

**INDICE DELLE GRAMMATURE MEDIE DEGLI INGREDIENTI  
COMPONENTI LE PIETANZE PRINCIPALI**

## PRIMI PIATTI

### A – Minestre

#### 1 – Minestra di patate e fagioli alla casalinga

pasta	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.

#### 2 – 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.

#### 3 – Minestra di pasta (o 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.

#### 4 – Minestra di pasta 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.

#### 5 – Minestra di pasta e piselli

pasta corta	gr. 60
piselli (scatolati – sgocciolati)	gr. 40
pelati	gr. 10
olio	gr. 10
preparato per brodo	gr. 5
(con estratto di carne)	gr. 10
pancetta, cipolla, sale, pepe	q.b.

#### 6 – Minestra di “risi e bisì”

riso	gr. 50
piselli (scatolati – sgocciolati)	gr. 50
burro	gr. 6
formaggio parmigiano	gr. 6
cipolla, sedano, olio, preparato per brodo (con estratto di carne), aglio, sale	q.b.

#### 7 – Minestra di pasta (o 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.

#### 8 – 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.

#### 9 – Pasta (o riso) in brodo

pasta (o riso)	gr. 60
preparato per brodo (con estratto di carne)	gr. 5
burro	gr. 6
formaggio parmigiano, sale	q.b.

#### 10 – 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.

#### 11 – 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.

#### 12 – 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.

## B – Minestrone

### 13 – Minestrone di verdure con pasta (o 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, preparato per brodo (senza estratto di carne), cipolla, carota, sedano, pancetta, sale	q.b.

### 14 – Pasta (o riso) con passato di verdure

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

### 15 – 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, preparato per brodo (con estratto di carne), formaggio parmigiano, sale	gr. 5 q.b.

### 16 – Polenta

farina di mais gialla a granà fine	gr. 50
latte	gr. 250
burro	gr. 20
parmigiano grattugiato	gr. 10
sale	q.b.

## C – Pietanze a base di riso

### 17 – Insalata di riso

riso	gr. 80
giardiniera	gr. 20
olio di oliva	gr. 15
piselli lessati e sgocciolati	gr. 10
prosciutto cotto	gr. 10
tonno sott'olio	gr. 15
wurstel	gr. 5
peperoni	gr. 5
capperi, prezzemolo, aceto	q.b.

### 18 – Riso in bianco

riso	gr. 100
burro	gr. 20
formaggio parmigiano	gr. 8
sale	q.b.

### 19 – Riso all'uovo

riso	gr. 100
tuorli d'uovo (per 100 porzioni)	n. 75
formaggio parmigiano	gr. 6
burro	gr. 15
sale	q.b.

### 20 – Riso al tonno

riso	gr. 100
tonno sott'olio	gr. 35
olio di oliva	gr. 10
burro	gr. 10
olive nere	gr. 10
parmigiano grattugiato	gr. 6
capperi, prezzemolo tritato, sale, pepe	q.b.

### 21 – Riso "filante"

riso	gr. 100
mozzarella	gr. 40
prosciutto cotto	gr. 15
uova (per 100 porzioni)	n. 40
formaggio parmigiano	gr. 6
burro	gr. 6
noce moscata, sale, pepe	q.b.

### 22 – Risotto alla milanese

riso	gr. 120
burro	gr. 10
cipolla	gr. 15
formaggio parmigiano preparato per brodo (con estratto di carne)	gr. 6
zafferano (per 100 porzioni)	gr. 5
olio	15 bustine
sale, pepe	gr. 5 q.b.

### 23 – Risotto ai frutti di mare

riso	gr. 100
frutti di mare puliti	gr. 25
olio	gr. 15
cipolla	gr. 6
burro	gr. 5
vino bianco secco	cl. 5
prezzemolo, sale, pepe	q.b.

### 24 – Risotto con funghi

riso	gr. 100
olio (o burro)	gr. 20
funghi secchi	gr. 20
formaggio parmigiano	gr. 8
cipolla, preparato per brodo (con estratto di carne)	
prezzemolo, sale	q.b.

### 25 – Risotto con sugo alla bolognese

a. ingredienti del sugo alla bolognese	
carne tritata	gr. 30
pelati	gr. 30
concentrato di pomodoro	gr. 15
olio	gr. 10
carote	gr. 5
cipolla, sedano, sale	q.b.
b. ingredienti del piatto	
riso	gr. 100
olio	gr. 5
formaggio parmigiano	gr. 6
preparato per brodo (con estratto di carne)	gr. 5
cipolla, sale	q.b.

### D – Pasta asciutta

#### 26 – Maccheroni con polpettine di carne

a. 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.
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.
c. ingredienti del piatto	
maccheroni	gr. 120
burro	gr. 5
formaggio parmigiano	gr. 2
origano	q.b.

#### 27 – Maccheroni ai quattro formaggi

maccheroni	gr. 120
mozzarella	gr. 10
emmental	gr. 10
formaggio olandese	gr. 10
formaggio parmigiano	gr. 10
burro	gr. 15
formaggio grattugiato	gr. 5
sale	q.b.

#### 28 – 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.

#### 29 – Pasta al pesto alla genovese

pasta	gr. 150
foglie di basilico	gr. 5

olio di oliva	gr. 12
formaggio pecorino (o parmigiano)	gr. 10
aglio, prezzemolo (facoltativo), noce sgusciata, burro, sale	q.b.

#### 30 – 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.

#### 31 – 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.

#### 32 – Pasta con le acciughe

pasta (spaghetti)	gr. 150
filetti di acciughe	gr. 15
olio	gr. 15
aglio, prezzemolo, sale, pepe	q.b.

#### 33 – Pasta con piselli e carciofi

pasta corta	gr. 120
piselli	gr. 50
carciofi (per 100 porzioni)	n. 50
olio	gr. 13
burro	gr. 10
formaggio parmigiano, sale	q.b.

#### 34 – Penne all'arrabbiata"

pasta (penne)	gr. 120
pelati	gr. 60
pancetta magra	gr. 25
olio	gr. 15
concentrato di pomodoro	gr. 10
carne tritata	gr. 10
formaggio pecorino	gr. 8
aglio, basilico, peperoncino forte (secco), sale	q.b.

#### 35 – Spaghetti alle acciughe

pasta (spaghetti o trenette)	gr. 150
pelati	gr. 60
olio	gr. 15
concentrato di pomodoro	gr. 10
filetti di acciughe	gr. 7
aglio, prezzemolo, sale, pepe	q.b.

**36 – Spaghetti alla carbonara**

pasta (spaghetti)	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.

**37 – Spaghetti al filetto di pomodoro**

pasta	gr. 150
pomodori pelati o freschi	gr. 60
olio	gr. 15
aglio, basilico, sale	q.b.

**38 – Spaghetti al burro**

pasta	gr. 150
burro	gr. 25
formaggio parmigiano	gr. 10
sale	q.b.

**39 – Spaghetti con vongole (o cozze)****al pomodoro**

pasta	gr. 150
pelati	gr. 80
vongole (o cozze) sgusciate e sgocciolate	n. 15
olio	gr. 10
aglio, prezzemolo, pepe o peperoncino, sale,	q.b.

**40 – Spaghetti con tonno**

pasta	gr. 150
tonno	gr. 15
pelati	gr. 70
olio	gr. 15
aglio, prezzemolo, sale, pepe	q.b.

**41 – Sformato di pasta**

pasta corta	gr. 120
besciamella	q.b.
uova (per 100 porzioni)	n. 20
noce moscata, burro, sale, pepe	q.b.

**42 – Tortelli (o ravioli) alla panna**

tortelli (o ravioli)	gr. 120
panna	gr. 20
burro	gr. 20
formaggio parmigiano	gr. 8
sale	q.b.

**43 – Gnocchi al gorgonzola**

gnocchi	gr. 150
pelati	gr. 80
gorgonzola dolce	gr. 30
burro	gr. 10
panna	gr. 10
latte (per 100 porzioni)	lt. 3
olio di oliva, parmigiano grattugiato, sale	q.b.

**SECONDI PIATTI****E – Carni bovine****44 – Bistecche 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.

**45 – Carne alla pizzaiola**

carne	gr. 150
pelati	gr. 30
olio di oliva	gr. 20
aglio, prezzemolo, origano, sale, pepe	q.b.

**46 – Carne alla salsa verde**

carne	gr. 160
patate lessate	gr. 20
olio d'oliva	gr. 15
aceto (per 100 porzioni)	lt. 1
giardiniera sgocciolata capperi, prezzemolo,	gr. 10

pasta (o filetti di acciughe), aglio, sale	q.b.
---	------

**47 – 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.

**48 – 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
vino bianco (per 100 porzioni)	lt. 1
sedano, lardo, concentrato di pomodoro, aglio, prezzemolo sale, pepe	q.b.

**49 – Cotolette 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.

**50 – Fettine ai ferri**

carne	gr. 150
olio, succo di limone, sale, pepe	q.b.

**51 – 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.

**52 – 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, prezzemolo, sale, pepe	q.b.

**53 – 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.

**54 – Roast beef**

carne	gr. 160
olio di semi	gr. 8
cipolla	gr. 3
sedano, sale, pepe	q.b.

**55 – Rollè di vitello**

petto di vitello	gr. 150
olio di semi	gr. 8
pancetta	gr. 5
cipolla	gr. 5
sedano, carota, prezzemolo, concentrato per brodo, sale, pepe	q.b.

**56 – Saltimbocca 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.

**57 – 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.

**58 – 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.

**59 – 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.

**60 – Spezzatino con patate**

carne a pezzi	gr. 130
patate	gr. 100
pelati	gr. 35
cipolla	gr. 8
olio di semi	gr. 6
lardo	gr. 5
vino bianco secco (per 100 porzioni)	lt. 1
aglio, sedano, sale, pepe	q.b.

**61 – Spezzatino con piselli**

carne a pezzi	gr. 150
piselli	gr. 50
farina	gr. 10
vino bianco (per 100 porzioni)	lt. 1
cipolla	gr. 6
sale, pepe	q.b.

**F – Carni suine****62 – Arista di maiale al forno**

arista di maiale disossata	gr. 150
olio	gr. 5
rosmarino, aglio, sale, pepe	q.b.

**63 – Cotolette di maiale fritte**

carne di maiale con osso	gr. 200
olio di semi	gr. 20
aglio, sale	q.b.

**64 – Cotolette di maiale impanate**

cotolette di maiale con osso	gr. 200
olio di semi	gr. 20
burro	gr. 5
uova (per 100 porzioni)	n. 20
pane grattugiato, sale	q.b.

**65 – Lombatina di maiale al pomodoro**

lombatina di maiale	gr. 150
olio	gr. 20
concentrato di pomodoro	gr. 12
vino bianco (per 100 porzioni)	lt. 2
sale, pepe	q.b.

**66 – 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.

**67 – 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.

**68 – Salsicce di maiale con patate**

salsicce	gr. 160
patate	gr. 100
sale	q.b.

**69 – Salsicce di maiale in umido**

salsicce	gr. 160
concentrato di pomodoro	gr. 15
olio	gr. 5
sedano, cipolla, aglio,	
sale, pepe	q.b.

**G – Prodotti Ittici****70 – Baccalà al forno**

baccalà bagnato	gr. 200
patate	gr. 100
pelati	gr. 20
olio	gr. 15
cipolla	gr. 3
prezzemolo, sale	q.b.

**71 – 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	q.b.

**72 – Baccalà fritto dorato**

baccalà bagnato	gr. 200
farina	gr. 20
olio	gr. 20
sale, pepe	q.b.

**73 – 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.

**74 – 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
concentrato di pomodoro	gr. 5
prezzemolo, sale, pepe	q.b.

**75 – Pesce al forno**

pesce t.g. (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.

**76 – Pesce fritto**

pesce per frittura t.g. (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
prezzemolo, sale, pepe	q.b.

**77 – Pesce alla mugnaia**

pesce t.g. (sogliole 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.

**78 – Pesce in bianco**

pesce t.g. (naselli o cefali o dentici o trote o spigole o merluzzo o branzino, ecc.)	gr. 200
olio extra vergine di oliva	gr. 15
limone	gr. 25
carota, sedano, cipolla, prezzemolo, sale	q.b.

## H – Carni di pollo, tacchino, coniglio, frattaglie

### 79 – Pollo alla diavola

pollo (1/4)	gr. 250
olio di semi	gr. 10
sale, pepe	q.b.

### 80 – Pollo al forno

pollo (1/4)	gr. 250
olio di semi	gr. 12
lardo	gr. 5
vino bianco (per 100 porzioni)	lt. 0,5
rosmarino,	
sale, pepe	q.b.

### 81 – Pollo alla romana

pollo (1/4)	gr. 250
pelati	gr. 30
peperoni	gr. 50
olio di semi	gr. 15
aglio, vino bianco secco,	
sale, pepe	q.b.

### 82 – 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.

### 83 – 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.

### 84 – 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.

### 85 – Fegato di vitello alla veneziana

fegato di vitello	gr. 160
cipolla	gr. 50
olio di semi	gr. 18
sale, pepe	q.b.

### 86 – Trippa al sugo

trippa	gr. 160
pelati	gr. 30
olio	gr. 5
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.

## I – Piatti vari

### 87 – Frittata al prosciutto

uova	n. 2
prosciutto cotto	gr. 7
olio	gr. 10
prezzemolo,	
sale, pepe	q.b.

### 88 – Mozzarella in carrozza

mozzarella (o fiordilatte)	gr. 100
fette di 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.

### 89 – Wurstel con patate

wurstel (da gr. 30 cad.)	n. 3
patate	gr. 100
olio di semi	gr. 10
uova (per 100 porzioni)	n. 50
aglio, sale	q.b.

## L – Piatti freddi

### 90 – Caprese

mozzarella fresca	gr. 120
pomodori freschi	gr. 60
olio, sale, pepe	q.b.

### 91 – Formaggio da tavola ed affettati misti

formaggio da tavola (provolone o fontina, taleggio o bel paese)	gr. 80
affettati misti (costituiti da almeno due dei seguenti salumi: mortadella o prosciutto cotto o pancetta o capocollo o lonza di maiale, ecc.)	gr. 60

### 90 – Formaggio fresco ed affettati misti

formaggio fresco (o stracchino)	gr. 120
affettati vari (come sopra)	gr. 40

### 93 – Mozzarella, uova ed acciughe

mozzarella fresca	gr. 100
uova sode	gr. 10
filetti di acciughe	gr. 30

**94 – 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.

**95 – Uova e salumi**

uova sode	n. 1
salumi affettati	
(costituiti dai seguenti generi:	
salame Milano, salame napoletano,	
salamini alla cacciatora	gr. 60
olive nere	gr. 50

**CONTORNI****96 – Carciofi fritti dorati**

carciofi	n. 1
uova (per 100 porzioni)	n. 18
olio di semi	gr. 25
farina	gr. 25
limone, sale	q.b.

**97 – 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.

**98 – Carote alla parmigiana**

carote	gr. 160
burro	gr. 15
formaggio parmigiano grattugiato	gr. 13
sale	q.b.

**99 – Cavolfiori all'insalata**

cavolfiori	gr. 130
olio	gr. 15
aceto (per 100 porzioni)	lt. 0,5
sale, pepe	q.b.

**100 – 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.

**101 – Cavolfiori gratinati**

a. preparazione besciamella	
latte (per 100 porzioni)	lt. 3
burro	gr. 3
farina	gr. 3
sale	q.b.
b. preparazione del piatto	
cavolfiori	gr. 130
formaggio parmigiano	gr. 8
burro, sale	q.b.

**102 – 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.

**103 – Fagioli alla cipolla**

fagioli	gr. 150
cipolla	gr. 30
olio di semi	gr. 5
prezzemolo, sale, pepe	q.b.

**104 – Fagioli alla provenzale**

fagioli	gr. 120
cipolla	gr. 7
carota	gr. 7
sedano	gr. 5
olio	gr. 4
sale, pepe	q.b.

**105 – Fagioli all'uccelletto**

fagioli	gr. 120
pomodori pelati o freschi	gr. 30
olio	gr. 10
aglio, salvia, sale, pepe	q.b.

**106 – Fagiolini all'agro**

fagiolini	gr. 120
olio	gr. 12
aceto	gr. 5
aglio, menta (o basilico), sale, pepe	q.b.

**107 – 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.

**108 – Finocchi alla parmigiana**

finocchi	gr. 150
burro	gr. 15
formaggio parmigiano	gr. 10
olio	gr. 5
sale	q.b.

**109 – Finocchi in insalata**

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

**110 – Insalata di pomodori**

pomodori	gr. 150
olio	gr. 18
aglio, basilico, origano, sale, pepe	q.b.

**111 – Insalata di patate e 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.

**112 – Insalata mista**

pomodori	gr. 70
ceetrioli	gr. 20
sedano	gr. 20
cipolla	gr. 10
olive nere	gr. 15
olio	gr. 10
origano, sale	q.b.

**113 – Insalata “tricolore”**

patate	gr. 50
pomodori	gr. 50
fagiolini	gr. 50
olio	gr. 15
aceto, sale, pepe	q.b.

**114 – Insalata russa**

cavolfiori	gr. 30
patate	gr. 40
fagiolini	gr. 20
piselli	gr. 20
barbabietola	gr. 10
carote gialle	gr. 15
ceetriolini 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
uova (tuorli per 100 porzioni)	n. 20
limone, sale,	q.b.

**115 – Insalata verde**

verdure ad insalata	gr. 150
olio	gr. 15
aceto, sale, pepe	q.b.

**116 – 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.

**117 – Melanzane al funghetto**

melanzane	gr. 150
concentrato di pomodoro	gr. 50
olio	gr. 50
aglio, origano, prezzemolo	q.b.

**118 – Melanzane dorate alla milanese**

melanzane	gr. 150
farina	gr. 20
uova (per 100 porzioni)	n. 10
burro	gr. 40
sale	q.b.

**119 – 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

**120 – 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, sale,	q.b.

**121 – 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.

**122 – Patate al forno**

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

**123 – Patate alla carrettiera**

patate	gr. 150
concentrato di pomodoro	gr. 15
olio	gr. 6

capperi gr. 3  
 acciughe gr. 4  
 prezzemolo q.b.

**124 – Patate alla parigina**

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

**125 – Patate alla pizzaiola**

patate gr. 120  
 pomodori freschi o pelati gr. 40  
 olio gr. 15  
 aglio, origano, sale, pepe q.b.

**126 – Patate all'insalata**

patate gr. 120  
 olio gr. 15  
 aceto, prezzemolo q.b.

**127 – Patate fritte**

patate gr. 150  
 olio di semi gr. 25  
 sale q.b.

**128 – 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.

**129 – Peperonata**

peperoni gr. 130  
 olio gr. 15  
 cipolla gr. 30  
 pomodori pelati gr. 20  
 concentrato di pomodoro gr. 5  
 aglio, sale q.b.

**130 – Peperoni alla siciliana**

peperoni gr. 150  
 cipolla gr. 30  
 olio gr. 20  
 aceto, sale, pepe q.b.

**131 – 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.

**132 – Piselli alla bolognese**

piselli gr. 100  
 concentrato di pomodoro gr. 20  
 burro gr. 8

pancetta gr. 5  
 cipolla gr. 3  
 sale, pepe q.b.

**133 – Pomodori al tonno**

pomodori freschi gr. 130  
 tonno sott'olio gr. 25  
 uova sode (per 100 porzioni) n. 15  
 maionese gr. 5  
 capperi, sale, q.b.

**134 – Pomodori gratinati**

pomodori gr. 150  
 pane grattugiato gr. 15  
 olio gr. 15  
 burro gr. 5  
 sale, q.b.

**135 – 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.

**136 – Purea di patate**

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

**137 – Spinaci al burro**

spinaci gr. 200  
 burro gr. 20  
 formaggio parmigiano gr. 10  
 sale q.b.

**138 – Spinaci all'olio**

spinaci gr. 200  
 olio gr. 12  
 aglio, sale, pepe q.b.

**139 – Timballo di patate**

patate gr. 150  
 uova (per 100 porzioni) n. 10  
 burro gr. 15  
 formaggio parmigiano gr. 6  
 noce moscata, sale, pepe q.b.

**140 – Verdure all'agro**

verdure (broccoletti, bietole, cavoli, cavolfiori, ecc.) gr. 250  
 limone gr. 20  
 olio gr. 15  
 aglio, sale q.b.

**141 – Zucchine al forno**

zucchine	gr. 150
burro	gr. 15
rosmarino	q.b.

**142 – Zucchine alla parmigiana**

zucchine	gr. 150
formaggio parmigiano	gr. 5
burro	gr. 6
sale	q.b.

**143 – Zucchine fritte**

zucchine	gr. 150
olio di semi	gr. 30
sale	q.b.

**144 – 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, sale, pepe	q.b.

**FRUTTA**

frutta fresca	gr. 130 – 150		macedonia (prodotto sgocciolato)	gr. 150
---------------	---------------	--	----------------------------------	---------

**PANE**

rosette o pane affettato	gr. 100
--------------------------	---------

**BEVANDE**

lt. 0,5 di acqua minerale, gassata o naturale, bibite (coca-cola o simile, aranciata, ecc.).