

TIPOLOGIE DI PIETANZE

Sono elencati, di seguito, alcuni tipi di primi, secondi piatti e contorni, a titolo indicativo della complessità della elaborazione e della varietà delle pietanze da somministrare nell'esecuzione del servizio, fatta salva la possibilità di concordare ulteriori tipologie di pietanze, allo scopo di assicurare la massima variazione dei menù. I piatti andranno preparati con le quantità e la qualità di ingredienti previsti dalla comune letteratura culinaria riferita alla tradizione nazionale.

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; PASTA: AI 4 FORMAGGI, ALL'AMATRICIANA, AL PESTO GENOVESE, AL RAGÙ/ALLA BOLOGNESE, CON LE ACCIUGHE, CON CARCIOFI, ALL'ARRABBIATA, ALLA CARBONARA, AL FILETTO DI POMODORO, CON VONGOLE O COZZE, CON TONNO, LASAGNA AL FORNO, SFORMATO DI PASTA; 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 SALSIA VERDE, ALLA SVIZZERA), BRASATO (IN UMIDO, AL RAGÙ), COTOLETTA ALLA MILANESE, FETTINA AI FERRI, INVOLTINI DI CARNE AL POMODORO, POLPETTE DI CARNE AL SUGO, POLPETTONE AL FORNO, ROAST BEEF, SALTINBOCCA ALLA ROMANA, SCALOPPINE AL LATTE, SPEZZATINO 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 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 ALLA PROVENZALE, FILETTI DI NASELLO ALLA PESCATORA, FILETTI DI PLATESSA AL VINO BIANCO, MERLUZZO AL POMODORO E CIPOLLE, MOSCARDINI IN UMIDO, NASELLO AGLI AGRUMI, POLPETTINE DI PESCE, SALMONE ALLE ZUCCHINE, SEPIE RIPIENE AL FORNO, SEPIOLINE CON PISELLI, TONNO ALLA LIVORNESE, TOTANI RIPIENI, TRANCE DI PESCE SPADA ALL'ACETO BALSAMICO, TROTA AL POMODORO, TROTA SALMONATA ALLE ERBE, BACCALÀ (AL FORNO, FRITTO DORATO, IN UMIDO), CALAMARI IN UMIDO.

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.

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, PEPPERONI ALLA SICILIANA, PISELLI AL PROSCIUTTO, POMODORI GRATINATI, POMODORI RIPIENI, SPINACI AL BURRO O ALL'OLIO, ZUCCHINE (AL BURRO, ALLA PARMIGIANA, FRITTE, RIPIENE).