

REGIONE SICILIANA



E.R.S.U.- Messina

Ente Regionale per il diritto allo Studio Universitario

Via A. Ghibellina, 146 – 98123 Messina

**SPECIFICHE TECNICHE
RELATIVE ALLE GRAMMATURE
PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI**

Allegato n. 3

AL CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI

Marzo 2017

Sommario

Agnolotti in brodo di carne	7
Cannelloni di magro	7
Cappelletti in brodo	7
Crema di verdure	7
Strozzapreti al ragù	7
Gnocchetti sardi al gorgonzola	7
Gnocchi al pesto	7
Gnocchi al ragù di carne	8
Gnocchi alla piemontese	8
Gnocchi alla romana	8
Gnocchi di patate al gorgonzola	8
Insalata di pasta	8
Insalata di riso	9
Lasagne	9
Linguine al salmone	9
Maltagliati con ceci	9
Minestra al pomodoro fresco	9
Minestra alle verdure con maltagliati	10
Minestra di farro	10
Minestra di lenticchie	10
Minestra d'orzo	10
Minestra verde estiva	11
Minestrone alla genovese	11
Minestrone alla napoletana	11
Minestrone alla toscana con cannellini	11
Minestrone con pasta	12
Minestrone con riso	12
Pasta in bianco	12
Pasta aglio olio e peperoncino	12
Pasta al pomodoro	12
Pasta al ragù	12
Pasta ai quattro formaggi	13
Pasta al forno	13
Pasta alle verdure	13
Pasta alla carrettiera	13
Pasta alla siciliana	13
Pasta alla marinara	14
Pasta al tonno	14
Pasta all'arrabbiata	14
Pasta alla carbonara	14
Pasta alla norma	14
Pasta con ceci	15
Pasta con salsiccia	15
Pasta ai piselli	15
Pasta prosciutto e piselli	15
Pasta con tonno e piselli	15
Pasta alla boscaiola	15
Pasta all'amatriciana	16
Pasta alle zucchine	16
Pasta e fagioli	16
Pastina in brodo	16
Ravioli di magro al sugo di carne	16
Rigatoni formaggio e salsiccia	16

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE

Riso al pomodoro	17
Riso in bianco	17
Risotto alla parmigiana	17
Risotto al curry	17
Risotto allo zafferano o alla milanese	17
Risotto alla salsiccia	17
Risotto con funghi	18
Risotto alle verdure	18
Risotto alla zucca	18
Risotto ai carciofi	18
Risotto ai frutti di mare	18
Risotto alla marinara	19
Spaghetti alle vongole	19
Tagliatelle al ragù	19
Tagliatelle verdi con asparagi e ricotta	19
Tortellini in brodo	19
Tortelloni al burro e salvia	19
Trenette al pesto	19
Zuppa di verdura con crostini	20
Arancini di riso	21
Arista ai funghi	21
Arista al forno	21
Arrosto di maiale ai capperi	21
Arrosto di maiale al latte	21
Arrosto di maiale agli agrumi	21
Arrosto di tacchino	22
Arrosto di vitello/manzo	22
Arrosto di vitello al limone	22
Arrosto ripieno di verdure	22
Arrotolato di tacchino	22
Bistecca alla piastra	22
Bocconcini di vitello	23
Bollito di manzo con salsa verde	23
Braciola di suino burro e salvia	23
Brasato di manzo	23
Cernia alla livornese	23
Cernia in umido	23
Cima alla genovese	24
Coniglio al forno	24
Coniglio alla cacciatora	24
Coniglio alle olive	24
Cordon bleu	24
Coppa	24
Cosce di pollo arrosto	24
Cosce di pollo con olive e peperoni	25
Cotoletta di lonza	25
Cotoletta di pollo	25
Cotoletta di tacchino	25
Cotoletta di vitello	25
Cordon bleu	25
Crocchette di patate	25
Crocchette spinaci e ricotta	26
Crostata di spinaci o erbe e ricotta	26
Fesa di tacchino al forno	26
Formaggio panato	26
Frittata con erbe	26

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE

Hamburger alle olive	26
Insalata caprese	27
Insalatona di pollo	27
Insalatona parmigiana al formaggio	27
Insalatona con tonno	27
Insalatona con caciotta	27
Insalatona ai formaggi	28
Insalatona con pollo e fagioli	28
Involtini alla russa	28
Involtini alla valdostana	28
Involtini di melanzane	28
Lonza di maiale al forno	28
Melanzane alla parmigiana	29
Merluzzo impanato	29
Merluzzo alla livornese	29
Merluzzo al pomodoro	29
Mozzarella in carrozza	29
Nodini di vitello	29
Omelette al formaggio	30
Omelette al prosciutto	30
Palombo in umido	30
Peperoni ripieni con carne	30
Petto di pollo ai funghi	30
Petto di pollo dorato	30
Platessa alla mugnaia	31
Platessa/sogliola impanata	31
Pollo alla cacciatore	31
Pollo arrosto	31
Polpettone di carne	31
Polpo in insalata con patate	31
Punta di vitello al forno	32
Rollè di tacchino	32
Salsiccia	32
Saltimbocca alla romana	32
Scaloppine ai capperi	32
Scaloppine al pomodoro	32
Scaloppine di lonza	32
Scaloppine alla pizzaiola	33
Seppioline con piselli	33
Sfoglia caprese	33
Sformato di bietole	33
Sformato/gateaux di patate, prosciutto e formaggio	33
Sformato di spinaci	33
Sofficini al formaggio	34
Spezzatino con patate	34
Spiedini di manzo	34
Spiedini misti	34
Stoccafisso e patate	34
Tonno fagioli e cipolla	34
Torta di pastafoglia e zucchine	35
Torta salata di spinaci	35
Tortino di verdure	35
Tortino di zucchine	35
Totani ripieni	35
Verdure miste ripiene	36
Vitello tonnato	36

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE

Wurstel con patatine	36
Zucchine ripiene	36
Salumi monoporzione	36
Bresaola	36
Mortadella di puro suino	36
Pancetta coppata	36
Prosciutto cotto	36
Prosciutto crudo	36
Prosciutto di praga	36
Salame crudo	36
Speck	37
Formaggi monoporzione	37
Asiago	37
Brie	37
Caciotta	37
Caprino	37
Certosino	37
Crescenza	37
Emmenthal	37
Fontal	37
Gorgonzola	37
Grana padano	37
Italico	37
Mozzarella	37
Pecorino	37
Pecorino romano	37
Pirenei	37
Provolone	37
Robiola	38
Scamorza	38
Taleggio	38
Pizza margherita	39
Pizza alle olive	39
Pizza napoletana	39
Pizza al prosciutto	39
Pizza prosciutto e funghi	39
Pizza quattro formaggi	39
Pizza marinara	40
Pizza vegetariana	40
Pizza alla diavola	40
Pizza genovese con spinaci	40
Pizza genovese con funghi	40
Pidone al forno	40
Asparagi al parmigiano	41
Bietole al burro	41
Bietole all'agro	41
Bietole saltate	41
Broccoli gratinati	41
Broccoli lessi	41
Carciofi trifolati	41
Carote al burro	41
Carote al vapore	42
Carote al vapore con prezzemolo	42
Carote brasate	42
Carote e patate lessate	42
Carote julienne	42

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE

Cavolfiori gratinati	42
Cipolline in agrodolce	42
Coste al burro	42
Coste al formaggio	43
Coste all'olio	43
Erbette gratinate	43
Fagioli borlotti in insalata	43
Fagiolini al pomodoro	43
Fagiolini al prezzemolo	43
Fagiolini alla genovese	43
Finocchi al burro	43
Finocchi gratinati	44
Finocchi in insalata	44
Funghi champignons in insalata	44
Funghi trifolati	44
Insalata di barbabietole	44
Insalata di carciofi	44
Insalata di cetrioli	44
Insalata di fagiolini e patate	44
Insalata di finocchi e sedano	45
Insalata di mais	45
Insalata di pomodori	45
Insalata di pomodori e mais	45
Insalata di pomodori e olive	45
Insalata di pomodori e sedano	45
Insalata di stagione	45
Insalata verde	46
Insalata verde e pomodori	46
Insalata verde e finocchi	46
Insalata verde e radicchio	46
Insalata mista	46
Insalata rossa	46
Insalata rossa e pomodori	46
Insalata verde e carote flangè	47
Insalata verde e rucola	47
Insalata verde rapanelli e rucola	47
Insalata verde e carote filangè	47
Insalata verde e cetrioli	47
Insalata verde e rapanelli	47
Macedonia di verdure	47
Melanzane alla griglia	48
Melanzane trifolate	48
Patate al forno	48
Patatine fritte	48
Patate al prezzemolo	48
Peperonata	48
Peperoni al forno	48
Peperoni alla griglia	48
Piselli al burro	48
Piselli e carote al burro	49
Polenta	49
Purea di patate	49
Spinaci al burro	49
Spinaci all'agro	49
Spinaci saltati	49
Verdure cotte miste	49

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE

Verdure in pinzimonio	49
Verdure grigliate	50
Verze in insalata	50
Zucchine alla griglia	50
Zucchine trifolate	50
Prodotti da forno	51
Bevande	51

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE

Primo piatto

Agnolotti in brodo di carne

Agnolotti	80,00 g
Brodo	120,00 ml
Parmigiano Reggiano	10,00 g

Cannelloni di magro

Pasta gr. Duro - cannelloni	80,00 g
Besciamella	40,00 g
Parmigiano Reggiano	5,00 g
Spinaci surgelati	110,00 g
Ricotta fresca di vacca	30,00 g
Sale	1,00 g

Cappelletti in brodo

Cappelletti freschi	80,00 g
Brodo	250,00 ml
Parmigiano Reggiano	6,00 g

Crema di verdure

Verdure miste per minestrone surgelate	100,00 g
Patate novelle	15,00 g
Olio extravergine di oliva	7,00 ml
Pomodori pelati	10,00 g
Basilico	1,00 g
Aglio	1,00 g
Parmigiano Reggiano	5,00 g
Sale	1,00 g
Farina bianca Tipo OO	5,00 g

Strozzapreti al ragù

Pasta di semola di grano duro: strozzapreti	100,00 g
Carne trita di bovino	40,00 g
Carote	5,00 g
Cipolla	5,00 g
Pecorino romano	6,00 g
Parmigiano Reggiano	5,00 g
Sale	1,00 g

Gnocchetti sardi al gorgonzola

Pasta di semola di grano duro	100,00 g
Burro	5,00 g
Gorgonzola dolce	30,00 g
Sale	1,00 g
Parmigiano Reggiano	5,00 g

Gnocchi al pesto

Gnocchi di Patate freschi	200,00 g
Sale Grosso	2,00 g
Pesto	40,00 g

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE

Gnocchi al ragù di carne

Gnocchi	200,00 g
Pomodori pelati	60,00 g
Carne trita di bovino	30,00 g
Parmigiano Reggiano	5,00 g
Olio extravergine di oliva	3,00 ml
Sale	1,00 g

Gnocchi alla piemontese

Gnocchi	200,00 g
Pomodori pelati	60,00 g
Carne trita di bovino	30,00 g
Funghi champignon	15,00 g
Parmigiano Reggiano	5,00 g
Olio extravergine di oliva	3,00 ml
Sale	1,00 g

Gnocchi alla romana

Semolino	55,00 g
Uova pastorizzate	30,00 g
Latte Fresco intero	250,00 ml
Burro	10,00 g
Salvia	2,00 g
Noce moscata	5,00 g
Sale	1,00 g

Gnocchi di patate al gorgonzola

Gnocchi di patate freschi	200,00 g
Gorgonzola dolce	40,00 g
Latte fresco parzialmente scremato	10,00 ml
Burro	3,00 g
Parmigiano Reggiano	5,00 g
Sale	1,00 g

Insalata di pasta

Pasta di semola di grano duro	100,00 g
Pomodori	20,00 g
Piselli surgelati	20,00 g
Peperoni	15,00 g
Fontal	15,00 g
Prosciutto cotto	20,00 g
Olive nere snocciolate	10,00 g
Olio extravergine di oliva	6,00 ml
Sale	1,00 g

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE

Insalata di riso

Riso parboiled	80,00 g
Peperoni a falde sott'olio	13,00 g
Piselli al naturale	13,00 g
Cetrioli sott'aceto	5,00 g
Cipolline sott'aceto	5,00 g
Emmenthal	15,00 g
Olio extravergine di oliva	8,00 ml
Tonno sott'olio	20,00 g
Olive verdi snocciolate	10,00 g
Prosciutto cotto	40,00 g
Sale	1,00 g

Lasagne

Pasta gr. du. Uovo: Lasagne	90,00 g
Besciamella	45,00 g
Ragù	55,00 g
Mozzarella filone	15,00 g
Parmigiano Reggiano	12,00 g
Burro	7,00 g
Sale	1,00 g
Noce moscata	1,00 g
Spezie ed aromi	1,00 g

Linguine al salmone

Pasta di semola di grano duro	100,00 g
Salmone affumicato ritagli	30,00 g
Panna liquida UHT	30,00 ml
Latte Fresco intero	10,00 ml
Prezzemolo	10,00 g
Sale	1,00 g
Burro	5,00 g

Maltagliati con ceci

Pasta di semola di grano duro	35,00 g
Ceci naturale	40,00 g
Cipolla	2,00 g
Olio extravergine di oliva	5,00 ml
Estratto per brodo Vegetale	1,00 g
Sale	1,00 g

Minestra al pomodoro fresco

Pasta di semola di grano duro	40,00 g
Pomodori perini	100,00 g
Brodo	250,00 ml
Cipolla	10,00 g
Sedano	10,00 g
Basilico	1,00 g
Olio extravergine di oliva	6,00 ml
Parmigiano Reggiano	5,00 g

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE

Minestra alle verdure con maltagliati

Pasta di semola di grano duro	40,00 g
Pancetta	10,00 g
Zucca	50,00 g
Erbette	25,00 g
Pomodori pelati	70,00 g
Piselli surgelati	120,00 g
Parmigiano Reggiano	6,00 g
Basilico	1,00 g
Brodo	1,00 ml
Prezzemolo	1,00 g
Cipolla	10,00 g
Patate	40,00 g
Zucchine	50,00 g
Carote	25,00 g
Sedano	25,00 g
Olio extravergine di oliva	6,00 ml

Minestra di farro

Fagioli Borlotti Secchi	40,00 g
Cipolla	10,00 g
Carote	20,00 g
Sedano	10,00 g
Patate	40,00 g
Prezzemolo	10,00 g
Farro decorticato	60,00 g
Olio extravergine di oliva	10,00 ml

Minestra di lenticchie

Pasta di semola di grano duro	35,00 g
Lenticchie Secche	40,00 g
Cipolla	10,00 g
Olio extravergine di oliva	5,00 ml
Sale	1,00 g

Minestra d'orzo

Orzo Perlato	60,00 g
Pomodori pelati	30,00 g
Cipolla	10,00 g
Olio extravergine di oliva	10,00 ml
Aglione	5,00 g
Sale	1,00 g

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE

Minestra verde estiva

Pasta di semola di grano duro	30,00 g
Fagiolini verdi fini surgelati	20,00 g
Pancetta tesa	5,00 g
Prezzemolo	2,00 g
Zucchine	40,00 g
Patate	50,00 g
Cipolla	20,00 g
Brodo	250,00 ml
Olio extravergine di oliva	6,00 ml
Parmigiano Reggiano	5,00 g
Sale	1,00 g
Aglione	1,00 g
Basilico	1,00 g

Minestrone alla genovese

Verdure miste per minestrone surgelati	80,00 g
Patate	80,00 g
Pasta di semola di grano duro	40,00 g
Pesto	10,00 g
Olio extravergine di oliva	6,00 ml
Pecorino stagionato	6,00 g
Parmigiano Reggiano	5,00 g
Aglione	1,00 g
Sale	1,00 g

Minestrone alla napoletana

Pomodori pelati	30,00 g
Riso parboiled	30,00 g
Prosciutto Crudo	17,00 g
Carote	20,00 g
Patate	20,00 g
Zucchine	30,00 g
Sedano	15,00 g
Peperoni	40,00 g
Aglione	1,00 g
Cipolla	1,00 g
Prezzemolo	1,00 g
Basilico	1,00 g
Sale	1,00 g

Minestrone alla toscana con cannellini

Verza	110,00 g
Fagioli Cannellini Secchi	50,00 g
Pasta di semola di grano duro	40,00 g
Pomodori pelati	40,00 g
Carote	20,00 g
Sedano	15,00 g
Pancetta tesa	12,00 g
Olio extravergine di oliva	10,00 ml
Cipolla	3,00 g
Aglione	1,00 g
Prezzemolo	1,00 g
Basilico	1,00 g
Sale	1,00 g

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE

Minestrone con pasta

Pasta di semola di grano duro	40,00g
Verdure miste per minestrone surgelati	80,00g
Patate	50,00g
Olio extravergine di oliva	5,00ml
Sale	1,00g
Pomodori pelati	10,00g
Parmigiano Reggiano	5,00g

Minestrone con riso

Riso parboiled	40,00g
Verdure miste per minestrone surgelati	80,00g
Patate	50,00g
Olio extravergine di oliva	5,00ml
Sale	1,00g
Pomodori pelati	10,00g
Parmigiano Reggiano	5,00g

Pasta in bianco

Pasta di semola di grano duro	100,00g
Burro	10,00g
Parmigiano Reggiano	5,00g

Pasta aglio olio e peperoncino

Pasta gr. du. lunga	100,00g
Sale grosso	2,00g
Olio extravergine di oliva	6,00g
Sale fine	1,00g
Aglione	0,20g
Parmigiano Reggiano	5,00g
Peperoncino rosso intero	1,00g

Pasta al pomodoro

Pasta di semola di grano duro	100,00g
Pomodori pelati	70,00g
Basilico	1,00g
Aglione	1,00g
Olio extravergine di oliva	6,00ml
Sale	1,00g
Parmigiano Reggiano	5,00g

Pasta al ragù

Pasta di semola di grano duro	100,00g
Punta pancia di bovino adulto	40,0 g
Pomodori pelati	45,00g
Cipolla, carota, sedano	20,00g
Olio extravergine di oliva	3,00ml
Sale	1,00g
Parmigiano Reggiano	5,00g

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE

Pasta ai quattro formaggi

Pasta di semola di grano duro	100,00 g
Emmenthal	20,00 g
Mozzarella/Fiordilatte	20,00 g
Parmigiano Reggiano	5,00 g
Gorgonzola dolce	10,00 g
Burro	5,00 g
Sale	1,00 g

Pasta al forno

Pasta di semola di grano duro	90,00 g
Besciamella	45,00 g
Ragù	55,00 g
Mozzarella filone	15,00 g
Parmigiano Reggiano	12,00 g
Burro	7,00 g
Sale	1,00 g
Noce moscata	1,00 g
Spezie e aromi	1,00 g

Pasta alle verdure

Pasta di semola di grano duro	100,00 g
Pomodori pelati	70,00 g
Cipolla	25,00 g
Carote	15,00 g
Sedano	5,00 g
Prezzemolo	1,00 g
Basilico	1,00 g
Aglione	1,00 g
Alloro	1,00 g
Olio extravergine di oliva	6,00 ml
Sale	1,00 g
Parmigiano Reggiano	5,00 g

Pasta alla carrettiera

Pasta di semola di grano duro	100,00 g
Pomodori pelati	60,00 g
Olive nere snocciolate	15,00 g
Olio extravergine di oliva	5,00 ml
Origano	1,00 g
Capperi	1,00 g
Sale	1,00 g
Parmigiano Reggiano	5,00 g

Pasta alla siciliana

Pasta di semola di grano duro	100,00 g
Melanzane	60,00 g
Pomodori pelati	60,00 g
Mozzarella	30,00 g
Olio extravergine di oliva	5,00 ml
Basilico	3,00 g
Parmigiano Reggiano	5,00 g
Sale	1,00 g

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE

Pasta alla marinara

Pasta di semola di grano duro	100,00 g
Pomodori pelati	15,00 g
Seppioline pulite congelate	15,00 g
Vongole sgusciate congelate	10,00 g
Gamberi sgusciati congelati	5,00 g
Calamari interi congelati	7,00 g
Olio extravergine di oliva	8,00 ml
Aglio	1,00 g
Prezzemolo	1,00 g
Sale	1,00 g
Peperoncino rosso in polvere	1,00 g

Pasta al tonno

Pasta di semola di grano duro	100,00 g
Tonno sott'olio	40,00 g
Pomodori pelati	60,00 g
Olio extravergine di oliva	5,00 ml
Sale	1,00 g

Pasta all'arrabbiata

Pasta di semola di grano duro	100,00 g
Pomodori pelati	60,00 g
Olio extravergine di oliva	6,00 ml
Aglio	1,00 g
Basilico	1,00 g
Peperoncino rosso in polvere	1,00 g
Parmigiano Reggiano	5,00 g
Sale	1,00 g

Pasta alla carbonara

Pasta di semola di grano duro	100,00 g
Pancetta tesa	20,00 g
Uovo pastorizzato	30,00 g
Olio extravergine di oliva	5,00 ml
Parmigiano Reggiano	5,00 g
Pepe	1,00 g
Sale	1,00 g

Pasta alla norma

Pasta di semola di grano duro	100,00 g
Melanzane	60,00 g
Pomodori pelati	60,00 g
Ricotta	30,00 g
Olio extravergine di oliva	5,00 ml
Aglio	1,00 g
Basilico	3,00 g
Parmigiano Reggiano	5,00 g
Sale	1,00 g

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE

Pasta con ceci

Pasta di semola di grano duro	35,00 g
Ceci Secchi	40,00 g
Cipolla	3,00 g
Olio extravergine di oliva	5,00 ml
Estratto per brodo Vegetale	1,00 g
Sale	1,00 g

Pasta con salsiccia

Pasta di semola di grano duro	100,00 g
Pomodori pelati	30,00 g
Salsiccia p.s.	40,00 g
Cipolla	10,00 g
Parmigiano Reggiano	5,00 g
Pecorino romano	5,00 g
Sale	1,00 g

Pasta ai piselli

Pasta gr. du. media	100,00 g
Sale Grosso	2,00 g
Pomodori pelati	30,00 g
Piselli naturale	15,00 g
Pancetta affumicata	20,00 g
Carote Primizia	15,00 g
Sedano	15,00 g
Cipolla bianca	10,00 g
Olio extravergine di oliva	5,00 g
Parmigiano Reggiano	5,00 g
Sale	0,50 g

Pasta prosciutto e piselli

Pasta di semola di grano duro	100,00 g
Prosciutto cotto	25,00 g
Pomodori pelati	30,00 g
Piselli surgelati	30,00 g
Olio extravergine di oliva	5,00 ml
Sale	1,00 g

Pasta con tonno e piselli

Pasta di semola di grano duro	100,00 g
Tonno sott'olio	30,00 g
Pomodori pelati	30,00 g
Piselli surgelati	30,00 g
Olio extravergine di oliva	5,00 ml
Sale	1,00 g

Pasta alla boscaiola

Pasta di semola di grano duro	100,00 g
Funghi Porcini secchi	3,00 g
Olio extravergine di oliva	5,00 ml
Passata di pomodori	60,00 g
Parmigiano Reggiano	5,00 g
Cipolla	5,00 g
Sale	1,00 g

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE

Pasta all'amatriciana

Pasta di semola di grano duro	100,00 g
Pancetta tesa	30,00 g
Cipolla	30,00 g
Olio extravergine di oliva	10,00 ml
Pomodori pelati	60,00 g
Peperoncino rosso in polvere	1,00 g

Pasta alle zucchini

Pasta di semola di grano duro	100,00 g
Zucchini	50,00 g
Olio extravergine di oliva	5,00 ml
Aglione	1,00 g
Prezzemolo	3,00 g
Parmigiano Reggiano	5,00 g
Sale	1,00 g

Pasta e fagioli

Pasta di semola di grano duro	40,00 g
Cipolla	5,00 g
Olio extravergine di oliva	6,00 ml
Pancetta tesa	5,00 g
Fagioli Borlotti Secchi	60,00 g
Patate	60,00 g
Estratto per brodo Vegetale	1,00 g
Sale	1,00 g
Sedano	5,00 g
Aglione	1,00 g
Pepe bianco in polvere	1,00 g
Rosmarino	1,00 g

Pastina in brodo

Pasta di semola di grano duro	40,00 g
Brodo	250,00 ml
Olio extravergine di oliva	5,00 ml
Parmigiano Reggiano	5,00 g

Ravioli di magro al sugo di carne

Ravioli di magro freschi	180,00 g
Carne trita di bovino	40,00 g
Carote	5,00 g
Cipolla	5,00 g
Parmigiano Reggiano	5,00 g
Sale	1,00 g

Rigatoni formaggio e salsiccia

Pasta di semola di grano duro	100,00 g
Pomodori pelati	100,00 g
Salsiccia p.s.	40,00 g
Cipolla	10,00 g
Grana Padano	5,00 g
Pecorino stagionato	5,00 g
Sale	1,00 g
Pepe bianco in polvere	1,00 g
Brodo	150,00 ml

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE

Riso al pomodoro

Riso parboiled	100,00 g
Pomodori pelati	80,00 g
Carote	15,00 g
Sedano	15,00 g
Grana Padano	6,00 g
Olio extravergine di oliva	6,00 g
Sale	1,00 g

Riso in bianco

Riso parboiled	80,00 g
Burro	10,00 g
Parmigiano Reggiano	5,00 g

Risotto alla parmigiana

Riso parboiled	80,00 g
Burro	3,00 g
Olio extravergine di oliva	3,00 ml
Parmigiano Reggiano	10,00 g
Cipolla bianca	15,00 g
Sale	1,00 g
Brodo	150,00 ml

Risotto al curry

Riso parboiled	80,00 g
Burro	3,00 g
Curry	5,00 g
Olio extravergine di oliva	3,00 ml
Parmigiano Reggiano	10,00 g
Cipolla bianca	15,00 g
Sale	1,00 g
Brodo	150,00 ml

Risotto allo zafferano o alla milanese

Riso parboiled	80,00 g
Olio extravergine di oliva	10,00 ml
Parmigiano Reggiano	5,00 g
Cipolla	2,00 g
Sale	1,00 g
Brodo	150,00 ml
Zafferano	1,00 g
Burro	5,00 g

Risotto alla salsiccia

Riso parboiled	80,00 g
Burro	10,00 g
Cipolla	1,00 g
Salsiccia	40,00 g
Parmigiano Reggiano	5,00 g
Brodo	150,00 ml
Sale	1,00 g

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE

Risotto con funghi

Riso parboiled	80,00 g
Burro	10,00 g
Cipolla	1,00 g
Funghi Porcini secchi	3,00 g
Parmigiano Reggiano	5,00 g
Brodo	150,00 ml
Sale	1,00 g

Risotto alle verdure

Riso paraboiled	80,00 g
Fagolini surgelati	20,00 g
Piselli surgelati	15,00 g
Carote	20,00 g
Cipolla	10,00 g
Olio extravergine di oliva	7,00 g
Parmigiano Reggiano	5,00 g
Brodo	150,00 ml
Prezzemolo	2,00 g
Sale	1,00 g

Risotto alla zucca

Riso paraboiled	80,00 g
Zucca	50,00 g
Cipolla	10,00 g
Olio extravergine di oliva	7,00 g
Parmigiano Reggiano	5,00 g
Brodo	150,00 ml
Sale	1,00 g

Risotto ai carciofi

Riso paraboiled	80,00 g
Cuori di carciofi	30,00 g
Olio extravergine di oliva	7,00 g
Aglione, prezzemolo	3,00 g
Brodo	150,00ml
Sale	1,00 g

Risotto ai frutti di mare

Riso parboiled	80,00 g
Cozze sgusciate congelate	10,00 g
Vongole sgusciate congelate	10,00 g
Totani congelati	10,00 g
Gamberetti sgusciati congelati	4,00 g
Cipolla	10,00 g
Olio extravergine di oliva	8,00 ml
Brodo	150,00 ml
Prezzemolo	1,00 g

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE

Risotto alla marinara

Riso parboiled	80,00 g
Cozze sgusciate congelate	10,00 g
Vongole sgusciate congelate	10,00 g
Gamberetti sgusciati congelati	4,00 g
Totani congelati	20,00 g
Cipolla	10,00 g
Olio extravergine di oliva	8,00 ml
Brodo	150,00 ml
Prezzemolo	3,00 g

Spaghetti alle vongole

Pasta di semola di grano duro	100,00 g
Vongole sgusciate congelate	30,00 g
Olio extravergine di oliva	5,00 ml
Pomodori pelati	40,00 g
Aglione	2,00 g
Prezzemolo	1,00 g
Sale	1,00 g

Tagliatelle al ragù

Pasta di semola di grano duro	100,00 g
Carne trita di bovino	40,00 g
Carote	5,00 g
Cipolla	5,00 g
Parmigiano Reggiano	5,00 g

Tagliatelle verdi con asparagi e ricotta

Tagliatelle verdi	100,00 g
Asparagi surgelati	50,00 g
Panna liquida UHT	20,00 ml
Ricotta fresca	20,00 g
Cipolla	15,00 g
Burro	10,00 g
Sale	1,00 g

Tortellini in brodo

Tortellini freschi	80,00 g
Brodo	250,00 ml
Parmigiano Reggiano	5,00 g

Tortelloni al burro e salvia

Tortelloni di magro	180,00 g
Burro	15,00 g
Salvia	2,00 g
Parmigiano Reggiano	5,00 g

Trenette al pesto

Pasta di semola di grano duro	100,00 g
Pecorino romano	10,00 g
Olio extravergine di oliva	10,00 ml
Basilico	15,00 g
Aglione	1,00 g
Pinoli sgusciati	3,00 g
Sale	1,00 g

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE

Zuppa di verdura con crostini

Verdure miste per minestrone surgelati	100,00 g
Patate	15,00 g
Olio extravergine di oliva	7,00 ml
Pomodori pelati	10,00 g
Basilico	1,00 g
Aglio	1,00 g
Parmigiano Reggiano	5,00 g
Sale	1,00 g
Crostini di pane	30,00 g

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE

Secondo piatto

Arancini di riso

Riso parboiled	35,00 g
Uovo pastorizzato	5,00 g
Carne di bovino macinata	15,00 g
Piselli	8,00 g
Scamorza	10,00 g
Concentrato di pomodoro	5,00 g
Cipolle	5,00 g
Parmigiano Reggiano	8,00 g
Olio extravergine di oliva	5,00 ml
Zafferano	0,1 g
Sale	1,00 g

Arista ai funghi

Carrè suino refrigerato	200,00 g
Funghi Champignon	40,00 g
Cipolla bianca	5,00 g
Aglione	1,00 g
Rosmarino	1,00 g
Olio di semi di arachide	10,00 ml

Arista al forno

Carrè suino refrigerato	200,00 g
Olio di semi di arachide	10,00 ml
Aglione	3,00 g
Rosmarino	1,00 g
Sale	1,00 g

Arrosto di maiale ai capperi

Lonza suino refrigerata	130,00 g
Olio di semi di arachide	7,00 ml
Capperi	6,00 g
Prezzemolo	1,00 g
Salvia	1,00 g
Sale	1,00 g

Arrosto di maiale al latte

Lonza suino refrigerata	150,00 g
Burro	10,00 g
Latte Parzialmente scremato UHT	50,00 ml
Sale	1,00 g

Arrosto di maiale agli agrumi

Lonza suino refrigerata	150,00 g
Burro	10,00 g
Agrumi	50,00 ml
Sale	1,00 g

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE

Arrosto di tacchino

Fesa di tacchino	120,00 g
Olio di semi di arachide	5,00 ml
Rosmarino	1,00 g
Aglione	1,00 g
Sale	1,00 g

Arrosto di vitello/manzo

Punta di vitello/Fesa di manzo refrigerata	120,00 g
Olio di semi di arachide	10,00 ml
Carote	10,00 g
Spezie ed aromi	1,00 g
Sale	1,00 g

Arrosto di vitello al limone

Noce di vitello refrigerato	150,00 g
Olio di semi di arachide	10,00 ml
Succo di limone	10,00 ml
Rosmarino	1,00 g
Aglione	1,00 g
Sale	1,00 g

Arrosto ripieno di verdure

Noce di bovino adulto refrigerato	100,00 g
Spinaci surgelati	30,00 g
Patate	30,00 g
Carne trita di bovino	15,00 g
Carne trita di suino	15,00 g
Pane grattugiato	10,00 g
Pancetta tesa	5,00 g
Cipolla bianca	10,00 g
Carote	10,00 g
Sedano	10,00 g
Olio di semi di arachide	5,00 ml
Uova pastorizzate	5,00 g
Spezie ed aromi	1,00 g
Sale	1,00 g

Arrotolato di tacchino

Fesa di tacchino	90,00 g
Spinaci a foglie	70,00 g
Uova pastorizzate	60,00 g
Ricotta fresca di vacca	50,00 g
Olio di semi di arachide	10,00 ml
Cipolla bianca	20,00 g
Aglione	1,00 g
Sale	1,00 g
Noce moscata	1,00 g

Bistecca alla piastra

Scamone di bovino adulto refrigerato	120,00 g
--------------------------------------	----------

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE

Bocconcini di vitello

Reale vitello refrigerato	150,00 g
Olio di semi di arachide	10,00 ml
Pomodori pelati	20,00 g
Cipolla bianca	10,00 g
Sedano	10,00 g
Carote	20,00 g
Salvia	1,00 g
Maggiorana	1,00 g
Aceto bianco	5,00 ml
Sale	1,00 g

Bollito di manzo con salsa verde

Reale di bovino adulto - tagli conf. sottovuoto	150,00 g
Patate	20,00 g
Carote	20,00 g
Sale	1,00 g
Salsa verde	20,00 g

Bracirole di suino burro e salvia

Lombo Suino	180,00 g
Burro	5,00 g
Sale	1,00 g
Salvia	1,00 g

Brasato di manzo

Sottofesa di vitellone	150,00 g
Verdure miste (carote, sedano, cipolle)	40,00 g
Pomodori pelati	40,00 g
Olio di semi di arachide	10,00 g
Erbe aromatiche	1,00 g
Sale, pepe	0,3 g

Cernia alla livornese

Cernia tranci congelata	150,00 g
Pomodori pelati	40,00 g
Olio extravergine di oliva	10,00 ml
Capperi sotto Sale	2,00 g
Spezie ed aromi	1,00 g
Sale	1,00 g

Cernia in umido

Cernia tranci congelata	150,00 g
Pomodori pelati	20,00 g
Olio extravergine di oliva	6,00 ml
Aglio	1,00 g
Cipolla bianca	10,00 g
Prezzemolo	1,00 g
Sale	1,00 g

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE

Cima alla genovese

Fetta di vitello	120,00 g
Uova pastorizzate	40,00 g
Trita di vitello	60,00 g
Piselli surgelati	15,00 g
Olio di semi di arachide	6,00 g
Pinoli	8,00 g
Parmigiano Reggiano	15,00 g
carote	15,00 g
Zucchine	15,00 g
Sale	1,00 g
Noce moscata	0,3 g

Coniglio al forno

Coniglio intero refrigerato	200,00 g
Spezie ed aromi	1,00 g
Olio di semi di arachide	6,00 ml
Sale	1,00 g

Coniglio alla cacciatora

Coniglio intero refrigerato	200,00 g
Pomodori pelati	20,00 g
Carote	5,00 g
Sedano	5,00 g
Cipolla bianca	5,00 g
Olio di semi di arachide	10,00 ml
Prezzemolo	1,00 g
Funghi secchi	1,00 g
Sale	1,00 g

Coniglio alle olive

Coniglio intero refrigerato	200,00 g
Patate	60,00 g
Olio di semi di arachide	10,00 ml
Olive verdi snocciolate	10,00 g
Capperi sotto Sale	5,00 g

Cordon bleu

Cordon bleu impanati surgelati	1 pz
--------------------------------	------

Coppa

Coppa (capocollo) stagionata	100,00 g
------------------------------	----------

Cosce di pollo arrosto

Cosce pollo refrigerate	150,00 g
Cipolla bianca	10,00 g
Sale	1,00 g
Olio di semi di arachide	6,00 ml
Spezie ed aromi	1,00 g

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE

Cosce di pollo con olive e peperoni

Cosce pollo refrigerate	150,00 g
Cipolla bianca	20,00 g
Peperoni	125,00 g
Olive nere snocciolate	10,00 g
Succo di limone	10,00 ml
Sale	1,00 g
Olio di semi di arachide	10,00 ml

Cotoletta di lonza

Lonza di suino refrigerata	120,00 g
Pane grattugiato	10,00 g
Olio di semi di arachide	10,00 ml
Uova pastorizzate	20,00 g
Farina bianca Tipo OO	5,00 g
Sale	1,00 g

Cotoletta di pollo

Petto di pollo refrigerato	120,00 g
Pane grattugiato	10,00 g
Olio di semi di arachide	10,00 ml
Uova pastorizzate	20,00 g
Farina bianca Tipo OO	5,00 g
Sale	1,00 g

Cotoletta di tacchino

Fesa di tacchino refrigerata	120,00 g
Pane grattugiato	10,00 g
Olio di semi di arachide	10,00 ml
Uova pastorizzate	20,00 g
Farina bianca Tipo OO	5,00 g
Sale	1,00 g

Cotoletta di vitello

Vitello refrigerato	120,00 g
Uova pastorizzate	20,00 g
Pane grattugiato	10,00 g
Farina bianca Tipo OO	5,00 g
Olio di semi di arachide	5,00 ml
Sale	1,00 g

Cordon bleu

Cordon bleu impanati surgelati	1 pz
--------------------------------	------

Crocchette di patate

Patate	250,00 g
Uova pastorizzate	40,00 g
Pane grattugiato	10,00 g
Farina bianca Tipo OO	5,00 g
Parmigiano Reggiano	6,00 g
Olio di semi di arachide	10,00 ml
Noce moscata	1,00 g
Sale	1,00 g

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE

Crocchette spinaci e ricotta

Spinaci surgelati	150,00 g
Ricotta fresca di vacca	40,00 g
Uova pastorizzate	20,00 g
Olio di semi di arachide	5,00 ml
Parmigiano Reggiano	6,00 g
Pane grattugiato	3,00 g
Sale	1,00 g

Crostata di spinaci o erbe e ricotta

Pastasfoglia surgelata	100,00 g
Spinaci surgelati	80,00 g
Ricotta fresca di vacca	40,00 g
Burro	10,00 g
Parmigiano Reggiano	10,00 g
Olio di semi di arachide	6,00 ml
Uova pastorizzate	15,00 g
Noce moscata	1,00 g
Sale	1,00 g

Fesa di tacchino al forno

Fesa di tacchino	150,00 g
Olio di semi di arachide	10,00 ml
Spezie ed aromi	5,00 g
Burro	5,00 g
Sale	1,00 g

Formaggio panato

Fontal	80,00 g
Pane grattugiato	10,00 g
Olio di semi di arachide	10,00 ml
Uova pastorizzate	20,00 g
Farina bianca Tipo OO	5,00 g
Sale	1,00 g

Frittata con erbe

Uova pastorizzate	120,00 g
Bieta erbetta surgelata	60,00 g
Parmigiano Reggiano	6,00 g
Olio di semi di arachide	5,00 ml

Hamburger alle olive

Reale di bovino adulto refrigerato	100,00 g
Olive verdi snocciolate	15,00 g
Olio di semi di arachide	5,00 ml
Cipolla bianca	10,00 g
Sale	1,00 g

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE

Insalata caprese

Mozzarella fiordilatte	100,00 g
Pomodori	100,00 g
Olive nere snocciolate	2,00 g
Basilico	1,00 g
Olio extravergine di oliva	5,00 ml
Sale	1,00 g
Origano	1,00 g

Insalatona di pollo

Petto di pollo	40,00 g
Piselli surgelati	40,00 g
Fontina	25,00 g
Ravanelli	20,00 g
Sedano	20,00 g
Olio extravergine di oliva	10,00 ml
Capperi	5,00 g
Sale	1,00 g

Insalatona parmigiana al formaggio

Pomodori	100,00 g
Insalata lattuga	50,00 g
Emmenthal	60,00 g
Tonno sott'olio	30,00 g
Olive nere snocciolate	15,00 g
Sedano	10,00 g
Prezzemolo	1,00 g
Sale	1,00 g

Insalatona con tonno

Tonno sott'olio	70,00 g
Sedano	30,00 g
Peperoni	30,00 g
Insalata verde	30,00 g
Carote	30,00 g
Cipolla bianca	20,00 g
Emmenthal	20,00 g
Olio extravergine di oliva	10,00 ml
Succo di limone	5,00 ml
Sale	1,00 g

Insalatona con caciotta

Caciotta	40,00 g
Zucchine	30,00 g
Insalata verde	30,00 g
Cipolla bianca	20,00 g
Olio extravergine di oliva	10,00 ml
Succo di limone	5,00 ml
Sale	1,00 g

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE

Insalatona ai formaggi

Emmenthal	15,00g
Edamer	15,00g
Fontina	15,00g
Provolone dolce	15,00g
Insalata verde	30,00g
Gherigli di noce	10,00g
Acciughe salate	5,00g
Olio extravergine di oliva	10,00ml
Succo di limone	5,00ml
Sale	1,00g

Insalatona con pollo e fagioli

Petto di pollo	25,00g
Fagioli rossi	30,00g
Piselli	20,00g
Carote	20,00g
Patate	20,00g
Mais	15,00g
Germogli di soia	15,00g
Olive nere	10,00g
Maionese	20,00g
Yogurt intero	10,00g
Olio extravergine di oliva	10,00ml
Succo di limone	5,00ml
Sale	1,00g

Involtini alla russa

Prosciutto cotto	60,00g
Insalata russa	60,00
Gelatina	20,00 g

Involtini alla valdostana

Scamone di bovino adulto refrigerato	100,00g
Prosciutto cotto	20,00g
Fontina	20,00g
Olio di semi di arachide	6,00ml
Farina bianca Tipo OO	5,00g
Sale	1,00g

Involtini di melanzane

Melanzane grigliate	150,00 g
Prosciutto cotto	50,00 g
Fontal	30,00 g
Passato di pomodoro	40,00 g
Olio di semi di arachide	6,00 ml
Sale	1,00 g
Peperoncino	0,3 g

Lonza di maiale al forno

Lonza suino refrigerato	150,00g
Olio di semi di arachide	5,00ml
Rosmarino	1,00g
Sale	1,00g

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE

Melanzane alla parmigiana

Melanzane	200,00 g
Mozzarella/Fiordilatte	60,00 g
Pomodori pelati	20,00 g
Olio di semi di arachide	10,00 ml

Merluzzo impanato

Merluzzo filetti congelato	130,00 g
Pane grattugiato	10,00 g
Uova pastorizzate	20,00 g
Farina bianca Tipo OO	5,00 g
Olio extravergine di oliva	10,00 ml
Sale	1,00 g

Merluzzo alla livornese

Merluzzo filetti congelato	150,00 g
Pomodori pelati	40,00 g
Olio di semi di arachide	10,00 ml
Capperi sotto Sale	3,00 g
Spezie ed aromi	1,00 g
Sale	1,00

Merluzzo al pomodoro

Merluzzo filetti congelati	150,00 g
Cipolla bianca	15,00 g
Mandorle pelate	6,00 g
Succo di limone	5,00 ml
Aglio	1,00 g
Pomodori pelati	30,00 g
Farina bianca Tipo OO	5,00 g
Olio di semi di arachide	6,00 ml
Paprika	1,00 g
Sale	1,00 g

Mozzarella in carrozza

Mozzarella fiordilatte	70,00 g
Pancarrè	30,00 g
Uova pastorizzate	25,00 g
Farina bianca Tipo OO	10,00 g
Latte Fresco Parzialmente scremato	8,00 ml
Olio di semi di arachide	6,00 ml
Sale	1,00 g

Nodini di vitello

Nodino di vitello	150,00 g
Olio di semi di arachide	10,00 ml
Farina bianca Tipo OO	10,00 g
Salvia	1,00 g
Sale	1,00 g

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE

Omelette al formaggio

Uova pastorizzate	110,00 g
Emmenthal	20,00 g
Latte Fresco intero	10,00 ml
Olio di semi di arachide	3,00 ml
Sale	1,00 g

Omelette al prosciutto

Uova pastorizzate	120,00 g
Prosciutto cotto	30,00 g
Farina bianca Tipo OO	5,00 g
Latte Fresco Parzialmente scremato	15,00 ml
Olio di semi di arachide	5,00 ml
Noce moscata	0,3 g
Sale	1,00 g

Palombo in umido

Palombo congelato	150,00 g
Pomodori pelati	20,00 g
Olio extravergine di oliva	10,00 ml
Cipolla bianca	10,00 g
Aglione	1,00 g
Prezzemolo	1,00 g
Sale	1,00 g

Peperoni ripieni con carne

Peperoni	200,00 g
Carne trita di bovino	70,00 g
Uova pastorizzate	6,00 g
Parmigiano Reggiano	5,00 g
Olio di semi di arachide	10,00 ml
Pomodori pelati	10,00 g
Prezzemolo	1,00 g
Brodo	1,00 ml
Sale	1,00 g

Petto di pollo ai funghi

Petto di pollo	120,00 g
Funghi Champignon	40,00 g
Olio di semi di arachide	6,00 ml
Sale	1,00 g

Petto di pollo dorato

Petto di pollo	120,00 g
Uova pastorizzate	20,00 g
Farina bianca Tipo OO	10,00 g
Olio di semi di arachide	10,00 ml
Sale	1,00 g

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE

Platessa alla mugnaia

Platessa filetti congelata	150,00 g
Olio di semi di arachide	5,00 ml
Burro	5,00 g
Acciughe salate	3,00 g
Farina bianca Tipo OO	5,00 g
Prezzemolo	1,00 g
Succo di limone	5,00 ml
Sale	1,00 g

Platessa/sogliola impanata

Platessa/sogliola filetti congelata	130,00 g
Pane grattugiato	10,00 g
Uova pastorizzate	20,00 g
Farina bianca Tipo OO	5,00 g
Olio extravergine di oliva	10,00 ml
Sale	1,00 g

Pollo alla cacciatora

Pollo a busto refrigerato	250,00 g
Pomodori pelati	20,00 g
Carote	10,00 g
Sedano	10,00 g
Cipolla bianca	10,00 g
Funghi porcini freschi	30,00 g
Olio di semi di arachide	10,00 ml
Prezzemolo	1,00 g
Sale	1,00 g

Pollo arrosto

Cosce pollo refrigerate	250,00 g
Olio di semi di arachide	10,00 ml
Spezie ed aromi	1,00 g
Sale	1,00 g

Polpettone di carne

Carne trita di bovino	100,00 g
Salsiccia di puro suino	20,00 g
Patate	20,00 g
Uova pastorizzate	30,00 g
Grana Padano	6,00 g
Olio di semi di arachide	6,00 g
Sale	1,00 g
Pepe bianco in polvere	1,00 g

Polpo in insalata con patate

Polpo congelato	200,00 g
Sedano	40,00 g
Patate	50,00 g
Olio extravergine di oliva	6,00 ml
Peperoncino rosso in polvere	1,00 g
Sale	1,00 g
Succo di limone	5,00 ml
Prezzemolo	3,00 g

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE

Punta di vitello al forno

Punta vitello refrigerato	150,00 g
Olio di semi di arachide	10,00 ml
Sale	1,00 g
Spezie ed aromi	1,00 g

Rollè di tacchino

Rollè di tacchino	150,00 g
Sale	1,00 g

Salsiccia

Salsiccia	150,00 g
Olio di semi di arachide	5,00 g
Prezzemolo	2,00 g
Sale	0,5 g
Pepe	0,1 g

Saltimbocca alla romana

Lonza suino refrigerata	120,00 g
Prosciutto cotto	20,00 g
Farina bianca Tipo OO	5,00 g
Olio extravergine di oliva	3,00 ml
Salvia	1,00 g
Sale	1,00 g

Scaloppine ai capperi

Fesa di vitello refrigerata	120,00 g
Olio extravergine di oliva	3,00 ml
Farina bianca Tipo OO	10,00 g
Capperi sott'Aceto	5,00 g
Acciughe sott'olio	1,00 g
Sale	1,00 g

Scaloppine al pomodoro

Fesa di vitello refrigerata	120,00 g
Pomodori pelati	40,00 g
Olio extravergine di oliva	3,00 ml
Farina bianca Tipo OO	10,00 g
Origano	1,00 g
Sale	1,00 g
Aglione	1,00 g

Scaloppine di lonza

Lonza suino refrigerata	150,00 g
Olio extravergine di oliva	3,00 ml
Farina bianca Tipo OO	5,00 g
Sale	1,00 g

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE

Scaloppine alla pizzaiola

Fesa di vitello refrigerata	120,00 g
Pomodori pelati	50,00 g
Olio extravergine di oliva	3,00 ml
Capperi sotto Sale	3,00 g
Basilico	1,00 g
Prezzemolo	1,00 g
Sale	1,00 g

Seppioline con piselli

Seppioline pulite congelate	150,00 g
Piselli surgelati	100,00 g
Pomodori pelati	50,00 g
Cipolla	10,00 g
Olio extravergine di oliva	3,00 ml
Prezzemolo	5,00 g
Aglione	5,00 g
Sale	1,00 g

Sfoglione caprese

Pastasfoglione surgelato	100,00 g
Pomodori	60,00 g
Mozzarella	30,00 g
Uova pastorizzate	20,00 g
Parmigiano Reggiano	8,00 g
Olio extravergine di oliva	2,00 ml
Sale	1,00 g

Sfoglione di bietole

Bietole surgelate	150,00 g
Ricotta fresca di vacca	40,00 g
Uova pastorizzate	20,00 g
Olio di semi di arachide	5,00 ml
Parmigiano Reggiano	6,00 g
Burro	3,00 g
Sale	1,00 g

Sfoglione/gateaux di patate, prosciutto e formaggio

Patate	150,00 g
Uova pastorizzate	15,00 g
Prosciutto cotto	25,00 g
Caciotta	20,00 g
Parmigiano Reggiano	5,00 g
Olio di semi di arachide	5,00 g
Noce moscata	1,00 g
Sale, pepe	1,00 g

Sfoglione di spinaci

Spinaci a foglie	250,00 g
Uova pastorizzate	30,00 g
Cipolla Bianca	15,00 g
Latte Fresco Parzialmente scremato	10,00 ml
Olio di semi di arachide	6,00 ml
Parmigiano Reggiano	6,00 g
Sale	1,00 g

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE

Sofficini al formaggio

sofficini al formaggio surgelati	2 pz
----------------------------------	------

Spezzatino con patate

Reale di bovino adulto refrigerato	120,00 g
Pomodori pelati	60,00 g
Olio di semi di arachide	6,00 ml
Carote	20,00 g
Sedano	10,00 g
Cipolla bianca	10,00 g
Farina bianca Tipo OO	5,00 g
Patate	60,00 g
Sale	1,00 g

Spiedini di manzo

Reale di bovino adulto refrigerato	120,00 g
Peperoni gialli	20,00 g
Peperoni rossi	20,00 g
Prosciutto cotto	20,00 g
Olio di semi di arachide	6,00 ml
Timo	1,00 g
Sale	1,00 g

Spiedini misti

Fesa di tacchino (a quadretti)	50,00 g
Peperone rosso	40,00 g
Carne di manzo	50,00 g
Pollo (a quadretti)	50,00 g
Sale, pepe	1,00 g
Olio di semi di arachide	6,00 ml

Stoccafisso e patate

Stoccafisso	200,00 g
Pomodori pelati	120,00 g
Patate	80,00 g
Olive nere	50,00 g
Capperi	10,00 g
Uva sultanina	10,00 g
Pinoli	5,00 g
Cipolla	10,00 g
Aglione	5,00 g
Sale, pepe	1,00 g
Olio di semi di arachide	6,00 ml

Tonno fagioli e cipolla

Tonno sott'olio	70,00 g
Fagioli cannellini al naturale	100,00 g
Cipolla bianca	5,00 g
Prezzemolo	1,00 g
Olio extravergine di oliva	5,00 ml
Aceto bianco	5,00 ml
Sale	1,00 g

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE

Torta di pastasfoglia e zucchine

Pastasfoglia surgelata	80,00 g
Zucchine	150,00 g
Cipolla bianca	20,00 g
Uova pastorizzate	20,00 g
Parmigiano Reggiano	6,00 g
Sale	1,00 g
Noce moscata	1,00 g

Torta salata di spinaci

Pastasfoglia surgelata	100,00 g
Spinaci surgelati	85,00 g
Ricotta fresca di vacca	40,00 g
Uova pastorizzate	20,00 g
Cipolla	20,00 g
Parmigiano Reggiano	8,00 g
Olio di semi di arachide	2,00 ml
Aglione	1,00 g
Noce moscata	1,00 g
Sale	1,00 g

Tortino di verdure

Patate	70,00 g
Peperoni	40,00 g
Cipolla bianca	40,00 g
Pomodori	40,00 g
Olio di semi di arachide	10,00 ml
Origano	1,00 g
Sale	1,00 g

Tortino di zucchine

Pasta sfoglia surgelata	60,00 g
Zucchine	85,00 g
Ricotta fresca di vacca	40,00 g
Uova pastorizzate	20,00 g
Cipolla	20,00 g
Parmigiano Reggiano	8,00 g
Olio di semi di arachide	2,00 ml
Sale	1,00 g

Totani ripieni

Totani congelati	100,00 g
Pane grattugiato	60,00 g
Grana Padano	10,00 g
Uova pastorizzate	60,00 g
Prezzemolo	3,00 g
Rosmarino	2,00 g
Aglione	1,00 g
Sale	1,00 g
Pepe bianco in polvere	1,00 g
Olio di semi di arachide	3,00 ml

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE

Verdure miste ripiene

Spalla di bovino adulto refrigerata	100,00 g
Zucchine	50,00 g
Pomodori	50,00 g
Melanzane	50,00 g
Parmigiano Reggiano	5,00 g
Passata di pomodori	20,00 g
Olio extravergine di oliva	3,00 ml

Vitello tonnato

Fesa di vitello refrigerata	120,00 g
Salsa tonnata	30,00 g
Capperi	3,00 g

Wurstel con patatine

Wurstel di suino	120,00 g
Patatine fritte	200,00 g
Ketchup	15,00 g

Zucchine ripiene

Zucchine	190,00 g
Ripieno per verdure	70,00 g
Parmigiano Reggiano	5,00 g
Olio extravergine di oliva	3,00 ml
Noce moscata	0,3 g
Sale	1,00 g

Salumi monoporzione

Salumi confezionati monoporzione	come relative grammature
----------------------------------	--------------------------

Bresaola

Bresaola stagionata	70,00 g
Olio extravergine di oliva	5,00 ml
Succo di limone	5,00 ml

Mortadella di puro suino

Mortadella	100,00 g
------------	----------

Pancetta coppata

Pancetta coppata	100,00 g
------------------	----------

Prosciutto cotto

Prosciutto cotto	100,00 g
------------------	----------

Prosciutto crudo

Prosciutto crudo	70,00 g
------------------	---------

Prosciutto di praga

Prosciutto cotto tipo Praga	100,00 g
-----------------------------	----------

Salame crudo

Salame puro suino stagionato	100,00 g
------------------------------	----------

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE

Speck

Speck stagionato	100,00 g
------------------	----------

Formaggi monoporzione

Formaggi confezionati monoporzione	100,00 g
------------------------------------	----------

Asiago

Asiago	100,00 g
--------	----------

Brie

Brie	100,00 g
------	----------

Caciotta

Caciotta	100,00 g
----------	----------

Caprino

Caprino	100,00 g
---------	----------

Certosino

Certosino	100,00 g
-----------	----------

Crescenza

Crescenza	100,00 g
-----------	----------

Emmenthal

Emmenthal	100,00 g
-----------	----------

Fontal

Fontal	100,00 g
--------	----------

Gorgonzola

Gorgonzola dolce	100,00 g
------------------	----------

Grana padano

Grana Padano	100,00 g
--------------	----------

Italico

Italico	100,00 g
---------	----------

Mozzarella

Mozzarella/Fiordilatte	100,00 g
------------------------	----------

Pecorino

Pecorino romano	100,00 g
-----------------	----------

Pecorino romano

Pecorino romano	100,00 g
-----------------	----------

Pirenei

Pirenei	100,00 g
---------	----------

Provolone

Provolone	100,00 g
-----------	----------

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE

Robiola

Robiola	100,00 g
---------	----------

Scamorza

Scamorza	100,00 g
----------	----------

Taleggio

Taleggio	100,00 g
----------	----------

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE

Prodotti equivalenti

Pizza margherita

Pasta per Pizza	120,00 g
Passata di pomodoro	50,00 g
Mozzarella/Fiordilatte	45,00 g
Olio extravergine di oliva	10,00 ml
Sale	1,00 g
Basilico	1,00 g

Pizza alle olive

Pasta per pizza	120,00 g
Passata di pomodoro	50,00 g
Mozzarella/Fiordilatte	45,00 g
Olive nere denocciolate	15,00 g
Olio extravergine di oliva	10,00 ml
Sale	1,00 g

Pizza napoletana

Pasta per pizza	120,00 g
Passata di pomodoro	50,00 g
Mozzarella/Fiordilatte	45,00 g
Acciughe salate	15,00 g
Capperi	10,00 g
Olio extravergine di oliva	10,00 ml
Sale	1,00 g

Pizza al prosciutto

Pasta per pizza	120,00 g
Passata di pomodoro	50,00 g
Mozzarella/Fiordilatte	45,00 g
Prosciutto cotto	30,00 g
Olio extravergine di oliva	10,00 ml
Sale	1,00 g

Pizza prosciutto e funghi

Pasta per pizza	120,00 g
Passata di pomodoro	50,00 g
Mozzarella/Fiordilatte	45,00 g
Prosciutto cotto	25,00 g
Funghi champignon	20,00 g
Olio extravergine di oliva	10,00 ml
Sale	1,00 g

Pizza quattro formaggi

Pasta per Pizza	100,00 g
Mozzarella/Fiordilatte	45,00 g
Gorgonzola	15,00 g
Taleggio	10,00 g
Grana padano	10,00 g
Olio extravergine di oliva	10,00 ml
Sale	1,00 g

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE

Pizza marinara

Pasta per pizza	120,00 g
Passata di pomodoro	15,00 g
Polpo congelato	25,00 g
Seppie congelate	15,00 g
Vongole sgusciate congelate	15,00 g
Olio extravergine di oliva	10,00 ml
Sale	1,00 g

Pizza vegetariana

Pasta per pizza	120,00 g
Passata di pomodoro	50,00 g
Mozzarella/Fiordilatte	45,00 g
Zucchine/melanzane/peperoni alla piastra	45,00 g
Olio extravergine di oliva	10,00 ml
Sale	1,00 g

Pizza alla diavola

Pasta per pizza	120,00 g
Passata di pomodoro	50,00 g
Mozzarella/Fiordilatte	45,00 g
Salsiccia piccante	30,00 g
Olio extravergine di oliva	10,00 ml
Sale	1,00 g
Peperoncino	1,00 g

Pizza genovese con spinaci

Pasta per pizza	120,00 g
Mozzarella/Fiordilatte	45,00 g
Spinaci surgelati	30,00 g
Olio extravergine di oliva	10,00 ml
Sale	1,00 g

Pizza genovese con funghi

Pasta per pizza	120,00 g
Mozzarella/Fiordilatte	45,00 g
Funghi surgelati	30,00 g
Olio extravergine di oliva	10,00 ml
Sale	1,00 g

Pidone al forno

Pasta per pizza	120,00 g
Passata di pomodoro	50,00 g
Mozzarella/Fiordilatte	45,00 g
Scarola	30,00 g
Acciughe	10,00 g
Olio extravergine di oliva	10,00 ml
Sale	1,00 g

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE

Contorno

Asparagi al parmigiano

Asparagi	150,00 g
Burro	10,00 g
Parmigiano Reggiano	10,00 g
Salvia	1,00 g
Sale	1,00 g

Bietole al burro

Bieta erbetta surgelata	150,00 g
Burro	10,00 g
Cipolla bianca	5,00 g
Aglione	1,00 g
Brodo	50,00 ml
Sale	1,00 g

Bietole all'agro

Erbette surgelate	150,00 g
Olio extravergine di oliva	6,00 ml
Succo di limone	5,00 ml
Sale	1,00 g

Bietole saltate

Bieta erbetta surgelata	150,00 g
Olio extravergine di oliva	10,00 ml
Sale	1,00 g

Broccoli gratinati

Broccoli surgelati	150,00 g
Olio extravergine di oliva	5,00 ml
Besciamella	20,00 g
Parmigiano Reggiano	5,00 g
Sale	1,00 g

Broccoli lessi

Broccoli surgelati	150,00 g
Olio extravergine di oliva	10,00 ml
Sale	1,00 g

Carciofi trifolati

Carciofi cuore surgelati	200,00 g
Prezzemolo	5,00 g
Olio extravergine di oliva	5,00 ml
Succo di limone	2,00 ml
Sale	1,00 g

Carote al burro

Carote	180,00 g
Burro	10,00 g
Sale	1,00 g

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE

Carote al vapore

Carote	200,00 g
Olio extravergine di oliva	10,00 ml
Sale	1,00 g

Carote al vapore con prezzemolo

Carote a rondelle surgelate	200,00 g
Olio extravergine di oliva	10,00 ml
Prezzemolo	1,00 g
Sale	1,00 g

Carote brasate

Carote	200,00 g
Olio extravergine di oliva	6,00 ml
Prezzemolo	2,00 g
Aglione	1,00 g
Sale	1,00 g
Brodo	1,00 ml

Carote e patate lessate

Carote	100,00 g
Patate	100,00 g
Olio extravergine di oliva	6,00 ml
Sale	1,00 g

Carote julienne

Carote	150,00 g
Olio extravergine di oliva	10,00 ml
Succo di limone	5,00 ml
Sale	1,00 g

Cavolfiori gratinati

Cavolfiori surgelati	200,00 g
Olio extravergine di oliva	10,00 ml
Latte Fresco intero	10,00 ml
Uova pastorizzate	8,00 g
Farina bianca Tipo OO	5,00 g
Sale	1,00 g

Cipolline in agrodolce

Cipolla	200,00 g
Aceto bianco	10,00 ml
Olio extravergine di oliva	5,00 ml
Zucchero semolato	5,00 g
Sale	1,00 g
Brodo	1,00 ml

Coste al burro

Coste surgelate	150,00 g
Burro	10,00 g
Cipolla Dorata	5,00 g
Aglione	1,00 g
Brodo	50,00 ml
Sale	1,00 g

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE

Coste al formaggio

Coste surgelate	200,00 g
Burro	10,00 g
Emmenthal	25,00 g
Sale	1,00 g

Coste all'olio

Coste surgelate	200,00 g
Olio extravergine di oliva	10,00 ml
Sale	1,00 g

Erbette gratinate

Erbette surgelate	200,00 g
Olio extravergine di oliva	5,00 ml
Besciamella	20,00 g
Parmigiano Reggiano	5,00 g
Sale	1,00 g

Fagioli borlotti in insalata

Fagioli borlotti al naturale	100,00 g
Cipolla Dorata	20,00 g
Olio extravergine di oliva	10,00 ml
Sale	1,00 g

Fagiolini al pomodoro

Fagiolini verdi fini surgelati	200,00 g
Pomodori pelati	20,00 g
Olio extravergine di oliva	10,00 ml
Brodo	50,00 ml
Sale	1,00 g

Fagiolini al prezzemolo

Fagiolini surgelati	200,00 g
Cipolla	15,00 g
Prezzemolo	10,00 g
Olio extravergine di oliva	5,00 ml
Succo di limone	5,00 ml
Sale	1,00 g

Fagiolini alla genovese

Fagiolini verdi fini surgelati	200,00 g
Prezzemolo	10,00 g
Acciughe salate	1,00 g
Aglione	1,00 g
Olio extravergine di oliva	6,00 ml
Sale	1,00 g

Finocchi al burro

Finocchi	200,00 g
Burro	10,00 g
Sale	1,00 g

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE

Finocchi gratinati

Finocchi	200,00 g
Olio extravergine di oliva	10,00 ml
Besciamella	20,00 g
Parmigiano Reggiano	5,00 g
Sale	1,00 g

Finocchi in insalata

Finocchi	120,00 g
Olio extravergine di oliva	10,00 ml
Sale	1,00 g

Funghi champignons in insalata

Funghi Champignon	150,00 g
Olio extravergine di oliva	10,00 ml
Prezzemolo	3,00 g
Parmigiano Reggiano	15,00 g
Sale	1,00 g

Funghi trifolati

Funghi Champignon	200,00 g
Aglione	1,00 g
Prezzemolo	1,00 g
Olio extravergine di oliva	10,00 ml
Sale	1,00 g

Insalata di barbabietole

Barbabietole sottovuoto	150,00 g
Cipolla Rossa	10,00 g
Olio extravergine di oliva	10,00 ml
Aceto bianco	5,00 ml
Sale	1,00 g

Insalata di carciofi

Carciofi	150,00 g
Olio extravergine di oliva	10,00 ml
Sale	1,00 g

Insalata di cetrioli

Cetrioli	200,00 g
Olio extravergine di oliva	6,00 ml
Sale	1,00 g

Insalata di fagiolini e patate

Fagiolini verdi fini surgelati	100,00 g
Patate	150,00 g
Olio extravergine di oliva	6,00 ml
Sale	1,00 g
Aceto bianco	5,00 ml
Prezzemolo	1,00 g

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE

Insalata di finocchi e sedano

Finocchi	120,00 g
Sedano Bianco	25,00 g
Aceto balsamico	3,00 ml
Olio extravergine di oliva	8,00 ml
Sale	1,00 g

Insalata di mais

Mais naturale	200,00 g
Basilico	2,00 g
Olio extravergine di oliva	10,00 ml
Sale	1,00 g

Insalata di pomodori

Pomodori	150,00 g
Cipolla Dorata	5,00 g
Origano	1,00 g
Olio extravergine di oliva	10,00 ml
Sale	1,00 g
Aceto bianco	3,00 ml

Insalata di pomodori e mais

Pomodori	150,00 g
Mais naturale	50,00 g
Origano	1,00 g
Olio extravergine di oliva	8,00 ml
Sale	1,00 g

Insalata di pomodori e olive

Pomodori	120,00 g
Olive nere snocciolate	30,00 g
Cipolla Rossa	5,00 g
Basilico	1,00 g
Olio extravergine di oliva	10,00 ml
Prezzemolo	1,00 g
Aceto bianco	5,00 ml
Sale	1,00 g

Insalata di pomodori e sedano

Pomodori	150,00 g
Sedano	40,00 g
Olio extravergine di oliva	10,00 ml
Cipolla	5,00 g
Prezzemolo	3,00 g
Sale	1,00 g
Aceto bianco	1,00 ml

Insalata di stagione

Insalata Romana	80,00 g
Olio extravergine di oliva	2,00 ml
Aceto bianco	1,00 ml
Sale	1,00 g

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE

Insalata verde

Insalata verde	80,00 g
Olio extravergine di oliva	6,00 ml
Aceto di vino	3,00 ml
Sale	1,00 g

Insalata verde e pomodori

Pomodori	150,00 g
Insalata verde	40,00 g
Olio extravergine di oliva	5,00 ml
Aceto bianco	5,00 ml
Sale	1,00 g

Insalata verde e finocchi

Insalata verde	40,00 g
Finocchi	40,00 g
Olio extravergine di oliva	10,00 ml
Sale	1,00 g
Aceto bianco	5,00 ml

Insalata verde e radicchio

Insalata Milano	40,00 g
Insalata Radicchio	40,00 g
Olio extravergine di oliva	10,00 ml
Sale	1,00 g
Aceto bianco	5,00 ml

Insalata mista

Pomodori	100,00 g
Insalata mista	30,00 g
Carote	30,00 g
Sedano	20,00 g
Olio extravergine di oliva	10,00 ml
Cipolla	5,00 g
Prezzemolo	3,00 g
Aceto bianco	1,00 ml
Sale	1,00 g

Insalata rossa

Insalata Rossa	80,00 g
Olio extravergine di oliva	6,00 ml
Aceto rosso di vino	3,00 ml
Sale	1,00 g

Insalata rossa e pomodori

Insalata Rossa	40,00 g
Pomodori	150,00 g
Olio extravergine di oliva	5,00 ml
Aceto bianco	5,00 ml
Sale	1,00 g

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE

Insalata verde e carote flangè

Insalata verde	50,00 g
Carote	100,00 g
Olio extravergine di oliva	6,00 ml
Succo di limone	3,00 ml
Sale	1,00 g

Insalata verde e rucola

Insalata verde	50,00 g
Rucola	30,00 g
Olio extravergine di oliva	10,00 ml
Sale	1,00 g
Aceto bianco	5,00 ml

Insalata verde rapanelli e rucola

Insalata verde	30,00 g
Ravanelli	30,00 g
Rucola	30,00 g
Olio extravergine di oliva	10,00 ml
Sale	1,00 g
Aceto bianco	5,00 ml

Insalata verde e carote filangè

Insalata verde	40,00 g
Carote	40,00 g
Olio extravergine di oliva	6,00 ml
Aceto bianco	1,00 ml
Sale	1,00 g

Insalata verde e cetrioli

Insalata Lattuga	40,00 g
Cetrioli	40,00 g
Olio extravergine di oliva	6,00 ml
Aceto bianco	1,00 ml
Sale	1,00 g

Insalata verde e rapanelli

Insalata verde	40,00 g
Ravanelli	40,00 g
Olio extravergine di oliva	6,00 ml
Aceto bianco	1,00 ml
Sale	1,00 g

Macedonia di verdure

Patate	50,00 g
Carote	60,00 g
Piselli fini surgelati	40,00 g
Zucchine	60,00 g
Olio extravergine di oliva	7,00 ml
Sale	1,00 g

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE

Melanzane alla griglia

Melanzane grigliate surgelata	200,00 g
Olio extravergine di oliva	5,00 ml
Sale	1,00 g

Melanzane trifolate

Melanzana	200,00 g
Aglio	1,00 g
Prezzemolo	1,00 g
Olio extravergine di oliva	10,00 ml
Sale	1,00 g

Patate al forno

Patate	200,00 g
Olio extravergine di oliva	10,00 ml
Spezie	1,00 g
Sale	1,00 g

Patatine fritte

Patate stick	200,00 g
Sale	1,00 g

Patate al prezzemolo

Patate	200,00 g
Olio extravergine di oliva	10,00 ml
Prezzemolo	3,00 g
Sale	1,00 g

Peperonata

Peperoni	130,00 g
Cipolla Rossa	30,00 g
Pomodori pelati	20,00 g
Olio extravergine di oliva	10,00 ml
Brodo	50,00 ml
Sale	1,00 g

Peperoni al forno

Peperoni	200,00 g
Olio extravergine di oliva	10,00 ml
Pecorino romano	5,00 g
Sale	1,00 g

Peperoni alla griglia

Peperoni grigliati surgelati	200,00 g
Sale	1,00 g

Piselli al burro

Piselli fini surgelati	180,00 g
Burro	10,00 g
Sale	1,00 g

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE

Piselli e carote al burro

Piselli fini surgelati	100,00 g
Carote	90,00 g
Burro	10,00 g
Sale	1,00 g

Polenta

Farina di mais bramata	50,00 g
Sale	1,00 g

Purea di patate

Patate	250,00 g
Latte Parzialmente scremato UHT	30,00 ml
Noce moscata	1,00 g
Sale	1,00 g
Burro	10,00 g

Spinaci al burro

Spinaci surgelati	200,00 g
Burro	8,00 g
Parmigiano Reggiano	5,00 g
Aglione	1,00 g
Sale	1,00 g

Spinaci all'agro

Spinaci surgelati	200,00 g
Olio extravergine di oliva	10,00 ml
Succo di limone	5,00 ml
Sale	1,00 g

Spinaci saltati

Spinaci surgelati	200,00 g
Sale	1,00 g
Olio extravergine di oliva	6,00 ml
Aglione	1,00 g

Verdure cotte miste

Patate	150,00 g
Carote	50,00 g
Piselli surgelati	50,00 g
Olio extravergine di oliva	10,00 ml
Sale	1,00 g

Verdure in pinzimonio

Carciofi	50,00 g
Carote	30,00 g
Sedano Verde	30,00 g
Finocchi	30,00 g
Ravanello	30,00 g
Olio extravergine di oliva	10,00 ml
Sale	1,00 g

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE
--

Verdure grigliate

Melanzane	80,00 g
Zucchine	80,00 g
Peperoni	80,00 g
Olio extravergine di oliva	4,00 ml

Verze in insalata

Verza	150,00 g
Olio extravergine di oliva	10,00 ml
Aceto bianco	5,00 ml
Sale	1,00 g

Zucchine alla griglia

Zucchine grigliate surgelate	200,00 g
Olio extravergine di oliva	4,00 ml

Zucchine trifolate

Zucchine surgelate	200,00 g
Olio extravergine di oliva	10,00 ml
Cipolla	3,00 g
Aglio	2,00 g
Prezzemolo	3,00 g
Sale	1,00 g

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE

Prodotti da forno

Pane	100,00 g
Grissini	45,00 g

Bevande

Acqua minerale naturale alla spina	400 ml
Acqua minerale gasata alla spina	400 ml
Bevanda analcolica gasata alla spina	330 ml
Birra alla spina	330 ml
Vino alla spina	200 ml