

ANNESSO A ALL'ALLEGATO II

TIPOLOGIE DI PIETANZE

Sono elencati, di seguito, a solo titolo orientativo, alcuni tipi di primi, secondi piatti e contorni. Elencazione solo indicativa data la complessità della elaborazione e della varietà delle pietanze da somministrare nell'esecuzione del servizio, fatta salva la possibilità di concordare tra le parti ulteriori tipologie di pietanze, allo scopo di assicurare la massima variazione dei menù giornalmente e mensilmente predisposti. E rispettando, in ogni caso, a mente del presente Capitolato tecnico e della vigente relativa normativa, i criteri ambientali minimi e di stagionalità e orientandosi alla "Dieta mediterranea". I piatti andranno preparati con le quantità e la qualità di ingredienti previsti dalla comune letteratura culinaria riferita alla tradizione nazionale. Occorre l'integrale applicazione dei paragrafi 3) e 4) del presente ALLEGATO II al Capitolato, nella predisposizione delle tipologie di pietanze sotto elencate e non.

PRIMI PIATTI

MINESTRE: DI LEGUMI (FAGIOLI, CECI, LENTICCHIE, ETC.) CON PASTA O RISO, DI VERDURE, DI VERDURE CON PASTA O RISO, DI PASTA O RISO E PATATE, DI PATATE E LENTICCHIE; ZUPPE: DI LEGUMI, DI LEGUMI CON FARRO E/O ORZO, DI FARRO E/O ORZO; CREME: DI LEGUMI, DI VERDURE (ZUCCA, CAVOLFIORRE, CARORE, ETC.); RISO: RISO E BISI, AL POMODORO, CON GAMBERETTI E ZUCCHINE, ARANCINI DI RISO, INSALATA DI RISO, RISOTTI: ALLO ZAFFERANO, AI FRUTTI DI MARE, AI FUNGHI, AL SUGO, ALLA BOLOGNESE, in SARTU' NAPOLETANO, con POMODORI/PATATE E COZZE ALLA PUGLIESE; PASTA: AI 4 FORMAGGI, ALL'AMATRICIANA, AL PESTO GENOVESE, AL RAGÙ/ALLA BOLOGNESE, ALLA GENOVESE, ALLA CARBONARA, ALLA MARE E MONTI, ALLA PUTTANESCA, ALLA GRICIA, ALLA CACIO E PEPE, CON LE ACCIUGHE, CON CARCIOFI, ALLA SICILIANA, CON LE CIME DI RAPA, ALL'ARRABBIATA, ALLA CARBONARA, AL FILETTO DI POMODORO, CON VONGOLE O COZZE, CON TONNO, LASAGNA AL FORNO, CANNELLONI AL FORNO, SFORNATO DI PASTA. PASTA AL FORNO; TORTELLINI O RAVIOLI: ALLA BOLOGNESE, ALLA PANNA, IN BRODO DI CARNE; GNOCCHI: ALLA SORRENTINA, AL GORGONZOLA.

SECONDI PIATTI

A BASE DI CARNI BOVINE - BISTECCA (ALLA PIZZAIOLA, ALLA SALSA VERDE, ALLA SVIZZERA), BRASATO (IN UMIDO O AL RAGÙ), RAGU' MISTO ALLA NAPOLETANA, COTOLETTA ALLA MILANESE, FETTINA AI FERRI, INVOLTINI DI CARNE AL POMODORO O IN BIANCO CON PISELLI, POLPETTE DI CARNE AL SUGO, POLPETTONE AL FORNO, ROAST BEEF, SALTINBOCCA ALLA ROMANA, SCALOPPINE AL LATTE, SPEZZATINO IN UMIDO, SCALOPPINE AL MARSALA, GIRELLO IN UMIDO.

A BASE DI CARNI SUINE - COTOLETTE IMPANATE, LOMBATINA AL POMODORO, SALSICCE (AL FORNO, IN UMIDO), ARISTA AL FORNO, BRACIOLE AL VINO BIANCO, STUFATO DI MAIALE CON PATATE.

A BASE DI CARNI DI POLLO-TACCHINO - POLLO ALLA DIAVOLA, AL FORNO, ALLA ROMANA, SUPREME DI POLLO, ROLLE' DI TACCHINO, TACCHINO IMPANATO, FESA DI TACCHINO SALTATA IN PADELLA, PETTI DI POLLO IMPANATI.

A BASE DI PROTEINE VEGETALI – COTOLETTA DI SOIA, SEITAN IN UMIDO O ALLA PIZZAIOLA, POLPETTE DI LEGUMI (AL FORNO, FRITTE O IN UMIDO).

A BASE DI PRODOTTI ITTICI - FILETTI DI MERLUZZO CARBONARO ALLA PROVENZALE, , FILETTI DI PLATESSA AL VINO BIANCO, MERLUZZO CARBONARO AL POMODORO E CIPOLLE, MOSCARDINI IN UMIDO, NASELLO AGLI AGRUMI, POLPETTINE DI PESCE, SALMONE ALLE ZUCCHINE, SEPIE RIPIENE AL FORNO, SEPIOLINE CON PISELLI, TONNO ALLETTERATO ALLA LIVORNESE, TOTANI RIPIENI, TRANCE DI TONNO ALLETERATO ALL'ACETO BALSAMICO, TROTA AL POMODORO , TROTA SALMONATA ALLE ERBE, BACCALÀ O STOCCAFISSO (AL FORNO, FRITTO DORATO, IN UMIDO), CALAMARI IN UMIDO, POLIPO ALL'INSALATA, ALICI FRITTE, FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI, SARDE IN VARIA PREPARAZIONE, TRIGLIE FRITTE O IN UMIDO, ZUPPA DI PESCE, FRITTURA DI PARANZA, SCORFANO IN UMIDO, OCCHIATE E DENTICE IN VARIA PREPARAZIONE.

PIATTI FREDDI - PROSCIUTTO CRUDO O PROSCIUTTO COTTO E/O FORMAGGI STAGIONATI O FRESCHI, MOZZARELLA E/O AFFETTATI MISTI, UOVA E ACCIUGHE, TONNO CON FAGIOLI E CIPOLLA, UOVA E SALUMI, CAPRESE, MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA.

CONTORNI

CARCIOFI FRITTI DORATI, CARCIOFI RIPIENI, CAROTE ALLA PARMIGIANA, CAVOLFIORI ALL'INSALATA O GRATINATI, CROCCHETTE DI PATATE, FAGIOLI (ALLA CIPOLLA, IN UMIDO, ALL'UCCELLETTO), FAGIOLINI ALL'AGRO O STUFATI, FINOCCHI ALLA PARMIGIANA O IN INSALATA, INSALATA (DI POMODORI, MISTA, RUSSA), LENTICCHIE IN UMIDO, MELANZANE (AL FUNGHETTO, DORATE ALLA MILANESE, FRITTE CON PASTELLA, PANATE), PATATE (AL FORNO, ALLA CARRETTIERA, ALLA PARIGINA, ALLA PIZZAIOLA, ALL'INSALATA, FRITTE, IN UMIDO), PURÈ DI PATATE, TIMBALLO DI PATATE, PEPPERONATA, PEPERONI ALLA SICILIANA, PISELLI AL PROSCIUTTO, POMODORI GRATINATI, POMODORI RIPIENI, SPINACI AL BURRO O ALL'OLIO, ZUCCHINE (AL BURRO, ALLA PARMIGIANA, FRITTE, RIPIENE), PARMIGIANA DI MELANZANE, PARMIGIANA DI ZUCCHINE, PARMIGIANA DI CARCIOFI, FUNGHI PREPARATI IN VARIA TIPOLOGIA.

N.B. LA PIZZA PUO' ESSERE SOMMINISTRATA (ove trovi riscontro positivo tra gli utenti dei singoli EDR) SOLO COME PRIMO PIATTO ED ABBINATA AI SINGOLI MENU' IN BASE AGLI INGREDIENTI UTILIZZATI.