	Sale	g	0,1
P.2.32	Farfalle alle zucchine		
	Pasta di semola di g.d. (farfalle)	g	80
	Zucchine fresche	g	50
	Olio extravergine di oliva	g	8
	Grana padano	g	6
	Sale	g	0,1
P.2.33	Pasta alla siracusana con acciughe		
	Pasta di semola di g.d. (spaghetti)	g	80
	Pane grattugiato	g	30
	Olio extravergine di oliva	g	5
	Acciughe sotto Sale	g	1
	Prezzemolo, aglio	g	1-0,1

P.2.34	Sedanini al pomodoro e olive		
	Pasta di semola di g.d. (sedanini)	g	80
	Pomodori pelati	g	60
	Olive verdi denocciolate	g	15
	Olio extravergine di oliva	g	5
	Grana padano	g	6
	Sale	g	0,1
P.2.35	Sedanini al formaggio		
	Pasta di semola di g.d. (sedanini)	g	80
	Gorgonzola	g	20
	Fontina	g	20
	Burro	g	3
	Grana padano	g	6
	Latte P.S. UHT	ml	10
	Sale	g	0,1
P.2.36	Linguine/Farfalle al ragù		
	Pasta di semola di g.d. (linguine/farfalle)	g	80
	Grana padano	g	6
	Pomodori pelati	g	20
	Reale bovino macinato	g	10
	Carote, sedano, cipolla	g	10
	Farina bianca	g	3,5
	Vino bianco secco	cl	0,5
	Olio extravergine di oliva	g	5
	Sale	g	0,03
	Noce moscata	g	0,02
P.2.37	Tagliatelle al ragù		
	Pasta secca all'uovo (Tagliatelle)	g	70
	Grana padano	g	6
	Pomodori pelati	g	20
	Reale bovino macinato	g	10
	Carote, sedano, cipolla	g	10
	Farina bianca	g	3,5
	Vino bianco secco	cl	0,5
	Olio extravergine di oliva	g	5
	Sale	g	0,03
	Noce moscata	g	0,02
P.2.38	Tagliatelle al pomodoro		
	Pasta secca all'uovo (Tagliatelle)	g	70
	Pomodori pelati	g	60
	Grana padano	g	6
	Sale	g	0,1
	Basilico	g	0,5

P.2.39	Gnocchetti sardi pomodoro e pecorino		
	Pasta di semola di g.d. (Gnocchetti sardi)	g	80
	Pomodori pelati	g	40
	Pecorino stagionato	g	8
	Cipolla, basilico	g	10
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Sale	g	0,1
P.2.40	Orecchiette/Gnocchetti sardi al ragù		
	Pasta di semola di g.d (Orecchiette/gnocchetti sardi)	g	80
	Grana padano	g	6
	Pomodori pelati	g	20
	Reale bovino macinato refrig.	g	10
	Carote, sedano, cipolla	g	10
	Farina bianca	g	3,5
	Vino bianco secco	cl	0,5
	Olio extravergine di oliva	g	5
	Sale	g	0,03
	Noce moscata	g	0,02
P.2.41	Orecchiette pomodoro e basilico		
	Pasta di semola di g.d (Orecchiette)	g	80
	Pomodori pelati	g	40
	Cipolla, basilico	g	10
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Sale	g	0,1
P.2.42	Spaghetti alla carbonara		
	Pasta di semola di g.d (spaghetti)	g	80
	Olio extravergine di oliva	g	5
	Uovo intero pastorizzato	g	20
	Pancetta tesa	g	15
	Sale	g	0,1
P.2.43	Spaghetti aglio, olio e peperoncino		
	Pasta di semola di g.d (spaghetti)	g	80
	Olio extravergine di oliva	g	7
	Aglione	g	1
	Peperoncino rosso in polvere	g	0,05
	Sale	g	2
P.2.44	Polenta		
	Farina bramata di mais	g	50
	Sale	g	0,1
P.2.45	Pizza margherita		
	Pasta per pizza lievitata	g	100
	Pomodori pelati	g	35

	Mozzarella per pizza	g	30
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Sale	g	0,1
	Basilico	g	1
P.2.46	Pizza con prosciutto cotto		
	Pasta per pizza lievitata	g	100
	Pomodori pelati	g	35
	Mozzarella per pizza	g	30
	Prosciutto cotto	g	25
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Sale	g	0,1
	Origano	g	0,1
P.2.47	Pizza con funghi		
	Pasta per pizza lievitata	g	100
	Pomodori pelati	g	35
	Mozzarella per pizza	g	30
	Funghi sott'olio	g	25
	Olio extravergine di oliva	g	10
	Sale	g	0,1
	Origano	g	0,1
P.2.48	Pizza vegetariana		
	Pasta per pizza lievitata	g	100
	Pomodori pelati	g	35
	Mozzarella per pizza	g	30
	Zucchine alla piastra	g	10
	Melanzane alla piastra	g	10
	Peperoni alla piastra	g	10
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Sale	g	0,1
	Origano	g	0,1
P.3	PREPARAZIONI IN BRODO		
P.3.1	Cappelletti/tortellini in brodo		
	Cappelletti freschi	g	80
	Grana padano	g	6
	Sale	g	0,1
	Acqua	cl	15
	Pollo intero refrigerato	g	15
	Reale o punta di B.A.	g	9
	Patate	g	9
	Carote	g	6
	Sadano	g	5
	Cipolle	g	6
	Chiodi di garofano	g	0,01

P.3.2	Passatelli in brodo		
	Uovo intero pastorizzato	g	20
	Pane grattugiato	g	20
	Grana padano	g	20
	Farina bianca	g	2
	Sale	g	0,1
	Acqua	cl	15
	Pollo intero refrigerato	g	15
	Reale o punta di B.A.	g	9
	Patate	g	9
	Carote	g	6
	Sadano	g	5
	Cipolle	g	6
	Chiodi di garofano	g	0,01
P.3.3	Minestra di asparagi		
	Patate	g	50
	Asparagi	g	60
	Olio extravergine di oliva	g	5
	Cipolla	g	10
	Sale	g	0,1
P.3.4	Minestra d'orzo con riso		
	Orzo perlato	g	40
	Riso parboiled	g	30
	Pomodori pelati	g	30
	Cipolla	g	10
	Olio extravergine d'oliva	g	5
	Aglione	g	0,5
	Sale	g	0,1
P.3.5	Minestra di farro con riso		
	Riso parboiled	g	30
	Farro decorticato	g	30
	Patata	g	40
	Fagioli borlotti secchi	g	20
	Carota	g	20
	Cipolla	g	10
	Coste di sedano	g	10
	Prezzemolo	g	8
	Olio extravergine d'oliva	g	6
	Sale	g	0,1
P.3.6	Minestra di farro		
	Farro decorticato	g	60
	Fagioli borlotti secchi	g	30

	Patate	g	40
	Carota	g	20
	Cipolla	g	10
	Coste di sedano	g	10
	Prezzemolo	g	10
	Olio extravergine d'oliva	g	6
	Sale	g	0,1
P.3.7	Minestra di lenticchie		
	Lenticchie secche	g	40
	Pasta corta di semola di g.d.	g	35
	Cipolla	g	10
	Pomodori pelati	g	10
	Olio extravergine d'oliva	g	6
	Sale	g	2
P.3.8	Minestra di verdure con maltagliati		
	Pasta secca all'uovo (maltagliati)	g	40
	Patate	g	40
	Carote	g	40
	Zucchine	g	30
	Erbette	g	25
	Zucca	g	20
	Pomodori pelati	g	20
	Piselli	g	20
	Cipolla	g	10
	Grana padano	g	6
	Olio extravergine d'oliva	g	6
	Sedano	g	5
	Basilico, prezzemolo	g	2 - 1
P.3.9	Minestra verde estiva con riso		
	Riso parboiled	g	40
	Patate	g	50
	Zucchine	g	40
	Fagiolini	g	20
	Cipolla	g	20
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Grana padano	g	6
	Prezzemolo	g	5
	Aglione, basilico	g	2
	Sale	g	0,1
P.3.10	Minestrone alla milanese		
	Verdura mista di stagione	g	80
	Patate	g	80
	Pasta corta di semola di g.d.	g	40
	Olio extravergine di oliva	g	6

	Grana padano	g	6
	Cipolla	g	0,5
	Sale	g	0,1
P.3.11	Minestrone alla milanese con riso		
	Verdura mista di stagione	g	80
	Patate	g	80
	Riso parboiled	g	40
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Grana padano	g	6
	Cipolle	g	0,5
	Sale	g	0,1
P.3.12	Minestrone alla napoletana		
	Patate	g	40
	Peperoni gialli e rossi	g	40
	Zucchine	g	30
	Riso parboiled	g	30
	Pomodori pelati	g	20
	Carote	g	20
	Cipolla	g	10
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Sedano	g	5
	Prezzemolo, basilico, aglio	g	2
	Sale	g	0,1
P.3.13	Minestrone alla genovese		
	Verdura mista di stagione	g	80
	Patate	g	80
	Pasta corta di semola di g.d.	g	40
	Grana padano	g	6
	Basilico in foglie	g	1
	Pesto	g	20
P.3.14	Minestrone con pasta		
	Verdura mista di stagione	g	80
	Patate	g	50
	Pasta corta di semola di g.d.	g	40
	Pomodori pelati	g	10
	Grana padano	g	6
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Sale	g	0,1
P.3.15	Zuppa di verdure con crostini		
	Crostini di pane	g	40
	Patate	g	80
	Verdure (carote, cipolla, sedano)	g	80
	Fagioli borlotti secchi	g	10

	Pomodori pelati	g	10
	Aglio	g	0.3
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Sale	g	0,1
	Grana padano	g	5
P.3.16	Zuppa di verdure con orzo		
	Orzo perlato	g	30
	Patate	g	80
	Verdure (carote, cipolla, sedano)	g	80
	Fagioli borlotti secchi	g	10
	Pomodori pelati	g	10
	Aglio	g	0.3
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Sale	g	0,1
	Grana padano	g	5
P.3.17	Vellutata di piselli		
	Piselli surgelati	g	150
	Cipolla	g	20
	Panna per cucina UHT	g	20
	Latte parzialmente scremato	ml	20
	Grana padano	g	10
	Farina bianca	g	5
	Sale	g	0,1
	Prep. per brodo vegetale	g	2
P.3.18	Vellutata di carciofi		
	Cuori di carciofi surgelati	g	150
	Cipolla	g	20
	Latte parzialmente scremato	ml	20
	Grana padano	g	6
	Farina bianca	g	5
	Prep. per brodo vegetale	g	2
P.3.19	Passato di verdure con crostini		
	Verdure miste di stagione	g	100
	Patate	g	30
	Pomodori pelati	g	10
	Olio extravergine di oliva	g	7
	Grana padano	g	6
	Basilico, aglio	g	2 – 0,3
	Sale	g	0,1
	Crostini di pane	g	40
P.3.20	Riso e piselli		
	Riso parboiled	g	80
	Piselli fini surgelati	g	40

	Prosciutto cotto	g	20
	Cipolla	g	10
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Grana padano	g	6
	Prezzemolo tritato	g	0,3
	Sale	g	0,1
	Prep. per brodo vegetale	g	2
P.3.21	Ravioli in brodo		
	Ravioli di carne	g	80
	Grana padano	g	6
	Acqua	ml	150
	Pollo intero refrigerato	g	15
	Reale o punta di B.A.	g	9
	Patate	g	9
	Carote	g	6
	Sadano	g	5
	Cipolle	g	6
	Chiodi di garofano	g	0,01
P.3.22	Pastina in brodo di carne		
	Pastina	g	40
	Sale	g	0,1
	Acqua	cl	15
	Pollo intero refrigerato	g	15
	Reale o punta di B.A.	g	9
	Patate	g	9
	Carote	g	6
	Sadano	g	5
	Cipolle	g	6
	Chiodi di garofano	g	0,01
P.3.23	Semolino in brodo vegetale		
	Semolino di grano	g	30
	Sale	g	0,1
	Acqua	cl	12,5
	Patate	g	10
	Carote	g	7,5
	Sedano	g	5
	Zucchine	g	2,5
	Cipolle	g	7,5
	Aromi	g	2,5
P.4	PREPARAZIONI ASCIUTTE IN BIANCO		
P.4.1	Riso in bianco		
	Riso parboiled	g	80
	Olio extravergine di oliva	g	10
	Grana padano	g	6

P.4.2	Pasta in bianco		
	Pasta di semola di grano duro	g	80
	Olio extravergine di oliva	g	10
	Grana padano	g	6
P.5	PREPARAZIONI AL POMODORO		
P.5.1	Pasta al pomodoro		
	Pasta di semola g.d.	g	80
	Pomodori pelati	g	80
	Grana Padano	g	6
	Olio extravergine di oliva	g	5
	Cipolla	g	5
	Sale	g	0,1
	Aglio, basilico	g	0,1 – 1
P.5.2	Riso al pomodoro		
	Riso parboiled	g	80
	Pomodori pelati	g	80
	Grana Padano	g	6
	Olio extravergine di oliva	g	5
	Cipolla	g	5
	Sale	g	0,1
	Aglio, basilico	g	0,1 – 1
P.6	PREPARAZIONI A BASE DI FORMAGGI (PORZIONE RIDOTTA – Alternativa ai primi o ai contorni)		
P.6.1	Mozzarella		
	grammatura ridotta	g	90/100
P.6.2	Caprino		
	grammatura ridotta	g	60
P.6.3	Crescenza		
	grammatura ridotta	g	70/80
P.6.4	Provolone		
	grammatura ridotta	g	60
P.6.5	Fontina		
	grammatura ridotta	g	60
P.6.6	Caciotta mista		
	grammatura ridotta	g	60
P.6.7	Taleggio		
	grammatura ridotta	g	60

P.6.8	Pecorino		
	grammatura ridotta	g	60
P.6.9	Quartirolo		
	grammatura ridotta	g	70/80
P.6.10	Emmenthal		
	grammatura ridotta	g	60
P.6.11	Ricotta		
	grammatura ridotta	g	70/80
P.6.12	Brie		
	grammatura ridotta	g	60
P.6.13	Asiago		
	grammatura ridotta	g	60
P.6.14	Gorgonzola		
	grammatura ridotta	g	70
P.6.15	Scamorza		
	grammatura ridotta	g	60
P.6.16	Italico		
	grammatura ridotta	g	60
P.7	PREPARAZIONI A BASE DI SALUMI (PORZIONE RIDOTTA)		
P.7.1	Prosciutto crudo		
	grammatura ridotta	g	40
P.7.2	Prosciutto cotto		
	grammatura ridotta	g	60
P.7.3	Prosciutto di Praga		
	grammatura ridotta	g	60
P.7.4	Coppa		
	grammatura ridotta	g	60
P.7.5	Salame stagionato		
	grammatura ridotta	g	60
P.7.6	Speck		
	grammatura ridotta	g	50
P.7.7	Mortadella		

	grammatura ridotta	g	60
--	--------------------	---	----

3.2 SECONDI PIATTI			
S.1	PREPARAZIONI A BASE DI CARNI ROSSE		
S.1.1	Roast beef all'inglese		
	Roast beef di B.A. refrigerato	g	120
	Olio extravergine di oliva	g	3
	Aromi	g	2
	Sale	g	0,1
S.1.2	Bollito di manzo in salsa verde		
	Reale di B.A. refrigerato	g	70
	Biancostato di Reale di B.A. refrigerato	g	80
	Verdure miste per brodo	g	40
	Prezzemolo	g	10
	Olio extravergine d'oliva	g	5
	Capperi sotto sale	g	3
	Aceto bianco	ml	1,5
	Sale	g	0,1
S.1.3	Brasato di manzo		
	Sottofesa o scamone di B.A. refrigerato	g	120
	Pomodori pelati	g	40
	Verdure miste fresche (carote, sedano, cipolla)	g	25
	Olio extravergine di oliva	g	5
	Sale	g	0,1
	Vino rosso	cl	1
	Brodo vegetale	g	30
S.1.4	Spiedini di bovino/suino con verdure		
	Scamone B.A. refrigerato	g	70
	Lonza suina refrigerata	g	70
	Pancetta suino tesa	g	20
	Peperoni	g	15
	Zucchine	g	15
	Alloro	g	1
	Sale	g	0,1
	Pepe	g	0,05
	Olio extravergine di oliva	g	6
S.1.5	Insalata viennese con manzo		
	Reale di B.A. refrigerato	g	70
	Insalata capricciosa sott'aceto	g	30
	Sedano	g	7
	Peperoni sott'aceto a falde	g	7
	Emmenthal	g	20
	Prezzemolo	g	1
	Olio extravergine di oliva	g	4

	Sale	g	0,1
S.1.6	Scaloppine di manzo alla pizzaiola		
	Scamone di B.A. refrigerato.	g	120
	Pomodori pelati	g	30
	Olio extravergine di oliva	g	5
	Farina bianca	g	4
	Prezzemolo	g	1
	Aglione	g	0,2
	Sale	g	0,1
S.1.7	Arrosto di manzo		
	Scamone o fesa di B.A. refrigerato.	g	150
	Olio extravergine di oliva	g	0,1
	Vino bianco secco	cl	1
	Aglione, rosmarino	g	0,1-1
	Sale	g	0,1
S.1.8	Hamburger al forno		
	Reale di B.A. refrig. macinato	g	150
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Sale	g	0,1
S.1.9	Polpettine al forno		
	Reale di B.A. macinato refrigerato	g	100
	Prosciutto cotto	g	30
	Uovo intero pastorizzato	g	8
	Grana padano	g	6
	Olio extravergine di oliva	g	5
	Pane secco grattugiato	g	5
	Farina bianca	g	4
	Prezzemolo	g	1
	Sale	g	0,1
S.1.10	Polpettone ripieno in salsa di funghi		
	Reale di B.A. macinato refrigerato	g	90
	Uovo intero pastorizzato	g	7
	Frittata (uova past., sale, olio extraverg.)	g	20
	Cipolla	g	10
	Olio extravergine di oliva	g	3
	Grana padano	g	3
	Carota	g	10
	Prezzemolo	g	2
	Sale	g	0,1
	Noce moscata	g	0,01
	Pane grattugiato	g	10
	Latte parzialmente scremato	ml	7
	Funghi champignons freschi	g	25

	Carote	g	10
	Cipolle	g	10
	Sedano	g	5
	Olio extravergine di oliva	g	4
	Prezzemolo	g	1
	Sale	g	0,1
S.1.11	Medaglioni di manzo al marsala		
	Reale B.A. refrigerato	g	150
	Farina bianca	g	50
	Cipolle	g	10
	Sale	g	0,1
	Marsala	cl	1
S.1.12	Hamburger alla Valdostana		
	Reale B.A. refrigerato tritato	g	150
	Fontina	g	15
	Prosciutto cotto	g	10
	Sale	g	0,1
	Olio extravergine	g	6
S.1.13	Spezzatino di manzo con piselli		
	Reale o spalla di B.A. refrigerato	g	150
	Cipolla	g	15
	Piselli surgelati	g	20
	Prezzemolo	g	5
	Pomodori pelati	g	10
	Vino Bianco	cl	1
	Farina Bianca	g	10
	Preparato per brodo veg	g	1
	Sale	g	0,1
	Olio extravergine di oliva	g	6
S.1.14	Spezzatino di manzo con patate		
	Reale o spalla di B.A. refrigerato	g	150
	Cipolla	g	15
	Patate	g	100
	Vino Bianco	cl	1
	Farina Bianca	g	10
	Preparato per brodo veg	g	1
	Sale	g	0,1
	Olio extravergine di oliva	g	6
S.1.15	Stufato di manzo al vino bianco		
	Sottofesa o scamone di B.A. refrigerato	g	150
	Cipolla	g	50
	Pancetta tesa	g	20

	Vino Bianco	cl	5
	Carote	g	15
	Erbe aromatiche	g	3
	Sale	g	0,1
	Olio extravergine di oliva	g	6
S.2	PREPARAZIONI A BASE DI CARNE DI VITELLO		
S.2.1	Arrosto di vitello		
	Spalla di vitello refrigerato.	g	150
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Cipolla	g	6
	Aromi	g	4
	Sale	g	0,1
S.2.2	Involtini di vitello/salsiccia con verdure		
	Fettina di fesa di vitello refrigerato	g	80
	Salsiccia	g	70
	Olio extravergine di oliva	g	5
	Carota	g	15
	Sedano	g	5
	Cipolla	g	5
	Pomodori pelati	g	10
	Prezzemolo	g	4
	Sale	g	0,1
	Prep. per brodo vegetale	g	1
S.2.3	Spezzatino di vitello		
	Spalla o reale di vitello refrigerato	g	130
	Patate	g	100
	Carote, sedano, cipolla	g	50
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Farina bianca	g	4
	Vino bianco secco	cl	0,4
	Prezzemolo	g	1
	Sale	g	0,1
S.2.4	Bocconcini di vitello		
	Spalla o reale di vitello refrigerato	g	150
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Cipolla	g	6
	Salvia	g	4
	Sale	g	0,1
	Farina bianca	g	6
	Succo di limone	g	5
S.2.5	Scaloppine di vitello ai carciofi		
	Fesa di vitello refrigerato	g	120
	Carciofi surgelati a spicchi	g	25

	Olio extravergine di oliva	g	5
	Farina bianca	g	4
	Sale	g	0,1
S.2.6	Punta di vitello al forno		
	Punta di vitello refrigerata	g	150
	Olio extravergine di oliva	g	5
	Aromi per arrosti	g	0,1
	Sale	g	0,1
S.3	PREPARAZIONI A BASE DI CARNI BIANCHE		
S.3.1	Pollo alla diavola		
	Pollo refrigerato	g	250
	Olio extravergine di oliva	g	3
	Salvia, rosmarino	g	2
	Sale	g	0,1
	Pepe	g	0,1
S.3.2	Petto di pollo agli aromi		
	Petto di pollo refrigerato	g	150
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Farina bianca	g	6
	Salvia, rosmarino	g	2
	Sale	g	0,1
S.3.3	Petto di pollo al limone		
	Petto di pollo refrigerato	g	150
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Succo di limone	ml	6
	Sale	g	0,1
S.3.4	Cotoletta di pollo		
	Petto di pollo refrigerato	g	130
	Pane grattugiato	g	20
	Olio extravergine di oliva	g	10
	Farina bianca	g	5
	Uovo intero pastorizzato	g	8
	Sale	g	0,1
S.3.5	Cotoletta di tacchino		
	Petto di tacchino refrigerato	g	130
	Pane grattugiato	g	20
	Uovo intero pastorizzato	g	8
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Farina bianca	g	10
	Sale	g	0,1
S.3.6	Arrotolato di tacchino		

	Petto di tacchino refrigerato	g	150
	Olio extravergine di oliva	g	4
	Rosmarino, aglio	g	1 – 0,1
	Sale	g	0,1
S.3.7	Arrosto di tacchino		
	Petto di tacchino refrigerato	g	150
	Olio extravergine di oliva	g	4
	Aglione, rosmarino	g	0,1-1
	Sale	g	0,1
S.3.8	Arrosto di lonza		
	Lonza suina refrigerata	g	150
	Olio extravergine di oliva	g	4
	Aglione, rosmarino	g	0,1-1
	Sale	g	0,1
S.3.9	Petto di tacchino agli aromi		
	Petto di tacchino refrigerato	g	150
	Olio extravergine di oliva	g	5
	Farina bianca	g	4
	Vino bianco secco	cl	0,4
	Aceto balsamico	ml	4
	Sale	g	0,1
	Aromi per arrosti	g	0,1
S.3.10	Coniglio in umido		
	Coniglio refrigerato	g	200
	Verdure fresche (carote, cipolle, sedano)	g	30
	Pomodori pelati	g	20
	Olio extravergine di oliva	g	10
	Cipolle	g	5
	Prezzemolo	g	1
	Sale	g	0,1
S.3.11	Coniglio alle olive e menta		
	Coniglio refrigerato	g	180
	Patate	g	60
	Olive verdi denocciolate in salamoia	g	10
	Capperi sotto Sale	g	1
	Menta	g	1
	Olio extravergine di oliva	g	4
	Sale	g	0,1
S.3.12	Scaloppine di tacchino al vino bianco		
	Petto di tacchino refrigerato	g	130
	Olio extravergine di oliva	g	5
	Farina bianca	g	5

	Vino bianco secco	cl	0,4
	Sale	g	0,1
S.3.13	Scaloppine di lonza al marsala		
	Lonza di suino refrigerato	g	130
	Marsala secco	cl	0,7
	Brodo vegetale	ml	7
	Olio extravergine di oliva	g	5
	Farina bianca	g	4
	Sale	g	0,1
S.3.14	Scaloppine di pollo al limone		
	Petto di pollo refrigerato	g	150
	Farina bianca	g	6
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Succo di limone	ml	6
	Sale	g	0,1
S.3.15	Saltimbocca alla romana		
	Lonza di suino refrigerata	g	120
	Pancetta tesa	g	20
	Olio extravergine di oliva	g	5
	Farina bianca	g	6
	Vino bianco secco	cl	0,4
	Salvia	g	1
	Sale	g	0,1
S.3.16	Spiedini di pollo/tacchino/suino		
	Petto di pollo refrigerato	g	130
	Pancetta tesa	g	10
	Salsiccia di tacchino	g	20
	Olio extravergine di oliva	g	2
	Sale	g	0,1
	Salvia	g	0,1
S.3.17	Insalata di pollo e soia		
	Petto di pollo refrigerato	g	120
	Ravanelli	g	20
	Germogli di soia	g	20
	Sedano	g	20
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Capperi	g	5
	Sale	g	0,1
S.3.18	Pollo lesso		
	Pollo refrigerato	g	250
	Sale	g	0,1

S.4	PREPARAZIONI A BASE DI PESCI/MOLLUSCHI		
S.4.1	Platessa alla mugnaia		
	Filetti di platessa congelati	g	180
	Olio extravergine di oliva	g	5
	Farina bianca	g	4
	Prezzemolo	g	1
	Succo di limone	ml	2
	Sale	g	2
S.4.2	Platessa dorata al forno		
	Filetti di platessa congelati	g	180
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Uovo intero pastorizzato	g	7
	Farina bianca	g	2
	Sale	g	0,1
	Pane grattugiato	g	8
S.4.3	Filetti di merluzzo gratinati		
	Filetti di merluzzo congelati	g	180
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Pane grattugiato	g	5
	Prezzemolo	g	2
	Succo di limone	ml	2
	Aglio	g	0,1
	Sale	g	0,1
S.4.4	Filetti di nasello al forno		
	Filetti di nasello congelati	g	180
	Vino bianco secco	cl	0,5
	Brodo vegetale	ml	5
	Olio extravergine di oliva	g	3
	Sale	g	0,1
S.4.5	Filetti di nasello al pomodoro		
	Filetti di nasello congelati	g	180
	Pomodori pelati	g	30
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Cipolla	g	6
	Prezzemolo	g	2
	Capperi sotto Sale	g	1
	Sale	g	0,1
S.4.6	Filetti di nasello alle olive		
	Filetti di nasello congelati	g	180
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Olive nere denocciolate	g	15
	Pomodori	g	15
	Origano	g	0,1

	Sale	g	0,1
S.4.7	Filetti di nasello ai peperoni		
	Filetti di nasello congelati	g	150
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Peperoni rossi/gialli	g	15
	Origano	g	0,1
	Sale	g	0,1
S.4.8	Filetti di scorfano dorati		
	Filetti di scorfano congelati	g	180
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Uovo intero pastorizzato	g	7
	Farina bianca	g	2
	Sale	g	0,1
	Pane grattugiato	g	8
S.4.9	Filetti di scorfano alla mediterranea		
	Filetti di scorfano congelati	g	140
	Pomodori a filetti	g	15
	Fagiolini surgelati	g	15
	Olive nere denocciolate	g	10
	Origano	g	0,1
	Aglio	g	0,1
	Olio extravergine di oliva	g	5
	Sale	g	0,1
S.4.10	Filetto di salmone al vapore		
	Filetti di salmone congelato.	g	180
S.4.11	Cernia in umido		
	Filetti di cernia congelati	g	180
	Pomodori pelati	g	30
	Olio extravergine di oliva	g	8
	Aglio	g	2
	Cipolla	g	2
	Prezzemolo	g	2
	Sale	g	2
S.4.12	Seppioline in umido		
	Seppioline pulite congelate	g	200
	Pomodori pelati	g	50
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Prezzemolo	g	1
	Peperoncino	g	0,1
	Sale	g	0,1
S.4.13	Trancio di spada al forno		

	Trancio di pesce spada congelato	g	180
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Sale	g	0,1
S.4.14	Trancio di palombo in umido		
	Trancio di palombo congelato	g	160
	Pomodori pelati	g	30
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Carote, sedano, cipolla	g	15
	Sale	g	0,1
S.4.15	Trancio di palombo olio e limone		
	Trancio di palombo congelato	g	180
	Farina bianca	g	6
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Succo di limone	ml	8
	Sale	g	0,1
S.4.16	Trancio di palombo alla griglia		
	Trancio di palombo congelato	g	180
	Aromi per arrosto	g	0,1
	Olio extravergine di oliva	g	5
	Sale	g	0,1
S.4.17	Trota alle erbe		
	Filetto di trota salmonata congelata	g	180
	Farina bianca	g	6
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Erba cipollina, maggiorana	g	1
	Sale	g	0,1
S.4.18	Palombo al forno		
	Trancio di palombo congelato	g	180
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Acciughe dissalate	g	1
	Salvia, rosmarino, timo	g	3
	Sale, pepe	g	0,1-0,1
S.4.19	Palombo dorato		
	Trancio di palombo congelato	g	160
	Farina bianca	g	6
	Uovo intero pastorizzato	g	8
	Pane secco grattugiato	g	8
	Olio extravergine di oliva	g	8
	Sale	g	0,1
S.4.20	Spiedini di pesce		
	Seppioline congelate	g	80

	Gamberi congelati	g	60
	Calamari congelati	g	60
	Vino bianco secco	cl	1
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Sale	g	0,1
	Timo, alloro	g	0,5
S.5	PREPARAZIONI A BASE DI UOVA E/O FORMAGGI E/O VERDURE		
S.5.1	Pomodori ripieni		
	Pomodori	g	150
	Olio extravergine di oliva	g	3
	Sale	g	0,1
	Reale di B.A. macinato refrigerato	g	35
	Pane grattugiato	g	7
	Uovo intero pastorizzato	g	7
	Grana padano	g	3
	Noce moscata	g	0,1
	Latte parzialmente scremato	ml	5
	Cipolla	g	4
	Sale	g	0,1
S.5.2	Peperoni ripieni		
	Peperoni quadrati colorati	g	120
	Olio extravergine di oliva	g	3
	Prep. per brodo vegetale	g	1
	Reale di B.A. macinato refrigerato	g	35
	Pane secco grattugiato	g	7
	Uovo intero pastorizzato	g	7
	Grana padano	g	3
	Noce moscata	g	0,1
	Latte parzialmente scremato	ml	5
	Cipolla	g	4
	Sale	g	0,1
S.5.3	Zucchine ripiene		
	Zucchine	g	150
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Sale	g	0,1
	Reale di B.A. macinato	g	35
	Pane grattugiato	g	7
	Uovo intero pastorizzato	g	7
	Grana padano	g	3
	Noce moscata	g	0,1
	Latte parzialmente scremato	ml	5
	Cipolla	g	4
	Sale	g	0,1

S.5.4	Melanzane alla parmigiana		
	Melanzane	g	200
	Mozzarella	g	60
	Pomodori pelati	g	20
	Olio extravergine di oliva	g	10
	Grana padano	g	5
	Basilico	g	1
	Sale	g	0,1
S.5.5	Cotoletta di melanzana		
	Melanzane	g	200
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Prezzemolo	g	5
	Pane grattugiato	g	4
	Uovo intero pastorizzato	g	3
	Aglio	g	0,5
	Sale	g	0,1
S.5.6	Frittata di prosciutto		
	Uovo intero pastorizzato	g	100
	Prosciutto cotto	g	20
	Farina bianca	g	4
	Latte parzialmente scremato	ml	8
	Grana padano	g	8
	Olio extravergine di oliva	g	4
	Sale	g	0,1
S.5.7	Frittata con carciofi		
	Uovo intero pastorizzato	g	100
	Cuori di carciofi congelati	g	50
	Latte parzialmente scremato	ml	10
	Grana padano	g	6
	Olio extravergine di oliva	g	3
	Prezzemolo	g	1
	Farina bianca	g	1
	Sale	g	0,1
S.5.8	Frittata con asparagi		
	Uovo intero pastorizzato	g	110
	Punte di asparagi surgelate	g	40
	Latte parzialmente scremato	ml	10
	Grana padano	g	6
	Olio extravergine di oliva	g	3
	Farina bianca	g	1
	Sale	g	0,1
S.5.9	Frittata con spinaci		
	Uovo intero pastorizzato	g	110

	Spinaci surgelati	g	50
	Latte parzialmente scremato	ml	10
	Grana padano	g	6
	Olio extravergine di oliva	g	3
	Sale	g	0,1
	Farina bianca	g	1
S.5.10	Frittata alle zucchine		
	Uovo intero pastorizzato	g	100
	Grana padano	g	6
	Zucchine fresche	g	80
	Sale	g	0,1
	Olio extravergine	g	3
	Prezzemolo	g	0,5
S.5.11	Frittata di patate		
	Uovo intero pastorizzato	g	100
	Grana padano	g	6
	Patate	g	60
	Sale	g	0,1
	Olio extravergine	g	3
	Prezzemolo	g	0,5
S.5.12	Frittata con germogli		
	Uovo intero pastorizzato	g	110
	Germogli di soia	g	60
	Latte parzialmente scremato	ml	10
	Grana padano	g	6
	Olio extravergine di oliva	g	3
	Farina bianca	g	1
	Sale	g	0,1
S.5.13	Frittata con gamberetti		
	Uovo intero pastorizzato	g	110
	Gamberetti sgusciati surgelati	g	30
	Cipolla	g	10
	Latte parzialmente scremato	ml	10
	Grana padano	g	6
	Olio extravergine di oliva	g	3
	Farina bianca	g	1
	Sale	g	0,1
S.5.14	Omelette al formaggio		
	Uovo intero pastorizzato	g	100
	Provolone	g	20
	Latte parzialmente scremato	ml	10
	Grana padano	g	6
	Olio extravergine di oliva	g	3

	Farina bianca	g	1
	Sale	g	0,1
S.5.15	Sformato di carciofi		
	Cuori di carciofi surgelati	g	160
	Latte parzialmente scremato	ml	15
	Grana padano	g	6
	Olio extravergine di oliva	g	3
	Uovo intero pastorizzato	g	40
	Aglio	g	0,1
	Sale	g	0,1
	Pane secco grattugiato	g	5
S.5.16	Sformato di ricotta		
	Ricotta vaccina fresca	g	50
	Uovo intero pastorizzato	g	50
	Patate	g	50
	Grana padano	g	8
	Pane secco grattugiato	g	8
	Olio extravergine di oliva	g	3
	Sale	g	0,1
	Noce moscata	g	0,01
S.5.17	Sformato di zucca		
	Zucca gialla	g	180
	Uovo intero pastorizzato	g	50
	Grana padano	g	10
	Latte parzialmente scremato	ml	20
	Pane secco grattugiato	g	8
	Olio extravergine di oliva	g	3
	Sale	g	0,1
	Noce moscata	g	0,01
S.5.18	Sformato alle erbe		
	Erbetta surgelata	g	160
	Latte parzialmente scremato	ml	15
	Grana padano	g	6
	Olio extravergine di oliva	g	3
	Uovo intero pastorizzato	g	40
	Aglio	g	0,1
	Sale	g	0,1
	Pane secco grattugiato	g	5
S.5.19	Strudel di spinaci e fontina		
	Pasta sfoglia surgelata	g	80
	Spinaci surgelati	g	80
	Fontina	g	30
	Uovo intero pastorizzato	g	15

	Grana padano	g	6
	Aglio	g	0,1
	Sale	g	0,1
	Olio extravergine di oliva	g	3
	Farina bianca	g	5
S.5.20	Torta di spinaci		
	Pasta sfoglia surgelata	g	80
	Spinaci surgelati	g	80
	Ricotta vaccina	g	30
	Uovo intero pastorizzato	g	15
	Grana padano	g	6
	Aglio	g	0,1
	Sale	g	0,1
	Olio extravergine di oliva	g	3
	Farina bianca	g	5
S.5.21	Tortino alle zucchine		
	Pasta sfoglia surgelata	g	80
	Zucchine fresche	g	80
	Mozzarella a filoni	g	30
	Uovo intero pastorizzato	g	15
	Grana padano	g	6
	Prezzemolo	g	0,5
	Sale	g	0,1
	Olio extravergine di oliva	g	3
	Farina bianca	g	5
S.5.22	Tortino di verdura		
	Pasta sfoglia surgelata	g	80
	Carote	g	40
	Piselli surgelati	g	20
	Erbette surgelate	g	20
	Cipolla	g	10
	Uovo intero pastorizzato	g	15
	Grana padano	g	6
	Sale	g	0,1
	Olio extravergine di oliva	g	3
	Farina bianca	g	5
S.5.23	Crocchette di riso		
	Crocchette di riso surgelate	g	160
	Olio extravergine di oliva	g	6
S.5.24	Polpette di ricotta		
	Ricotta	g	60
	Prosciutto cotto	g	60
	Uovo intero pastorizzato	g	40

	Pistacchi sgusciati	g	5
	Grana padano	g	6
	Pane secco grattugiato	g	4
	Farina bianca	g	2
	Noce moscata	g	0,1
	Sale	g	0,1
S.6	PREPARAZIONI A BASE DI CARNI ROSSE E/O BIANCHE ALLA GRIGLIA		
S.6.1	Petto di pollo ai ferri		
	Petto di pollo refrigerato	g	150
	Sale	g	0,1
S.6.2	Bistecca di manzo ai ferri		
	Fesa, noce o scamone di B.A. refrigerato	g	150
	Sale	g	0,1
S.6.3	Paillard di vitello ai ferri		
	Fesa o fesone di B.A. refrigerato	g	150
	Sale	g	0,1
S.6.4	Braciola di maiale ai ferri		
	Braciola di suino (con osso) refrigerata	g	180
	Sale	g	0,1
S.6.5	Fettina di lonza suina ai ferri		
	Lonza di suino refrigerata	g	150
	Sale	g	0,1
S.6.6	Nodino di vitello ai ferri		
	Nodino di vitello (con osso)	g	180
	Sale	g	0,1
S.7	PREPARAZIONI A BASE DI FORMAGGI		
S.7.1	Mozzarella		
	grammatura intera	g	170
S.7.2	Caprino		
	grammatura intera	g	120
S.7.3	Crescenza		
	grammatura intera	g	130
S.7.4	Provolone		
	grammatura intera	g	120
S.7.5	Fontina		
	grammatura intera	g	130

S.7.6	Caciotta mista		
	grammatura intera	g	120
S.7.7	Taleggio		
	grammatura intera	g	120
S.7.8	Pecorino		
	grammatura intera	g	120
S.7.9	Quartirolo		
	grammatura intera	g	120
S.7.10	Emmenthal		
	grammatura intera	g	120
S.7.11	Ricotta		
	grammatura intera	g	130
S.7.12	Brie		
	grammatura intera	g	120
S.7.13	Asiago		
	grammatura intera	g	120
S.7.14	Gorgonzola		
	grammatura intera	g	120
S.7.15	Scamorza		
	grammatura intera	g	120
S.7.16	Italico		
	grammatura intera	g	120
S.7.17	Insalata caprese		
	Mozzarella vaccina	g	100
	Pomodoro	g	100
	Olive nere	g	2
	Basilico	g	1
	Origano	g	1
S.8	PREPARAZIONI A BASE DI SALUMI		
S.8.1	Prosciutto crudo e melone		
	Prosciutto crudo	g	60
	Melone	g	150
S.8.2	Prosciutto crudo		
	grammatura intera	g	80

S.8.3	Prosciutto cotto		
	grammatura intera	g	100
S.8.4	Prosciutto di Praga		
	grammatura intera	g	80
S.8.5	Coppa		
	grammatura intera	g	80
S.8.6	Salame stagionato		
	grammatura intera	g	80
S.8.7	Speck		
	grammatura intera	g	100
S.8.8	Bresaola		
	Bresaola	g	80
	Olio extravergine di oliva	g	8
	Sale	g	0,2
S.8.9	Mortadella		
	Mortadella di puro suino	g	80

3.3 PIATTI UNICI

U.1	PIATTI UNICI A BASE DI CEREALI E ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE		
U.1.1	Riso pilaff al ragù e piselli		
	Riso parboiled	g	100
	Prep. per brodo vegetale	g	2
	Piselli surgelati	g	40
	Uovo sodo	g	30
	Burro	g	10
	Grana padano	g	10
	Pomodori pelati	g	10
	Reale bovino macinato	g	5
	Carote, sedano, cipolla	g	5
	Farina bianca	g	1,5
	Vino bianco secco	cl	0,2
	Olio extravergine di oliva	g	3
	Sale	g	0,03
	Noce moscata	g	0,02
U.1.2	Goulasch all'ungherese con polenta		
	Spezzatino di B.A. refrigerato	g	180
	Pomodori pelati	g	20
	Vino rosso	cl	1
	Olio extravergine d'oliva	g	10

	Paprika	g	0,03
	Cipolla	g	15
	Farina bianca	g	5
	Sale	g	0,1
	Farina di mais	g	60
U.1.3	Brasato di manzo al vino con polenta		
	Sottofesa o scamone di B.A. refrigerato	g	150
	Verdure fresche miste	g	40
	Pomodori pelati	g	20
	Concentrato di pomodori	g	5
	Farina bianca	g	5
	Vino rosso	cl	2
	Olio extravergine d'oliva	g	10
	Aromi	g	0,1
	Sale, pepe	g	0,1-0,1
	Farina di mais	g	60
U.1.4	Pollo alla cacciatora con polenta		
	Pollo intero refrigerato	g	250
	Pomodori pelati	g	20
	Verdure fresche	g	10
	Olio extravergine d'oliva	g	10
	Funghi freschi	g	30
	Prezzemolo	g	0,2
	Sale	g	0,1
	Farina di mais	g	60
U.1.5	Spezzatino con riso		
	Reale o spalla di B.A, refrigerato	g	160
	Pomodori pelati	g	60
	Olio extravergine d'oliva	g	7
	Verdure fresche miste	g	40
	Farina bianca	g	4
	Vino bianco secco	cl	0,4
	Riso parboiled	g	80
	Sale, pepe	g	0,1-0,1
U.1.6	Salamelle in umido con polenta		
	Salamelle di puro suino refrigerate	g	150
	Pomodori pelati	g	40
	Aromi	g	3
	Farina di mais	g	60
U.1.7	Insalata di pollo e soia		
	Petto di pollo refrigerato	g	150
	Piselli surgelati	g	40
	Fontina	g	25

	Ravanelli	g	20
	Germogli di soia bianchi	g	20
	Capperi	g	5
	Sedano	g	20
	Olio extravergine d'oliva	g	10
	Sale	g	0,1
U.1.8	Sformato di riso e verdure alla piastra		
	Riso parboiled	g	80
	Fontina	g	60
	Uovo intero pastorizzato	g	40
	Pane secco grattugiato	g	5
	Olio extravergine di oliva	g	3
	Sale	g	0,1
	Verdure alla piastra (melanzane, zucchine, peperoni, ecc.)	g	200
U.1.9	Paella		
	Petto di pollo refrigerato	g	100
	Lonza di suino refrigerata	g	20
	Cipolla	g	10
	Salsiccia di puro suino refrigerata	g	20
	Calamari congelati	g	30
	Gamberi congelate	g	20
	Cozze sgusciate congelate	g	120
	Piselli surgelati	g	15
	Riso parboiled	g	70
	Prep. per brodo vegetale	g	2
	Zafferano	g	0,030
	Olio extravergine d'oliva	g	2
	Sale	g	0,1
	Pepe	g	0,1
U.1.10	Riso al forno con zucchine		
	Riso parboiled	g	80
	Zucchine	g	150
	Olio extravergine d'oliva	g	4
	Burro	g	10
	Emmenthal	g	10
	Uovo intero pastorizzato	g	10
	Grana padano	g	10
	Pane secco grattugiato	g	5
	Sale, pepe	g	0,1-0,1
	Prezzemolo	g	1-1
U.1.11	Riso in insalata alla nizzarda		
	Riso parboiled	g	70
	Peperoni	g	60

	Olive verdi e nere denocciolate in salamoia	g	40
	Uovo (sodo)	g	20
	Tonno sott'olio extravergine di oliva sgocciolato	g	25
	Olio extravergine d'oliva	g	3
	Limone	ml	1
	Sale	g	0,1
U.1.12	Insalata di pasta		
	Pasta di semola di g.d.	g	80
	Pomodoro fresco	g	20
	Piselli surgelati	g	20
	Peperoni	g	25
	Fontina	g	25
	Tonno sott'olio sgocciolato	g	25
	Prosciutto cotto	g	20
	Olive verdi e nere denocciolate in salamoia	g	10
	Olio extravergine d'oliva	g	6
	Sale	g	0,1
U.1.13	Insalata di riso		
	Riso parboiled	g	80
	Peperoni sott'olio	g	15
	Piselli surgelati	g	15
	Cetriolini, cipolline sott'aceto	g	10
	Mozzarella a cubetti	g	15
	Uovo sodo	g	30
	Olio extravergine d'oliva	g	8
	Tonno sott'olio extravergine di oliva sgocciolato	g	15
	Olive verdi e nere in salamoia	g	10
	Prosciutto cotto	g	30
	Pepe	g	0,
	Sale	g	0,1
U.1.14	Arancini di riso e verdure alla piastra		
	Riso parboiled	g	80
	Piselli surgelati	g	5
	Fegatini di pollo refrigerati	g	10
	Reale di B.A macinato refrigerato	g	10
	Vino bianco secco	cl	0,5
	Cipolla	g	5
	Uovo intero pastorizzato	g	10
	Mozzarella per pizza	g	6
	Pomodori pelati	g	10
	Verdure alla piastra	g	200
	Pepe	g	0,1
	Sale	g	0,1
	Pane secco grattugiato	g	20
	Olio extravergine di oliva	g	5

U.1.15	Insalata di pollo con riso		
	Petto di pollo refrigerato	g	100
	Piselli surgelati	g	50
	Prosciutto cotto	g	25
	Provolone	g	25
	Ravanelli	g	20
	Lattuga	g	20
	Pomodori	g	20
	Maionese	g	20
	Capperi sott'aceto	g	10
	Sedano di verona sott'aceto	g	10
	Riso parboiled	g	60
	Sale	g	0,1
U.1.16	Insalata fantasia con riso lessato		
	Riso parboiled	g	60
	Uovo sodo	g	30
	Sedano di verona sott'aceto	g	30
	Peperoni verdi e gialli	g	30
	Scarola	g	30
	Carote	g	30
	Cipolla	g	20
	Prosciutto cotto	g	40
	Gruviera	g	20
	Olio extravergine d'oliva	g	15
	Succo di limone	ml	10
	Sale	g	0,1
	Aceto	ml	4
U.1.17	Insalata allo speck con riso		
	Riso parboiled	g	60
	Gruviera	g	40
	Indivia belga	g	20
	Insalata verde da taglio	g	40
	Speck affumicato	g	10
	Uovo sodo	g	30
	Olio extravergine d'oliva	g	10
	Semi di finocchio	g	2
	Finocchio	g	20
	Pepe	g	0,1
	Sale	g	0,1
U.1.18	Pollo al curry con riso		
	Riso parboiled	g	90
	Petto di pollo refrigerato	g	150
	Curry	g	1
	Carote	g	40

	Farina bianca	g	5
	Cipolla	g	4
	Prep. per brodo vegetale	g	2
	Olio extravergine d'oliva	g	3
	Pepe	g	0,1
	Sale	g	0,1
U.1.19	Polenta con formaggio		
	Farina bramata di mais	g	50
	Sale	g	0,1
	Gorgonzola o taleggio	g	80
U.2	PIATTI UNICI A BASE DI VERDURE E ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE		
U.2.1	Insalata di carne		
	Reale o spalla di B.A. refrigerata	g	100
	Cipolla	g	20
	Sedano	g	30
	Carote	g	40
	Prezzemolo, aglio	g	1
	Uovo (sodo)	g	30
	Peperoni rosso	g	40
	Peperoni giallo	g	40
	Olio extravergine di oliva	g	10
	Pepe	g	0,1
	Sale	g	0,1
U.2.2	Arrosto ripieno freddo con patate		
	Scamone o fesa di B.A. refrigerata	g	150
	Wurstel	g	20
	Prosciutto cotto	g	20
	Lingua salmistrata	g	10
	Panna	g	5
	Burro	g	5
	Olio extravergine di oliva	g	5
	Salvia, rosmarino, aglio	g	5
	Vino bianco secco	cl	0,5
	Sale	g	0,1
	Pepe	g	0,1
	Patate da lessare (tagliate a fettine)	g	150
U.2.3	Carpaccio con rucola		
	Noce di B.A, refrigerata	g	80
	Olio extravergine d'oliva	g	5
	Rucola	g	30
	Grana padano	g	30
	Pepe	g	0,1
	Sale	g	0,1

	Succo di limone	ml	3
U.2.4	Carpaccio con carciofi		
	Noce di B.A, refrigerata	g	80
	Olio extravergine d'oliva	g	5
	Carciofi	g	40
	Grana padano	g	30
	Pepe	g	0,1
	Sale	g	0,1
	Succo di limone	ml	3
U.2.5	Carpaccio con funghi champignons		
	Noce di B.A, refrigerata	g	80
	Funghi champignons	g	30
	Grana padano	g	15
	Olio extravergine d'oliva	g	10
	Pepe	g	0,1
	Sale	g	0,1
	Succo di limone	ml	3
	Sedano bianco	g	10
U.2.6	Mozzarella caprese con olive		
	Mozzarella	g	120
	Pomodori	g	100
	Olive nere	g	20
	Foglie di basilico	g	5
	Olio extravergine d'oliva	g	5
	Origano	g	0,2
	Sale	g	0,1
U.2.7	Torta di spinaci		
	Spinaci surgelati	g	130
	Ricotta fresca	g	45
	Uovo intero pastorizzato	g	30
	Cipolla	g	25
	Grana padano	g	25
	Olio extravergine di oliva	g	3
	Aglio, noce moscata	g	0,1
	Pepe	g	0,1
	Sale	g	0,1
	Pasta sfoglia surgelata	g	130
U.2.8	Insalata di patate fagiolini con aringhe		
	Fagiolini surgelati	g	80
	Patate	g	100
	Aringhe sott'olio extravergine di oliva	g	60
	Tonno sott'olio extravergine di oliva sgocciolato	g	60
	Olio extravergine d'oliva	g	3

	Sale	g	0,1
	Succo di limone	ml	3
U.2.9	Strudel di spinaci e praga		
	Pasta sfoglia surgelata	g	130
	Spinaci surgelati	g	100
	Prosciutto di Praga	g	40
	Burro	g	7
	Uovo sodo	n	60
	Aglio	g	0,1
	Sale	g	0,1
	Olio extravergine d'oliva	g	7
	Farina bianca	g	6
U.2.10	Crostata di spinaci e ricotta		
	Pasta sfoglia surgelata	g	130
	Spinaci surgelati	g	100
	Ricotta fresca	g	55
	Burro	g	10
	Uovo intero pastorizzato	g	40
	Noce moscata	g	0,1
	Sale	g	0,1
	Olio extravergine d'oliva	g	7
	Grana padano	g	20
U.2.11	Torta di zucchine		
	Zucchine	g	100
	Ricotta fresca	g	50
	Uovo intero pastorizzato	n	30
	Cipolla	g	25
	Grana padano	g	10
	Olio extravergine d'oliva	g	5
	Pepe	g	0,1
	Sale	g	0,1
	Pasta sfoglia surgelata	g	130
U.2.12	Pomodori ripieni		
	Pomodori	g	200
	Riso parboiled	g	60
	Pomodori pelati	g	20
	Prosciutto cotto	g	20
	Basilico	g	1
	Sale	g	0,1
	Zucchine (alla piastra)	g	40
	Taleggio	g	100
	Olio extravergine di oliva	g	5
U.2.13	Torta ai carciofi		

	Pasta sfoglia surgelata	g	130
	Cuori di carciofi surgelati	g	100
	Mozzarella	g	40
	Uovo intero pastorizzato	g	30
	Burro	g	7
	Grana padano	g	10
	Sale	g	0,1
	Prezzemolo, aglio	g	5
U.2.14	Torta Pasqualina		
	Pasta sfoglia surgelata	g	130
	Bietole surgelate	g	100
	Ricotta fresca	g	50
	Farina bianca	g	20
	Panna	g	20
	Grana padano	g	20
	Uovo intero pastorizzato	g	20
	Uovo (sodo)	g	30
	Burro	g	5
	Pepe	g	0,1
	Sale	g	0,1
U.2.15	Pomodori ripieni alla nizzarda		
	Pomodori	g	200
	Patate	g	70
	Tonno sott'olio extravergine di oliva sgocciolato	g	35
	Cipolla novella	g	10
	Olive verdi e nere denocciolate in salamoia	g	15
	Olio extravergine d'oliva	g	3
	Succo di limone	ml	3
	Sale	g	0,1
U.2.16	Insalata al formaggio con crostoni		
	Songino (valeriana)	g	25
	Insalata riccia	g	25
	Finocchio	g	25
	Scamorza	g	40
	Mozzarella	g	50
	Gorgonzola	g	20
	Gherigli di noce	g	10
	Olio extravergine d'oliva	g	10
	Aceto	ml	4
	Pepe	g	0,1
	Sale	g	0,1
	Crostoni di pane	g	60
U.2.17	Insalata parmigiana al formaggio e crostoni		
	Emmenthal	g	60

	Pomodori	g	100
	Lattuga	g	50
	Tonno sott'olio extravergine di oliva sgocciolato	g	30
	Olive nere	g	15
	Olio extravergine d'oliva	g	10
	Sedano bianco, prezzemolo	g	3-1
	Pepe	g	0,1
	Sale	g	0,1
	Pane casereccio	g	60
U.2.18	Insalata alla greca e crostoni		
	Pomodori	g	120
	Cetrioli piccoli	g	30
	Cipolla	g	20
	Olive nere denocciolate in salamoia	g	20
	Acciughe sott'olio extravergine di oliva	g	20
	Pecorino a tocchetti	g	70
	Olio extravergine d'oliva	g	10
	Succo di limone	ml	3
	Origano	g	1
	Pepe	g	0,1
	Sale	g	0,1
	Crostoni di pane	g	60
U.2.19	Tris formaggi con verdura alla piastra		
	Mozzarella	g	60
	Brie	g	40
	Grana padano	g	30
	Zucchine alla piastra	g	200
	Olio extravergine di oliva	g	10
	Pepe	g	0,1
U.2.20	Pesce ai ferri con verdure		
	Trancio o filetto di pesce (a rotazione tra quelli previsti)	g	200
	Erbe aromatiche	g	3
	Pepe	g	0,1
	Sale	g	0,1
	Verdure alla piastra	g	200
	Olio extravergine di oliva	g	10
U.2.21	Carne ai ferri con verdure		
	Bistecca di bovino/suino/pollo/tacchino refrigerata (a rotazione tra quelli previsti)	g	150
	Erbe aromatiche	g	3
	Pepe	g	0,1
	Sale	g	0,1
	Verdure alla piastra	g	200
	Olio extravergine di oliva	g	10

U.2.22	Braciole/nodini ai ferri con verdure		
	Braciole o nodini (con osso) refrigerati	g	180
	Erbe aromatiche	g	3
	Pepe	g	0,1
	Sale	g	0,1
	Verdure alla piastra	g	200
	Olio extravergine di oliva	g	10
U.2.23	Spiedini misti con verdure		
	Lonza di suino refrigerata (a cubetti)	g	50
	Peperone rosso	g	40
	Salsiccia refrigerata	g	50
	Petto di pollo refrigerato (a cubetti)	g	50
	Erbe aromatiche	g	3
	Pepe	g	0,1
	Sale	g	0,1
	Verdure di stagione alla piastra	g	200
	Olio extravergine di oliva	g	10
U.2.24	Hamburger ai ferri con verdure		
	Polpa di B.A. macinata refrigerata	g	150
	Olive verdi o nere denocciolate in salamoia	g	15
	Cipolla	g	15
	Pepe	g	0,1
	Sale	g	0,1
	Verdure di stagione alla piastra	g	180
U.2.25	Scamorza ai ferri con verdure		
	Scamorza ai ferri	g	130
	Verdure di stagione ai ferri	g	200
	Pepe	g	0,1
	Sale	g	0,1
	Erbe aromatiche	g	1
U.2.26	Wurstel con crauti		
	Wurstel	g	180
	Crauti	g	150
	Sale, pepe	g	0,1-0,1
	Pane toscano o pugliese a fette	g	60
U.3	PIZZE		
U.3.1	Pizza con mozzarella e formaggio		
	Pasta per pizza lievitata	g	150
	Mozzarella per pizza	g	35
	Formaggio	g	25
	Olio extravergine di oliva	g	10
	Sale	g	0,1

	Origano	g	0,1
U.3.2	Pizza con tonno e pomodoro		
	Pasta per pizza lievitata	g	150
	Pomodori pelati	g	50
	Mozzarella per pizza	g	40
	Tonno in olio extravergine di oliva	g	30
	Olio extravergine di oliva	g	10
	Sale	g	0,1
	Origano	g	0,1
U.3.3	Pizza margherita		
	Pasta per pizza lievitata	g	150
	Pomodori pelati	g	50
	Mozzarella per pizza	g	40
	Olio extravergine di oliva	g	10
	Sale	g	0,1
	Basilico	g	1
U.3.4	Pizza con prosciutto cotto		
	Pasta per pizza lievitata	g	150
	Pomodori pelati	g	50
	Mozzarella per pizza	g	40
	Prosciutto cotto	g	30
	Olio extravergine di oliva	g	10
	Sale	g	0,1
	Origano	g	0,1
U.3.5	Pizza con prosciutto crudo		
	Pasta per pizza lievitata	g	150
	Mozzarella per pizza	g	40
	Prosciutto crudo	g	30
	Olio extravergine di oliva	g	10
	Sale	g	0,1
	Origano	g	0,1
U.3.6	Pizza quattro stagioni		
	Pasta per pizza lievitata	g	150
	Pomodori pelati	g	50
	Mozzarella per pizza	g	40
	Prosciutto cotto	g	30
	Carciofini	g	10
	Funghi	g	10
	Olive	g	20
	Olio extravergine di oliva	g	10
	Sale	g	0,1
	Origano	g	0,1

U.3.7	Pizza napoletana		
	Pasta per pizza lievitata	g	150
	Pomodori pelati	g	50
	Mozzarella per pizza	g	40
	Acciughe	g	7
	Olio extravergine di oliva	g	10
	Sale	g	0,1
	Origano	g	0,1
U.3.8	Pizza capricciosa		
	Pasta per pizza lievitata	g	150
	Pomodori pelati	g	50
	Mozzarella per pizza	g	40
	Uovo sodo	g	30
	Carciofini	g	10
	Prosciutto cotto	g	20
	Olio extravergine di oliva	g	10
	Sale	g	0,1
	Origano	g	0,1
U.3.9	Pizza alla norma		
	Pasta per pizza lievitata	g	150
	Pomodori pelati	g	50
	Melanzane fritte	g	100
	Ricotta salata	g	15
	Olive nere	g	10
	Olio extravergine di oliva	g	106
	Sale	g	0,1
	Origano	g	0,1
U.3.10	Pizza al gorgonzola		
	Pasta per pizza lievitata	g	150
	Gorgonzola	g	60
	Olio extravergine di oliva	g	10
	Sale	g	0,1
	Origano	g	0,1
U.3.11	Pizza alla rucola		
	Pasta per pizza lievitata	g	150
	Pomodori pelati	g	50
	Mozzarella per pizza	g	40
	Rucola	g	50
	Olio extravergine di oliva	g	10
	Sale	g	0,1
U.3.12	Pizza con funghi		
	Pasta per pizza lievitata	g	150
	Pomodori pelati	g	50

	Mozzarella per pizza	g	40
	Funghi sott'olio	g	40
	Olio extravergine di oliva	g	10
	Sale	g	0,1
	Origano	g	0,1
U.3.13	Pizza alla marinara		
	Pasta per pizza lievitata	g	150
	Pomodori pelati	g	50
	Cozze sgusciate surgelate	g	30
	Polpo pulito congelato	g	20
	Seppie pulite congelate	g	20
	Vongole sgusciate surgelate	g	20
	Olio extravergine di oliva	g	10
	Sale	g	0,1
	Origano	g	0,1
U.3.14	Pizza al salmone		
	Pasta per pizza lievitata	g	150
	Mozzarella per pizza	g	40
	Panna	g	15
	Ritagli di salmone affumicato	g	30
	Olio extravergine di oliva	g	10
	Sale	g	0,1
	Origano	g	0,1
U.3.15	Pizza alla cipolla		
	Pasta per pizza lievitata	g	150
	Pomodori pelati	g	50
	Cipolla	g	40
	Olio extravergine di oliva	g	10
	Sale	g	0,1
	Origano	g	0,1
U.3.16	Pizza 4 formaggi		
	Pasta per pizza lievitata	g	150
	Mozzarella per pizza	g	15
	Gorgonzola	g	15
	Taleggio	g	15
	Grana	g	15
	Olio extravergine di oliva	g	10
	Sale	g	0,1
	Origano	g	0,1
U.3.17	Pizza 4 formaggi e zafferano		
	Pasta per pizza lievitata	g	150
	Mozzarella per pizza	g	12
	Gorgonzola	g	12

	Taleggio	g	12
	Grana	g	12
	Latte	g	10
	Zafferano	g	0,02
	Olio extravergine di oliva	g	10
	Sale	g	0,1
	Origano	g	0,1
U.3.18	Pizza vegetariana		
	Pasta per pizza lievitata	g	150
	Pomodori pelati	g	50
	Mozzarella per pizza	g	40
	Zucchine alla piastra	g	15
	Melanzane alla piastra	g	15
	Peperoni alla piastra	g	15
	Olio extravergine di oliva	g	10
	Sale	g	0,1
	Origano	g	0,1

3.4 CONTORNI

C.1	CONTORNI CRUDI		
C.1.1	Insalata rossa		
	Insalata rossa (trevigiana)	g	90
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Aceto bianco di vino	ml	4
	Sale	g	1
C.1.2	Insalata verde		
	Insalata verde (romana, riccia, lattuga, scarola)	g	90
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Aceto bianco di vino	ml	4
	Sale	g	1
C.1.3	Insalata verde e rossa		
	Insalata verde (romana, riccia, lattuga, scarola)	g	45
	Insalata rossa (trevigiana)	g	45
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Aceto bianco di vino	ml	4
	Sale	g	1
C.1.4	Insalata verde e germogli		
	Insalata verde (indivia, romana)	g	60
	Germogli di soia	g	30
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Aceto bianco di vino	ml	4
	Sale	g	1
C.1.5	Insalata verde e rucola		

	Insalata verde (riccia, romana)	g	60
	Rucola	g	30
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Aceto bianco di vino	ml	4
	Sale	g	1
C.1.6	Insalata verde e pomodori		
	Insalata verde (riccia, indivia)	g	60
	Pomodori	g	120
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Aceto bianco di vino	ml	4
	Sale	g	1
C.1.7	Insalata verde e ravanelli		
	Insalata verde (indivia)	g	60
	Ravanelli	g	50
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Aceto bianco di vino	ml	4
	Sale	g	1
C.1.8	Insalata verde e carote filangè		
	Insalata verde (romana)	g	60
	Carote	g	50
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Aceto bianco di vino	ml	4
	Sale	g	1
C.1.9	Insalata verde e cetrioli		
	Insalata verde (lattuga)	g	60
	Cetrioli	g	50
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Aceto bianco di vino	ml	4
	Sale	g	1
C.1.10	Insalata verde e olive		
	Insalata verde (indivia)	g	60
	Olive verdi/nere in salamoia	g	40
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Aceto bianco di vino	ml	4
	Sale	g	1
C.1.11	Insalata verde, pomodori e sedano		
	Insalata verde (indivia)	g	60
	Pomodori	g	80
	Sedano bianco	g	40
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Aceto bianco di vino	ml	4
	Sale	g	1

C.1.12	Insalata di stagione		
	Insalate miste di stagione	g	100
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Aceto bianco di vino	ml	4
	Sale	g	1
C.1.13	Insalata mista		
	Pomodori	g	80
	Insalata verde	g	40
	Carote	g	30
	Sedano	g	20
	Cipolla	g	5
	Basilico	g	1
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Aceto bianco di vino	ml	4
	Sale	g	1
C.1.14	Insalata di pomodori		
	Pomodori	g	150
	Cipolla	g	5
	Basilico	g	1
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Aceto bianco di vino	ml	4
	Sale	g	1
C.1.15	Insalata di pomodori e olive nere		
	Pomodori	g	140
	Olive nere in salamoia	g	20
	Basilico	g	1
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Aceto bianco di vino	ml	4
	Sale	g	1
C.1.16	Insalata di pomodori e mais		
	Pomodori	g	140
	Mais in grani	g	20
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Aceto bianco di vino	ml	4
	Sale	g	1
C.1.17	Insalata di pomodori e sedano		
	Pomodori	g	120
	Sedano bianco	g	40
	Origano	g	4
	Capperi sotto aceto	g	8
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Aceto bianco di vino	ml	4

	Sale	g	1
C.1.18	Barbabietole all'olio		
	Barbabietole a cubetti	g	150
	Cipolla	g	10
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Aceto bianco di vino	ml	4
	Sale	g	0,5
C.1.19	Carote grattugiate		
	Carote	g	150
	Prezzemolo	g	0,4
	Olio extravergine di oliva	g	8
	Sale	g	1
C.1.20	Finocchi in insalata		
	Finocchi	g	120
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Aceto bianco di vino	ml	4
	Sale	g	1
C.2	CONTORNI COTTI		
C.2.1	Insalata di fagiolini e patate		
	Fagiolini verdi surgelati	g	60
	Patate	g	60
	Olio extravergine di oliva	g	8
	Aceto bianco di vino	ml	4
	Sale	g	1
C.2.2	Patate lessate o al vapore		
	Patate	g	200
	Olio extravergine di oliva	g	8
	Aceto bianco di vino	ml	4
	Sale	g	0,5
C.2.3	Patate arrosto		
	Patate	g	250
	Olio extravergine di oliva	g	8
	Odori	g	3
	Pepe	g	0,5
	Sale	g	0,5
C.2.4	Patate alla pizzaiola		
	Patate	g	200
	Pomodori pelati	g	30
	Olio extravergine di oliva	g	8
	Capperi sotto Sale	g	1
	Origano	g	4

	Sale	g	0,5
C.2.5	Spinaci lessati o al vapore		
	Spinaci surgelati	g	180
	Olio extravergine di oliva	g	8
	Aceto bianco di vino	ml	4
	Sale	g	1
C.2.6	Spinaci olio e limone		
	Spinaci surgelati	g	180
	Olio extravergine di oliva	g	8
	Succo di limone	ml	3
	Sale	g	0,5
C.2.7	Spinaci al burro		
	Spinaci surgelati	g	180
	Burro	g	8
	Grana padano	g	5
	Aglio	g	0,1
	Sale	g	0,5
C.2.8	Spinaci saltati		
	Spinaci surgelati	g	180
	Olio extravergine di oliva	g	8
	Aglio	g	0,1
	Sale	g	0,5
C.2.9	Spinaci aglio e olio		
	Spinaci surgelati	g	180
	Olio extravergine	g	8
	Aglio	g	0,1
	Sale	g	0,5
C.2.10	Bieta erbetta lessata o al vapore		
	Bieta erbetta surgelata	g	180
	Olio extravergine di oliva	g	8
	Aceto bianco di vino	ml	4
	Sale	g	1
C.2.11	Bieta erbetta all'olio		
	Bieta erbetta surgelata	g	180
	Olio extravergine di oliva	g	8
	Aceto bianco di vino	ml	4
	Sale	g	1
C.2.12	Bieta erbetta all'agro		
	Bieta erbetta surgelata	g	180
	Olio extravergine di oliva	g	8

	Aceto bianco di vino	ml	4
	Sale	g	1
C.2.13	Bieta erbetta al burro		
	Bieta erbetta surgelata	g	180
	Burro	g	6
	Aglio	g	0,01
	Sale	g	0,5
C.2.14	Fagiolini lessati o al vapore		
	Fagiolini surgelati	g	200
	Olio extravergine di oliva	g	8
	Aceto bianco di vino	ml	4
	Sale	g	1
C.2.15	Fagiolini all'olio		
	Fagiolini surgelati	g	200
	Olio extravergine di oliva	g	8
	Aceto bianco di vino	ml	4
	Sale	g	1
C.2.16	Fagiolini al prezzemolo		
	Fagiolini surgelati	g	200
	Cipolla	g	15
	Prezzemolo	g	10
	Olio extravergine di oliva	g	8
	Succo di limone	ml	3
	Sale	g	0,5
C.2.17	Fagiolini al pomodoro		
	Fagiolini surgelati	g	200
	Pomodori pelati	g	20
	Olio extravergine di oliva	g	8
	Sale	g	0,5
C.2.18	Piselli brasati		
	Piselli surgelati	g	180
	Olio extravergine di oliva	g	8
	Sale	g	1
	Cipolla	g	5
	Pomodori pelati	g	15
C.2.19	Piselli al prosciutto cotto		
	Piselli surgelati	g	180
	Olio extravergine di oliva	g	8
	Prosciutto cotto	g	10
	Sale	g	0,5

C.2.20	Piselli e carote al burro		
	Piselli surgelati	g	90
	Carote	g	90
	Burro	g	8
	Sale	g	0,5
C.2.21	Zucchine lessate o al vapore		
	Zucchine fresche	g	180
	Sale	g	0,5
C.2.22	Zucchine trifolate		
	Zucchine fresche	g	200
	Olio extravergine di oliva	g	8
	Aglio	g	0,1
	Prezzemolo	g	2
	Cipolla	g	5
	Sale	g	0,5
C.2.23	Zucchine gratinate		
	Zucchine fresche	g	180
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Prezzemolo	g	5
	Pane secco grattugiato	g	5
	Sale	g	0,5
	Aglio	g	0,1
C.2.24	Carote lessate o al vapore		
	Carote	g	200
	Sale	g	0,5
C.2.25	Carote al burro		
	Carote	g	200
	Burro	g	6
	Sale	g	0,5
C.2.26	Carote brasate		
	Carote	g	200
	Olio extravergine di oliva	g	8
	Prezzemolo	g	8
	Aglio	g	0,1
	Sale	g	0,5
	Brodo vegetale	ml	15
C.2.27	Carciofi in umido		
	Carciofi (cuori) surgelati	g	180
	Olio extravergine di oliva	g	8
	Aglio	g	0,1
	Prezzemolo	g	1

	Sale	g	0,5
C.2.28	Cavolfiori lessati o al vapore		
	Cavolfiore	g	180
	Olio extravergine di oliva	g	8
	Aceto bianco di vino	ml	4
	Sale	g	1
C.2.29	Cavolfiori gratinati		
	Cavolfiori	g	180
	Olio extravergine di oliva	g	8
	Latte parzialmente scremato	ml	10
	Farina bianca	g	5
	Uovo intero pastorizzato	g	8
	Sale	g	0,5
C.2.30	Broccoli lessati o al vapore		
	Broccoli	g	180
	Olio extravergine di oliva	g	8
	Aceto bianco di vino	ml	4
	Sale	g	1
C.2.31	Broccoli aglio e olio		
	Broccoli	g	180
	Olio extravergine di oliva	g	8
	Aglio	g	0,2
	Sale	g	0,5
C.2.32	Melanzane al funghetto		
	Melanzane	g	180
	Pomodori pelati	g	40
	Olio extravergine di oliva	g	8
	Aglio	g	0,2
	Sale	g	0,5
C.2.33	Funghi champignons trifolati		
	Champignons surgelati	g	160
	Olio extravergine di oliva	g	8
	Prezzemolo	g	3
	Aglio	g	0,1
	Pepe	g	0,5
	Sale	g	0,1
C.2.34	Finocchi lessati o al vapore		
	Finocchi	g	180
	Olio extravergine di oliva	g	8
	Aceto bianco di vino	ml	4
	Sale	g	0,5

C.2.35	Finocchi al vino bianco		
	Finocchi	g	180
	Olio extravergine di oliva	g	8
	Vino bianco secco	cl	0,5
	Sale	g	0,5
C.2.36	Finocchi alla parmigiana		
	Finocchi	g	150
	Burro	g	6
	Grana padano	g	6
	Sale	g	0,5
C.2.37	Lenticchie stufate		
	Lenticchie secche	g	60
	Aglio	g	10
	Olio extravergine di oliva	g	8
	Foglie d'alloro	g	0,1
	Brodo vegetale	ml	50
	Sale	g	0,5
C.2.38	Lenticchie al pomodoro		
	Lenticchie secche	g	60
	Cipolla	g	10
	Carota	g	10
	Sedano	g	5
	Pomodori pelati	g	10
	Olio extravergine di oliva	g	8
	Foglie d'alloro, pepe	g	0,2
	Brodo vegetale	ml	50
	Sale	g	0,5
C.2.39	Coste aglio e olio		
	Biete surgelate	g	200
	Olio extravergine di oliva	g	8
	Aglio	g	0,01
	Sale	g	0,5
C.2.40	Coste al formaggio		
	Biete surgelate	g	200
	Olio extravergine di oliva	g	8
	Grana padano	g	6
	Sale	g	0,5
C.2.41	Coste al burro		
	Biete surgelate	g	200

	Burro	g	6
	Sale	g	0,5
C.2.42	Catalogna lessata o al vapore		
	Catalogna	g	200
	Sale	g	0,5
C.2.43	Catalogna aglio e olio		
	Catalogna	g	200
	Olio extravergine di oliva	g	8
	Aglio	g	0,01
	Sale	g	0,5
C.2.44	Cipolline in agrodolce		
	Cipolline	g	180
	Farina bianca	g	5
	Aceto	ml	15
	Zucchero	g	10
	Sale	g	0,5
	Olio extravergine di oliva	g	8
C.2.45	Verdure cotte miste		
	Patate	g	150
	Carote	g	50
	Piselli	g	50
	Olio extravergine di oliva	g	8
	Pepe	g	0,5
	Sale	g	0,2
C.2.46	Purea di patate		
	Patate	g	200
	Latte parzialmente scremato	ml	30
	Burro	g	10
	Noce moscata	g	0,1
	Sale	g	1

3.5 FRUTTA / DOLCI / DESSERT

D.1	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE		
D.1.1	Frutta fresca di stagione	g	180-200
D.2	PREPARAZIONI A BASE DI FRUTTA		
D.2.1	Macedonia di frutta fresca di stagione (a scelta: mele, pere, arance, clementine/mandarini, uva bianca/nera, banane, kiwi, pesche, albicocche, fragole, ciliegie)		
	Frutta fresca	g	180
	Acqua	ml	20
	Limone	ml	5

D.2.2	Frutta cotta al forno		
	Mele o pere o prugne	g	180
	Cannella	g	0,2
	Zucchero	g	10
	Succo di limone	ml	5
D.2.3	Frutta sciropata		
	Frutta	g	120
	Sciroppo	ml	20
D.3	DESSERT O DOLCE		
D.3.1	Yogurt intero o alla frutta	g	125
D.3.2	Dessert al cucchiaino	g	125
D.3.3	Fetta di dolce (crostata di frutta / torta di mele/ ecc)	g	100

3.6 PANE O GRISSINI O CRACKERS

F.1	PANE		
F.1.1	Pane (1 panino) comune – speciale – casereccio - integrale	g	60
F.2	GRISSINI e CRACKERS		
F.2.1	Grissini stirati all'acqua o conditi (2 confezioni)	g	30
F.2.2	Crackers con o senza sale(2 confezioni)	g	25

4. Variazioni in peso degli alimenti con la cottura

Tabella Variazione peso crudo /peso cotto
(Peso cotto corrispondente a 100 g di alimento crudo, parte edibile)

BOLLITURA	ALIMENTO	PESO COTTO (g) <i>(per 100 g di alimento crudo)</i>
Cereali e derivati	Pasta di semola corta	200
	Pasta all'uovo secca	300
	Riso parboiled	235
	Tortellini freschi	190
Legumi freschi	Fagiolini	95
	Piselli	90
Legumi secchi	Ceci	290
	Fagioli	240
	Lenticchie	250
Verdure ortaggi	Bieta	85
	Carciofi	75
	Carote	90
	Cavolo verza	100
	Cipolle	70
	Finocchi	85
	Patate con buccia	100
	Patate pelate	90
	Spinaci	85
	Zucchine	90
Carni	Bovino adulto, carne magra	65
	Pollo (petto)	90
	Tacchino (petto)	98
Pesci surgelati	Merluzzo	80

FRITTURA	ALIMENTO	PESO COTTO (g) <i>(per 100 g di alimento crudo)</i>
Carni	Bovino adulto, fettina panata	90
	Pollo, petto impanato	80
Varie	Frittata con verdure: zucchine, spinaci ecc.	75

ARROSTIMENTO	ALIMENTO	PESO COTTO (g) <i>(per 100 g di alimento crudo)</i>
Carni	Bovino adulto, carne magra	55
	Pollo, petto	70
	Tacchino, petto	70
Pesci surgelati	Merluzzo, nasello, platessa	70
Varie	Melanzane	40
	Peperoni	95