

GRAMMATURE MINIME DELLE PIETANZE

1. PRIMI PIATTI

1.1 MINESTRE

- MINESTRA DI PASTA E FAGIOLI ALLA CASALINGA
 - pasta corta gr. 60
 - fagioli gr. 60
 - pelati gr. 20
 - olio gr. 10
 - cipolla gr. 5
 - sedano (coste) gr. 5
 - aglio, prezzemolo, basilico, sale/pepe q.b.

- MINESTRA DI PASTA E CECI
 - pasta corta gr. 50
 - ceci gr. 60
 - pelati gr. 10
 - olio gr. 12
 - aglio, acciughe, rosmarino, sale/pepe q.b.

- MINESTRA DI PASTA/RISO E FAGIOLI
 - pasta o riso gr. 60
 - fagioli gr. 60
 - olio gr. 10
 - pelati gr. 10
 - cipolla gr. 10
 - concentrato di pomodoro, pancetta, prezzemolo, sale q.b.

- MINESTRA DI PATATE E LENTICCHIE
 - pasta corta gr. 60
 - lenticchie gr. 60
 - pelati gr. 10
 - olio gr. 6
 - sedano gr. 6
 - lardo, cipolla, formaggio parmigiano, prezzemolo, aglio, sale/pepe q.b.

- MINESTRA DI PASTA E PISELLI
 - pasta corta gr. 60
 - piselli (scatolati sgocciolati) gr. 40
 - pelati gr. 10
 - olio gr. 10
 - preparato per brodo (con estratto di carne) gr. 10
 - pancetta, cipolla, sale/pepe q.b.

- MINESTRA DI RISO E BISI
 - riso gr. 50

- piselli (inscatolati e sgocciolati) gr. 50
 - burro gr. 6
 - formaggio parmigiano gr. 6
 - cipolla, sedano, olio, preparato per brodo (con estratto di carne),
aglio, sale q. b.
- **MINESTRA DI PASTA/RISO E PATATE**
- pasta o riso gr. 65
 - patate gr. 80
 - pelati gr. 10
 - olio gr. 10
 - cipolla gr. 10
 - sedano gr. 10
 - formaggio parmigiano, preparato per brodo (senza estratto
di carne), concentrato di pomodoro, prezzemolo, sale q.b.
- **MINESTRA DI RISO E LENTICCHIE**
- riso gr. 50
 - lenticchie gr. 60
 - pelati gr. 10
 - sedano (coste) gr. 6
 - lardo (o guanciale)-olio cipolla-aglio sale q.b.
- **PASTA/RISO IN BRODO**
- pasta o riso gr. 60
 - preparato per brodo (con estratto di carne) gr. 5
 - burro gr. 60
 - formaggio parmigiano, sale q.b.
- **RISO E ZUCCHINE IN BRODO**
- riso gr. 40
 - zucchine gr. 50
 - preparato per brodo (con estratto di carne) gr. 5
 - burro gr. 5
 - formaggio parmigiano, cipolla, prezzemolo sale q. b.
- **STRACCIATELLA ALLA ROMANA**
- uova (per 100 porzioni) n. 75
 - formaggio parmigiano gr. 12
 - pane grattugiato gr. 10
 - preparato per brodo (con estratto di carne) gr. 5
 - prezzemolo, sale, noce moscata q.b.
- **STRACCIATELLA CAMPAGNOLA**
- spaghetti gr. 50
 - pelati gr. 20
 - olio gr. 10
 - uova (per 100 porzioni) n. 30
 - formaggio parmigiano gr. 6
 - cipolla, basilico, sale q.b.

1.2 MINESTRONI

- **MINESTRONE DI VERDURE CON PASTA/RISO**
 - verdure fresche di stagione gr. 80
 - patate gr. 30
 - fagioli gr. 15
 - pelati gr. 10
 - pasta o riso gr. 70
 - olio gr. 10
 - formaggio parmigiano, olio, preparato per brodo (senza estratto di carne), cipolla, carota, sedano, pancetta, sale q.b.

- **PASTA/RISO CON PASSATO DI VERDURE**
 - pasta o riso gr. 70
 - verdure fresca di stagione gr. 80
 - patate gr. 30
 - fagioli gr. 15
 - olio gr. 10
 - pelati gr. 10
 - formaggio parmigiano, olio, preparato per brodo (senza estratto di carne), cipolla, carota, sedano, pancetta, sale q.b.

- **ZUPPA PAESANA**
 - pasta corta gr. 50
 - patate gr. 30
 - pomodori maturi gr. 20
 - zucchine gr. 20
 - verze gr. 20
 - cavolfiori gr. 20
 - carote gr. 15
 - spinaci gr. 10
 - olio gr. 15
 - sedano, prep. per brodo (con estratto di carne), formaggio parmigiano, sale q.b.

- **CREMA DÌ FARINA GIALLA (POLENTA)**
 - farina di mais gialla gr. 50
 - latte gr. 250
 - burro gr. 20
 - parmigiano grattugiato gr. 10
 - sale q.b.

1.3 PIETANZE A BASE DI RISO

- **INSALATA DI RISO**
 - riso gr. 80
 - gardeniera gr. 20
 - olio di oliva gr. 15
 - piselli lessati e sgocciolati gr. 10
 - prosciutto cotto gr. 10
 - tonno sott'olio gr. 5
 - wurstel gr. 5
 - peperoni gr. 5

- capperi, prezzemolo, aceto, sale/pepe q. b.
- RISO IN BIANCO
 - riso gr. 100
 - burro gr. 20
 - formaggio parmigiano gr. 8
 - sale q.b.
- RISO ALL'UOVO
 - riso gr. 100
 - tuorli di uova (per 100 porzioni) n. 75
 - formaggio parmigiano gr. 6
 - burro gr. 15
 - sale q. b.
- RISO AL TONNO
 - riso gr. 100
 - tonno sott'olio gr. 35
 - olio d'oliva gr. 10
 - burro gr. 10
 - olive nere gr. 10
 - parmigiano grattugiato gr. 6
 - capperi, prezzemolo tritato, sale/pepe q.b.
- RISO "FILANTE"
 - riso gr. 100
 - mozzarella gr. 40
 - prosciutto cotto gr. 15
 - uova (per 100 porzioni) n. 40
 - formaggio parmigiano g 6
 - burro g 6
 - noce moscata, sale/pepe q. b.
- RISOTTO ALLA MILANESE
 - riso gr. 120
 - burro gr. 10
 - cipolla gr. 15
 - formaggio parmigiano gr. 6
 - preparato per brodo (con estratto di carne) gr. 5
 - zafferano in bustine (per 10 porzioni) n. 1,5
 - olio gr. 5
 - sale/pepe q.b.
- RISOTTO CON FRUTTI DI MARE
 - riso gr. 100
 - frutti di mare puliti gr. 25
 - olio gr. 15
 - cipolla gr. 6
 - burro gr. 5
 - vino bianco secco gr. 5
 - prezzemolo, sale/pepe q.b.

- **RISOTTO CON FUNGHI**
 - riso gr. 100
 - olio (o burro) gr. 20
 - funghi secchi gr. 20
 - formaggio parmigiano gr. 8
 - cipolla, prep. per brodo (con estratto di carne), prezzemolo, sale q.b.

- **RISOTTO COL SUGO ALLA BOLOGNESE**
 - ingredienti del sugo alla bolognese:
 - carne tritata gr. 30
 - pelati gr. 30
 - concentrato di pomodoro gr. 15
 - olio gr. 10
 - carote gr. 5
 - cipolle, sedano, sale q.b.
 - ingredienti del piatto:
 - riso g 100
 - olio g 5
 - formaggio parmigiano g 6
 - preparato per brodo (con estratto di carne) g 5
 - cipolla e sale q.b.

1.4 PASTA ASCIUTTA

- **MACCHERONI CON POLPETTINE DI CARNE**
 - ingredienti del sugo:
 - carne magra di manzo gr. 60
 - prosciutto gr. 5
 - pelati gr. 60
 - concentrato di pomodoro gr. 15
 - cipolla gr. 8
 - olio - vino bianco - sale/pepe q.b.
 - ingredienti delle polpette:
 - uova (per 100 porzioni) n. 15
 - mollica di pane gr. 6
 - farina gr. 3
 - formaggio parmigiano gr. 3
 - aglio, prezzemolo, sale/pepe q.b.
 - ingredienti del piatto:
 - maccheroni gr. 120
 - burro gr. 5
 - formaggio parmigiano gr. 2
 - origano q.b.

- **MACCHERONI AI 4 FORMAGGI**
 - maccheroni gr. 120
 - mozzarella gr. 10
 - formaggio emmenthal gr. 10
 - formaggio olandese gr. 10
 - formaggio parmigiano gr. 10
 - burro gr. 15
 - formaggio grattugiato gr. 5

- sale q.b.
- PASTA ALL'AMATRICIANA
 - spaghetti gr. 150
 - pancetta (o guanciale) gr. 40
 - pelati gr. 70
 - olio gr. 10
 - formaggio pecorino gr. 10
 - cipolla, sale/pepe q.b.
- PASTA AL PESTO GENOVESE
 - pasta gr. 150
 - foglie di basilico gr. 5
 - olio di oliva gr. 12
 - formaggio pecorino (o parmigiano) gr. 10
 - aglio, prezzemolo (facoltativo), noce sgucciata, burro e sale q.b.
- PASTA AL RAGÙ/ALLA BOLOGNESE
 - pasta gr. 120
 - carne macinata gr. 20
 - pelati gr. 50
 - olio gr. 10
 - burro gr. 5
 - formaggio parmigiano gr. 6
 - concentrato di pomodoro gr. 5
 - cipolla gr. 12
 - carota, sedano, vino bianco, pancetta, sale/pepe q.b.
- PASTA AL SUGO CON FEGATINI DI POLLO
 - pasta corta gr. 120
 - pelati gr. 50
 - fegatini di pollo gr. 15
 - olio gr. 15
 - parmigiano reggiano gr. 6
 - cipolla, vino, sale/pepe q.b.
- PASTA CON LE ACCIUGHE
 - pasta gr. 150
 - filetti di acciughe gr. 15
 - olio gr. 15
 - aglio, prezzemolo, sale/pepe q.b.
- PASTA CON PISELLI E CARCIOFI
 - pasta corta gr. 120
 - piselli gr. 50
 - carciofi gr. 50
 - olio gr. 13
 - burro gr. 10
 - formaggio parmigiano, sale q.b.

- **PENNE ALL'ARRABBIATA**
 - pasta gr. 120
 - pelati gr. 60
 - pancetta magra gr. 25
 - olio gr. 5
 - concentrato di pomodoro gr. 10
 - carne tritata gr. 10
 - formaggio pecorino gr. 8
 - aglio, basilico, peperoncino forte (secco), sale q.b.

- **SPAGHETTI ALLE ACCIUGHE**
 - pasta gr. 150
 - pelati gr. 60
 - olio gr. 16
 - concentrato di pomodoro gr. 10
 - filetti di acciughe gr. 7
 - aglio, prezzemolo, sale/pepe q.b.

- **SPAGHETTI ALLA CARBONARA**
 - pasta gr. 150
 - pancetta gr. 20
 - uova (per 100 porzioni) n. 75
 - olio gr. 5
 - burro gr. 5
 - formaggio parmigiano gr. 6
 - sale/pepe q.b.

- **SPAGHETTI AL FILETTO DI POMODORO**
 - pasta gr. 150
 - pomodori pelati o freschi gr. 60
 - olio gr. 15
 - aglio, basilico, sale q.b.

- **SPAGHETTI AL BURRO**
 - pasta gr. 150
 - burro gr. 25
 - formaggio parmigiano gr. 10
 - sale q.b.

- **SPAGHETTI CON VONGOLE (O COZZE) AL POMODORO**
 - pasta gr. 150
 - pelati gr. 80
 - vongole (o cozze) sgusciate e sgocciolate gr. 15
 - olio gr. 10
 - aglio, prezzemolo, pepe o peperoncino, sale q.b.

- **SPAGHETTI CON TONNO**
 - pasta gr. 150
 - tonno gr. 15
 - pelati gr. 70
 - olio gr. 15

- aglio, prezzemolo, sale/pepe q.b.
- **SFORMATO DI PASTA**
 - pasta corta gr. 120
 - uova (per 100 porzioni) n. 20
 - noce moscata, burro, sale/pepe q.b.
- **TORTELLINI O RAVIOLI ALLA PANNA**
 - pasta gr. 120
 - panna gr. 20
 - burro gr. 20
 - formaggio parmigiano gr. 8
 - sale q.b.
- **GNOCCHI AL GORGONZOLA**
 - pasta gr. 150
 - pelati gr. 80
 - gorgonzola dolce gr. 30
 - vino bianco secco (per 100 porzioni) lt. 1
 - sedano, lardo, concentrato di pomodoro, aglio, prezzemolo, sale/pepe q.b.
 - burro gr. 10
 - panna gr. 10
 - latte (per 100 porzioni) lt. 3
 - olio di oliva, parmigiano grattugiato, sale q.b.

2. SECONDI PIATTI

2.1 CARNI BOVINE

- **BISTECCHES ALLA SVIZZERA**
 - carne gr. 100
 - mollica di pane gr. 30
 - latte (per 100 porzioni) lt. 2
 - burro gr. 8
 - farina gr. 5
 - prezzemolo, sale q.b.
- **CARNE ALLA PIZZAIOLA**
 - carne gr. 150
 - pelati gr. 30
 - olio d'oliva gr. 20
 - aglio, prezzemolo, origano, sale/pepe q. b.
- **CARNE ALLA SALSA VERDE**
 - carne gr. 100
 - patate lessate gr. 20
 - olio d'oliva gr. 15
 - aceto (per 100 porzioni) lt. 1
 - giardiniera sgocciolata gr. 10
 - capperi, prezzemolo, pasta (o filetti di acciughe), aglio, sale q. b.

- **CARNE BRASATA**
 - carne disossata gr. 150
 - olio di semi gr. 10
 - cipolla gr. 10
 - carota gr. 8
 - farina gr. 8
 - pancetta gr. 5
 - vino bianco (per 100 porzioni) lt. 2
 - preparato per brodo (con estratto di carne), coste di sedano, sale/pepe q. b.

- **CARNE IN UMIDO O AL RAGÙ**
 - carne disossata gr. 160
 - pelati gr. 20
 - olio di semi o burro gr. 8
 - cipolla gr. 8
 - carota gr. 5

- **COTOLETTA ALLA MILANESE**
 - carne disossata gr.130
 - olio di semi gr. 25
 - pane grattugiato gr. 13
 - uova per (100 porzioni) n. 30
 - farina gr. 10
 - sale q. b.

- **FETTINE AI FERRI**
 - carne gr. 150
 - olio, succo di limone, sale/pepe q. b.

- **INVOLTINI DI CARNE AL POMODORO**
 - carne gr. 130
 - pelati gr. 20
 - prosciutto cotto gr. 15
 - acciughe gr.5
 - olio gr. 5
 - lardo gr. 5
 - vino bianco (per 100 porzioni) lt. 1
 - cipolla, prezzemolo, sale q. b.

- **POLPETTE DI CARNE AL SUGO**
 - carne gr. 100
 - pelati gr. 25
 - olio di semi gr. 15
 - pane grattugiato gr. 10
 - mollica di pane gr. 10
 - formaggio parmigiano gr. 5
 - uova (per 100 porzioni) n. 30/40
 - concentrato di pomodoro, aglio, cipolla q. b.
 - prezzemolo, sale/pepe q. b.

- **POLPETTONE AL FORNO**
 - carne gr. 90
 - olio di semi gr. 10
 - mozzarella gr. 10
 - uova (per 100 porzioni) n. 30
 - mollica di pane gr. 8
 - burro, aglio, prezzemolo, sale/pepe q. b.

- **ROAST BEEF**
 - carne gr. 160
 - olio di semi gr. 8
 - cipolla gr. 3
 - sedano, sale/pepe q. b.

- **ROLLÈ DI VITELLO**
 - petto di vitello in pezzi gr. 150
 - olio di semi gr. 8
 - pancetta gr. 5
 - cipolla gr. 5
 - sedano, carota, prezzemolo, concentrato per brodo, sale/pepe q. b.

- **SALTINBOCCA ALLA ROMANA**
 - carne gr. 140
 - olio di semi gr. 10
 - farina gr. 10
 - prosciutto crudo gr. 10
 - vino (per 100 porzioni) lt. 1
 - salvia, sale/pepe q. b.

- **SCALOPPINE AL LATTE**
 - carne gr. 150
 - olio gr. 15
 - farina gr. 10
 - cipolla gr. 20
 - latte (per 100 porzioni) lt. 3
 - formaggio parmigiano gr. 5
 - sale/pepe q. b.

- **SCALOPPINE AL MARSALA**
 - carne gr. 150
 - olio di semi o burro gr. 15
 - farina gr. 10
 - marsala (per 100 porzioni) lt. 1
 - sale/pepe q. b.

- **SPEZZATINO DI CARNE ALLA CACCIATORA**
 - carne a pezzi gr. 150
 - olio gr. 8
 - aceto (per 100 porzioni) lt. 0,5
 - vino (per 100 porzioni) lt. 0,5

- crema di acciughe gr. 5
- rosmarino, salvia, sale q. b.
- SPEZZATINO CON PATATE
 - carne a pezzi gr. 130
 - patate gr. 100
 - pomodori pelati gr. 35
 - cipolla gr. 8
 - olio di semi gr. 4
 - lardo gr. 5
 - vino bianco secco (per 100 porzioni) lt. 1
 - aglio, sedano, sale/pepe q. b.
- SPEZZATINO CON PISELLI
 - carne a pezzi gr. 150
 - piselli gr. 50
 - farina gr. 10
 - vino bianco (per 100 porzioni) lt. 1
 - cipolla gr. 4
 - sale/pepe q. b.

2.2 CARNI SUINE

- ARROSTO DI MAIALE AL FORNO
 - arista di maiale disossata gr. 150
 - olio gr. 5
 - rosmarino, aglio, sale/pepe q. b.
- COTOLETTE DI MAIALE FRITTE
 - carne di maiale con osso gr. 200
 - olio di semi gr. 20
 - aglio, sale q. b.
- COTOLETTE DI MAIALE IMPANATE
 - cotolette di maiale con osso gr. 200
 - olio di semi gr. 20
 - uova (per 100 porzioni) n. 20
 - pane grattugiato, sale q. b.
- LOMBATINA DI MAIALE AL POMODORO
 - lombata di maiale gr. 150
 - olio gr. 20
 - concentrato di pomodoro gr. 12
 - vino bianco (per 100 porzioni) lt. 2
 - sale/pepe q. b.
- SALSICCE DI MAIALE AL FORNO
 - salsicce gr. 160
 - olio di semi gr. 10
 - vino bianco (per 100 porzioni) lt. 0,5
 - aglio, rosmarino, sale q. b.

- SALSICCE DI MAIALE CON FAGIOLI
 - salsicce gr. 160
 - fagioli gr. 100
 - olio gr. 5
 - concentrato di pomodoro gr. 15
 - cipolla, sedano, sale/pepe q. b.

- SALSICCE DI MAIALE CON PATATE
 - salsicce gr. 140
 - patate gr. 100
 - sale q. b.

- SALSICCE DI MAIALE IN UMIDO
 - salsicce gr. 140
 - concentrato di pomodoro gr. 15
 - olio gr. 5
 - sedano, cipolla, aglio, s/p q. b.

2.3 CARNI DI POLLO-TACCHINO-CONIGLIO-FRATTAGLIE

- POLLO ALLA DIAVOLA
 - pollo (1/4) gr. 350
 - olio di semi gr. 10
 - sale/pepe q. b.

- POLLO AL FORNO
 - pollo (1/4) gr. 350
 - olio di semi gr. 12
 - lardo gr. 5
 - vino bianco (per 100 porzioni) lt. 0,5
 - rosmarino, sale/pepe q. b.

- POLLO ALLA ROMANA
 - pollo (1/4) gr. 350
 - pelati gr. 30
 - peperoni gr. 50
 - olio di semi gr. 15
 - aglio-vino bianco secco-sale/pepe q. b.

- SUPREME DI POLLO
 - petti o filetti di pollo gr. 170
 - farina gr. 10
 - uova (per 100 porzioni) n. 60
 - olio di semi gr. 20
 - sale q. b.

- CONIGLIO ALLE OLIVE
 - coniglio gr. 200
 - olive nere gr. 10
 - vino bianco (per 100 porzioni) lt. 1
 - farina gr. 8

- cipolla gr. 8
- rosmarino, sale/pepe q. b.
- CONIGLIO AL SUGO
 - coniglio gr. 200
 - pelati gr. 35
 - cipolla gr. 5
 - olio di semi gr. 8
 - vino bianco secco (per 100 porzioni) lt. 0,5
 - sedano, carota, sale/pepe q. b.
- FEGATO DI VITELLO ALLA VENEZIANA
 - fegato di vitello gr. 160
 - cipolla gr. 50
 - olio di semi gr. 18
 - sale/pepe q. b.
- TRIPPA AL SUGO
 - trippa gr. 100
 - pelati gr. 30
 - olio gr. 10
 - concentrato di pomodoro gr. 5
 - formaggio parmigiano gr. 5
 - cipolla gr. 5
 - vino bianco (per 100 porzioni) lt.. 1
 - sedano, carota, sale, peperoncino q. b.

2.4 PRODOTTI ITTICI

- BACCALÀ AL FORNO
 - baccalà bagnato gr. 200
 - patate gr. 100
 - pelati gr. 20
 - olio gr. 15
 - cipolla gr. 3
 - prezzemolo, sale q. b.
- BACCALÀ ALLA NAPOLETANA
 - baccalà bagnato gr. 200
 - pomodori pelati gr. 40
 - olive nere gr. 30
 - olio di semi gr. 17
 - farina gr. 10
 - concentrato di pomodoro gr. 5
 - aglio, origano, capperi, prezzemolo, sale/pepe q. b.
- BACCALÀ FRITTO DORATO
 - baccalà bagnato gr. 200
 - farina gr. 20
 - olio gr. 20
 - sale/pepe q. b.

- **BACCALÀ IN UMIDO CON PATATE**
 - baccalà bagnato gr. 200
 - patate gr. 80
 - pelati gr. 40
 - cipolla gr. 5
 - concentrato di pomodoro gr. 5
 - prezzemolo, sale/pepe q. b.

- **CALAMARI IN UMIDO CON PISELLI**
 - calamari gr. 200
 - piselli sgocciolati gr. 70
 - pelati gr. 40
 - olio di semi gr. 10
 - vino (per 100 porzioni) lt. 0,5
 - prezzemolo, aglio, sale/pepe q. b.

- **PESCE AL FORNO**
 - pesce (cernia o branzino o dentice merluzzo o orata o sarago o cefalo o palombo) gr. 200
 - olio gr. 10
 - limone gr. 30
 - prezzemolo, aglio, sale q. b.

- **PESCE FRITTO**
 - pesce per frittura (sardine o bardi calamari o triglie piccole o sogliole o gamberi, ecc.) gr. 200
 - olio di semi gr. 20
 - farina gr. 20
 - limone gr. 25
 - sale q. b.

- **PESCE ALLA MUGNAIA**
 - pesce (sogliola o trote o cefalo o palombo o branzino) gr. 200
 - olio di semi gr. 20
 - farina gr. 15
 - limone gr. 25
 - prezzemolo, sale/pepe q. b.

- **PESCE IN BIANCO**
 - pesce t. g. (naselli o cefali o dentici o trote o spigole o merluzzo o branzino etc.) gr. 200
 - olio extravergine di oliva gr. 15
 - limone gr. 25
 - carota, sedano, prezzemolo, sale q. b.

2.5 PIATTI VARI

- FRITTATA AL PROSCIUTTO
 - uova n. 2
 - prosciutto cotto gr. 7
 - olio gr. 10
 - prezzemolo, sale q. b.

- MOZZARELLA IN CARROZZA
 - mozzarella o fiordilatte gr. 100
 - fette di pane o pane in cassetta n. 4
 - latte (per 100 porzioni) lt. 2
 - farina gr. 10
 - olio di semi gr. 30
 - uova (per 100 porzioni) n. 50
 - sale/pepe q. b.

- WURSTEL CON PATATE
 - wurstel, da gr. 30 cad. n. 3
 - patate gr. 100
 - olio di semi gr. 10
 - aglio, sale q. b.

2.6 PIATTI FREDDI

- CAPRESE
 - mozzarella fresca gr. 120
 - pomodori freschi gr. 60
 - olio extravergine di oliva, sale/pepe q. b.

- FORMAGGIO DA TAVOLA ED AFFETTATO MISTO
 - formaggio da tavola (provolone o fontina o taleggio o bel paese) gr. 80
 - affettato misto costituito da uno dei seguenti salumi:
 - mortadella o prosciutto cotto o pancetta o capocollo o lonza di maiale, etc. gr. 60

- FORMAGGIO FRESCO ED AFFETTATI MISTI
 - formaggio fresco o stracchino gr. 120
 - affettati vari costituito da uno dei seguenti salumi:
 - mortadella o prosciutto cotto o pancetta o capocollo o lonza di maiale, etc. gr. 40

- MOZZARELLA, UOVA E ACCIUGHE
 - mozzarella fresca gr. 100
 - uova sode n. 1
 - filetti di acciughe gr. 30

- TONNO CON FAGIOLI E CIPOLLA
 - tonno sott'olio gr. 100
 - cipolla gr. 20
 - fagioli gr. 10
 - olio gr. 4

- aceto, prezzemolo, sale/pepe q. b.
- UOVA E SALUMI
 - uova sode n. 1
 - salumi affettati (costituiti da alcuni dei seguenti generi: salame milano, salame napoletano, salamini alla cacciatora) gr. 40
 - olive nere gr. 50

3. CONTORNI

- CARCIOFI FRITTI DORATI
 - carciofi
 - uova (per 100 porzioni) n. 18
 - olio di semi gr. 25
 - farina gr. 25
 - limone, sale q. b.
- CARCIOFI RIPIENI
 - carciofi di media grandezza n. 1
 - pane grattugiato gr. 15
 - olio gr. 8
 - formaggio parmigiano grattugiato gr. 5
 - aglio, prezzemolo, sale/pepe q. b.
- CAROTE ALLA PARMIGIANA
 - carote gr. 150
 - burro gr. 15
 - formaggio parmigiano grattugiato gr. 13
 - sale q. b.
- CAVOLFIORI ALL'INSALATA
 - cavolfiori gr. 130
 - olio gr. 15
 - aceto (per 100 porzioni) lt. 0,5
 - sale/pepe q. b.
- CAVOLFIORI FRITTI
 - cavolfiori gr. 120
 - olio di semi gr. 35
 - farina gr. 15
 - uova (per 100 porzioni) n. 10
 - latte (per 100 porzioni) lt. 0,5
 - sale q. b.
- CAVOLFIORI GRATINATI
 - preparazione besciamella:
 - latte (per 100 porzioni) lt. 3
 - burro gr. 3
 - farina gr. 3
 - sale q. b.

- preparazione piatto:
 - cavolfiore gr. 130
 - burro-sale q. b.

- CROCCHETTE DI PATATE
 - patate gr. 150
 - formaggio parmigiano gr. 5
 - uova (per 100 porzioni) n. 16
 - farina gr. 25
 - olio di semi gr. 35
 - pane grattugiato, sale q. b.

- FAGIOLI ALLA CIPOLLA
 - fagioli gr. 150
 - cipolla gr. 30
 - olio di semi gr. 5
 - prezzemolo, sale/pepe q. b.

- FAGIOLI ALLA PROVENZALE
 - fagioli gr. 120
 - cipolla gr. 7
 - carota gr. 7
 - sedano gr. 5
 - olio gr. 4
 - sale/pepe q. b.

- FAGIOLI ALL'UCCELLETTO
 - fagioli gr. 120
 - pomodori pelati o freschi gr. 30
 - olio gr. 10
 - aglio, salvia, sale/pepe q. b.

- FAGIOLINI ALL'AGRO
 - fagiolini gr. 120
 - olio gr. 12
 - aceto gr. 5
 - aglio, menta (o basilico), sale/pepe q. b.

- FAGIOLINI STUFATI
 - fagiolini gr. 120
 - concentrato di pomodoro gr. 20
 - olio gr. 7
 - cipolla gr. 4
 - preparato per brodo (senza estratto di carne), aglio, sale/pepe q. b.

- FINOCCHI ALLA PARMIGIANA
 - finocchi gr. 150
 - burro gr. 15
 - formaggio parmigiano gr. 10
 - olio gr. 5
 - sale q. b.

- FINOCCHI IN INSALATA
 - finocchi gr. 150
 - olio gr. 15
 - aceto (per 100 porzioni) lt. 0,5
 - sale/pepe q. b.

- INSALATA DI POMODORI
 - pomodori gr. 150
 - olio gr. 18
 - aglio, basilico, origano, sale/pepe q. b.

- INSALATA DI PATATE ED OLIVE
 - patate gr. 100
 - olive nere gr. 15
 - olio gr. 13
 - aceto (per 100 porzioni) lt. 0,2
 - capperi gr. 2
 - acciughe gr. 2
 - aglio, prezzemolo, sale q. b.

- INSALATA MISTA
 - pomodori gr. 70
 - cetrioli gr. 20
 - sedano gr. 20
 - cipolla gr. 10
 - olive nere gr. 15
 - olio gr. 10
 - origano, sale q. b.

- INSALATA "TRICOLORE"
 - patate gr. 50
 - pomodori gr. 50
 - fagiolini gr. 50
 - olio gr. 15
 - aceto, sale/pepe q b.

- INSALATA RUSSA
 - cavolfiori gr. 30
 - patate gr. 40
 - fagiolini gr. 20
 - piselli gr. 20
 - barbabietole gr. 10
 - carote gialle gr. 15
 - cetriolini sott'aceto gr. 5
 - capperi gr. 3
 - uova sode (per 100 porzioni) n. 20
 - olio gr. 15
 - sale q b.
 - preparazione maionese:
 - olio gr. 20

- tuorli di uova (per 100 porzioni) n. 20
- limoni, sale q. b.

- **INSALATA VERDE**
 - verdure ad insalata gr.150
 - olio gr. 15
 - aceto, sale/pepe q. b.

- **LENTICCHIE IN UMIDO**
 - lenticchie gr. 70
 - pomodori freschi (o pelati) gr. 30
 - carote gr. 15
 - sedano gr. 6
 - pancetta gr. 5
 - olio gr. 4
 - burro gr. 3
 - cipolla gr. 2
 - salvia, sale q. b.

- **MELANZANE AL FUNGHETTO**
 - melanzane gr. 150
 - concentrato di pomodoro gr. 50
 - olio gr. 50
 - aglio, origano, prezzemolo q. b.

- **MELANZANE DORATE ALLA MILANESE**
 - melanzane gr. 150
 - farina gr. 20
 - uova (per 100 porzioni) n. 10
 - burro gr. 40
 - sale q. b.

- **MELANZANE FRITTE CON PASTELLA**
 - melanzane gr. 150
 - olio di semi gr. 35
 - sale q. b.
 - preparazione pastella:
 - farina gr. 15
 - latte (per 100 porzioni) lt. 0,5
 - uova (per 100 porzioni) n. 10

- **MELANZANE IN TIMBALLO ALLA NAPOLETANA**
 - melanzane gr. 150
 - concentrato di pomodoro gr. 40
 - olio di semi gr. 35
 - mozzarella gr. 15
 - formaggio parmigiano gr. 15
 - burro gr. 5
 - basilico e sale q. b.

- MELANZANE PANATE
 - melanzane gr. 150
 - pane grattugiato gr. 25
 - farina gr. 20
 - olio di semi gr. 35
 - uova (per 100 porzioni) n. 10
 - sale q. b.

- PATATE AL FORNO
 - patate gr. 170
 - olio gr. 20
 - vino bianco (per 100 porzioni) lt. 0,5
 - rosmarino, sale q. b.

- PATATE ALLA CARRETTIERA
 - patate gr. 150
 - concentrato di pomodoro gr. 15
 - olio gr. 6
 - capperi gr. 3
 - acciughe gr. 4
 - prezzemolo q. b.

- PATATE ALLA PARIGINA
 - patate gr. 150
 - formaggio parmigiano gr. 60
 - burro gr. 50
 - latte (per 100 porzioni) lt. 4
 - sale q. b.

- PATATE ALLA PIZZAIOLA
 - patate gr. 120
 - pomodori freschi o pelati gr. 40
 - olio gr. 15
 - aglio, origano, sale/pepe q. b.

- PATATE ALL'INSALATA
 - patate gr. 120
 - olio gr. 15
 - aceto, prezzemolo q. b.

- PATATE FRITTE
 - patate gr. 150
 - olio di semi gr. 25
 - sale q. b.

- PATATE IN UMIDO
 - patate gr. 120
 - olio gr. 17
 - concentrato di pomodoro gr. 15
 - preparato per brodo (senza estratto di carne), sale/pepe q. b.

- **PEPERONATA**
 - peperoni gr. 130
 - olio gr. 15
 - cipolla gr. 20
 - pomodori pelati gr. 20
 - concentrato di pomodoro gr. 5
 - aglio, sale q. b.

- **PEPERONI ALLA SICILIANA**
 - peperoni gr. 150
 - cipolla gr. 30
 - olio gr. 20
 - aceto, sale/pepe q. b.

- **PISELLI AL PROSCIUTTO**
 - piselli freschi o conservati gr. 100
 - cipolla gr. 15
 - prosciutto cotto gr. 10
 - burro gr. 10
 - preparato per brodo, sale/pepe q. b.

- **PISELLI ALLA BOLOGNESE**
 - piselli gr. 100
 - concentrato di pomodoro gr. 20
 - burro gr. 8
 - pancetta gr. 5
 - cipolla gr. 3
 - sale/pepe q. b.

- **POMODORI AL TONNO**
 - pomodori freschi gr. 130
 - tonno sottolio gr. 25
 - uova sode (per 100 porzioni) n. 15
 - maionese gr. 5
 - capperi, sale q. b.

- **POMODORI GRATINATI**
 - pomodori gr. 150
 - pane grattugiato gr. 15
 - olio gr. 15
 - burro gr. 5
 - sale q. b.

- **POMODORI RIPIENI**
 - pomodori gr. 150
 - carne macinata gr. 30
 - uova (per 100 porzioni) n. 10
 - olio gr. 13
 - formaggio parmigiano gr. 5
 - burro gr. 4
 - prezzemolo, sale q. b.

- **PURÈ DI PATATE**
 - patate gr. 150
 - latte (per 100 porzioni) lt. 3
 - burro gr. 8
 - formaggio parmigiano gr. 4
 - noce moscata, sale q. b.

- **SPINACI AL BURRO**
 - spinaci gr. 200
 - burro gr. 20
 - formaggio parmigiano gr. 10
 - sale q. b.

- **SPINACI ALL'OLIO**
 - spinaci gr. 200
 - olio gr. 12
 - aglio, sale/pepe q. b.

- **TIMBALLO DI PATATE**
 - patate gr. 150
 - uova (per 100 porzioni) nr. 10
 - burro gr. 15
 - formaggio parmigiano gr. 6
 - noce moscata, sale/pepe q. b.

- **VERDURE ALLEGRE**
 - verdure (broccoletti, bietole, cavoli, cavolfiori, etc) gr. 250
 - limone gr. 20
 - olio gr. 15
 - aglio, sale q. b.

- **ZUCCHINE AL BURRO**
 - zucchine gr. 150
 - burro gr. 15
 - rosmarino, sale/pepe q. b.

- **ZUCCHINE ALLA PARMIGIANA**
 - zucchine gr. 150
 - formaggio parmigiano gr. 5
 - burro gr. 6
 - sale q. b.

- **ZUCCHINE FRITTE**
 - zucchine gr. 150
 - olio di semi gr. 30
 - sale q. b.

- **ZUCCHINE RIPIENE**
 - zucchine gr. 150
 - carne tritata gr. 15

- uova (per 100 porzioni) n. 10
- olio gr. 5
- burro gr. 5
- formaggio parmigiano gr. 2,5
- prezzemolo, noce moscata, vino bianco, s/p q. b.

4. FRUTTA

- frutta fresca gr. 130/150

5. PANE

- rosette o pane affettato gr. 120

6. BEVANDE

- acqua oligominerale in contenitori da cl. 50.