

## GRAMMATURE

Il peso a crudo dei prodotti che dovranno comporre le singole pietanze dovrà essere il seguente:

SALSE - CONDIMENTI - RIPIENI**1) salsa al pomodoro**

Pomodori freschi o pelati	gr.	70
Verdure – odori	gr.	2,5
Olio extra vergine di oliva	gr.	3
Concentrato pomodoro, aglio, sale, pepe, basilico	qb	qb

**2) ragù**

Macinato	gr	20
Verdure-odori	qb	
Concentrato di pomodoro	gr	30
Pomodori freschi o pelati	gr.	20
Vino rosso	qb	
Aglione	qb	
Farina	gr	16
Olio e margarina	qb	5
Sale e pepe	qb	

**3) salsa verde**

Prezzemolo	gr	20
Capperi	qb	
Oli	qb	5
Aceto bianco, sale e pepe	qb	

**4) salsa al tonno**

Salsa al pomodoro	gr	45
Tonno	gr	15
Filetti acciuga	gr	3
Olio extra vergine di oliva	gr	5
Aglione e capperi	qb	
Sale	qb	

**5) salsa tonnata**

Maionese	gr	20
Acciughe	gr	5
Tonno	gr	15
Capperi, vino bianco, sale e pepe	qb	

#### **6) besciamella**

Latte	gr	50
Farina	gr	3,25
Margarina	gr	3,5
Sale	gr	1
Noce moscata, acqua	qb	

#### **7) ripieno per cannelloni**

Carne trita	gr	70
Uovo	gr	1\10
Grana	gr	5
Prezzemolo	gr	2
Latte	gr	5
Pane grattugiato	gr	15
Noce moscata, sale	qb	

#### **8) ripieno per verdure**

Carne trita	gr	35
Uovo	n.	1\10
Grana	gr	5
Olio e margarina	gr	6
Pane grattugiato	gr	10
Noce moscata, cipolle, latte	qb	
Sale	qb	
Zucchine, peperoni, melanzane, etc.		

#### **9) maionese per tonnato**

Olio	gr	10
Uovo	n.	1\30
Senape	gr	0,3
Aceto e limone	gr	1,3

#### **10) salsa per pesce bollito**

Prezzemolo	gr	5
Olio extravergine di oliva	gr	10
Limone	n. 1\8	

## PRIMI PIATTI

### **1) brodo vegetale**

Cipolle, carote, sedano, patate	gr	20
Concentrato di pomodoro	gr	3
Estratto di brodo vegetale	gr	3

### **2) brodo di carne**

Carne per lessato con osso da far bollire	gr	120
Cipolle, carote, sedano patate	gr	20
Concentrato di pomodoro	gr	3
Sale	gr	1

### **3) minestrone di pasta**

Pasta	gr	40
Verdura fresca	gr	80
Patate	gr	80
Olio e margarina	gr	10
Lardo	gr	5
Pomodori	gr	20
Concentrato di pomodoro	gr	3
Aglione	gr	1
Basilico	qb	
Grana	gr	6
Sale e pepe	gr	3

### **4) minestrone alla milanese**

Riso	gr	40
Verdura fresca	gr	80
Patate	gr	80
Olio e margarina	gr	10
Lardo	gr	5
Pomodori pelati	gr	10
Concentrato di pomodoro	gr	3
Aglione	gr	1
Grana	gr	6
Sale e pepe	gr	3

### **5) minestrone alla genovese**

Pasta	gr	40
Verdura fresca	gr	80
Patate	gr	80

Olio e margarina	gr	7
Pomodori e concentrato di pomodoro	qb	
Aglio, sale, pepe e grana	qb	

#### **6) passato di verdura**

Verdura fresca	gr	100
Patate	gr	100
Pomodori	gr	7
Concentrato di pomodoro, basilico, aglio	qb	
Grana, sale e pepe	qb	

#### **7) zuppa di verdura**

Patate	gr	100
Verdure	gr	100
Fagioli secchi	gr	10
Pelati	gr	10
Concentrato pomodoro, aglio sale e pepe	qb	
Olio e margarina	gr	5
Grana	gr	6

#### **8) pastina in brodo**

Brodo di carne	gr	200
Pastina	gr	35
Grana	gr	6

#### **9) pasta e ceci o lenticchie**

Pasta	gr	35
Ceci o lenticchie	gr	35
Cipolle, sale e pepe	qb	
Olio	gr	5

#### **10) pasta e fagioli o riso e fagioli**

Pasta o riso	gr	40
Grana	gr	6
Cipolle	gr	5
Olio extravergine di oliva e margarina	gr	7
Lardo	qb	
Fagioli secchi	gr	30
Patate	gr	60
Concentrato pomodoro, sale e pepe	qb	

#### **11) riso e prezzemolo**

Brodo di carne	gr	200
Riso	gr	40
Prezzemolo	gr	5
Grana	gr	6

### **12) pasta al sugo o al ragù**

Pasta	gr	100
Sugo al pomodoro	gr	70
Ragù (se al ragù)	gr	50
Grana	gr	6
Margarina	gr	5
Sale	gr	3

### **13) pasta al burro**

Pasta	gr	120
Burro	gr	20
Grana	gr	6
Sale	gr	3

### **14) pasta all'olio**

Pasta	gr	120
Olio extravergine di oliva	gr	15
Sale	gr	3

### **15) maccheroni al formaggio**

Maccheroni	gr	120
Formaggio (Edamer – Olanda)	gr	20
Grana	gr	6
Margarina	gr	7
Sale e pepe	qb	

### **16) rigatoni al tonno**

Rigatoni	gr	100
Salsa tonno	gr	50
Olio extravergine di oliva	gr	10
Prezzemolo	gr	3
Sale e pepe	qb	

### **17) pasta al tonno e piselli**

Pasta	gr	100
Salsa tonno	gr	40
Piselli	gr	30

Olio extravergine di oliva	gr	5
Sale e pepe	qb	

### **18) pasta al gratin**

Pasta	gr	100
Besciamella	gr	50
Grana	gr	6
Olio extravergine di oliva e margarina	gr	7
Sale	qb	

### **19) riso al sugo o al ragù**

Riso	gr	100
Sugo di pomodoro	gr	70
Ragù (se al ragù)	gr	50
Besciamella	gr	70
Grana	gr	6
Margarina	gr	5
Sale e pepe	qb	

### **20) riso all'inglese**

Riso	gr	100
Burro	gr	20
Grana	gr	6
Sale	qb	

### **21) risotto alla napoletana**

Riso	gr	100
Brodo di carne	gr	100
Salsa al pomodoro	gr	30
Olio extravergine di oliva e margarina	gr	7
Cipolle	gr	5
Sale	qb	

### **22) risotto alla milanese**

Riso	gr	100
Brodo di carne	gr	100
Grana	gr	6
Olio extravergine di oliva e margarina	gr	10
Vino bianco	cl	10
Zafferano	qb	
Cipolle	qb	
Sale	qb	

### **23) risotto alla parmigiana**

Riso	gr	100
Brodo di carne	gr	100
Margarina	gr	7
Grana	gr	10
Vino bianco	cl	10
Cipolle e sale	qb	

### **24) lasagne al forno**

Pasta secca per lasagne	gr	60
Besciamella	gr	60
Ragù	gr	20
Grana	gr	6
Olio extravergine di oliva e margarina	gr	5
Sale e pepe	qb	

### **25) tortellini al burro**

Tortellini	gr	120
Burro	gr	16
Grana	gr	6
Sale	qb	

### **26) tortellini di magro alla piemontese**

Tortellini di magro	gr	100
Sugo di carne	gr	40
Margarina	gr	7
Grana	gr	6
Sale e pepe	qb	

### **27) cannelloni alla casalinga**

Pasta secca per cannelloni	gr	40
Ripieno per cannelloni	gr	100
Besciamella	gr	20
Salsa pomodoro	gr	20
Grana	gr	6
Margarina	gr	5
Sale e pepe	qb	

### **28) gnocchi alla piemontese**

Gnocchi di patate	gr	250
Sugo di carne	gr	40
Margarina	gr	6

Grana	gr	6
Sale	qb	

### **29) gnocchi di patate al pomodoro**

Gnocchi di patate	gr	250
Salsa pomodoro	gr	60
Grana	gr	6
Margarina	gr	7
Sale	qb	

### **30) gnocchi al burro**

Gnocchi	gr	250
Burro	gr	20
Grana	gr	6
Sale	qb	

## **SECONDI PIATTI:**

### **1) bistecche alla piastra**

Carne	gr	120
Olio extravergine di oliva	gr	1
Sale e pepe	qb	

### **2) braciola ai ferri o fegato ai ferri**

Braciola maiale o fegato	gr	120
Olio extravergine di oliva, sale e pepe	gr	1

### **3) amburghesi**

Amburghesi	gr	150
Olio extravergine di oliva, sale e pepe	gr	1

### **4) cotoletta alla milanese**

Carne	gr	90
Pane grattugiato	gr	40
Farina	gr	5
Uova	n.	1\8
Olio extravergine di oliva e margarina	qb	
Sale e pepe	qb	

### **5) scaloppine alla pizzaiola**

Carne	gr	120
-------	----	-----

Pomodori pelati	gr	50
Olio extravergine di oliva e margarina	gr	7
Vino bianco	cl	10
Basilico, prezzemolo, sale e farina	qb	

### **6) bollito di manzo**

Carne per bollito	gr	160
Verdure varie	gr	20
Sale	qb	

### **7) vitello tonnato**

Carne di vitellone (carne cotta)	gr	90
Salsa tonnata	gr	30
Capperi	gr	5

### **8) spezzatino di manzo**

Spezzatino	gr	160
Pomodori pelati	gr	20
Olio extravergine di oliva e margarina	gr	7
Verdure, farina, prezzemolo	qb	
Vino	qb	

### **9) goulash all'ungherese**

Spezzatino di manzo	gr	150
Pomodori pelati o freschi	gr	20
Vino rosso	cl	10
Olio extravergine di oliva e margarina	gr	7
Farina, cipolle, paprika, sale e pepe	qb	

### **10) involtini di vitellone**

Carne	gr	80
Carne trita	gr	30
Uova	n.	1\2
Pomodori pelati	gr	15
Olio extravergine di oliva	gr	10
Grana	gr	2
Pane e sale	qb	

### **11) saltimbocca alla romana**

Carne maiale	gr	80
Coppa	gr	15
Vino bianco	cl	7

Farina di grano tenero (tipo 0)	gr	4
Olio extravergine di oliva	qb	
Salvia e sale	qb	

### **12) medaglioni ai funghi**

Carne bovina	gr	90
Funghi porcini secchi	gr	8
Pomodori pelati	gr	25
Latte	cl	20
Uova	gr	10
Formaggio edamer	gr	10
Pane grattugiato	gr	5
Parmigiano	gr	5
Olio extravergine di oliva	qb	
Prezzemolo, sale e pepe	qb	

### **13) brasato di manzo**

Carne di vitellone	gr	150
Verdure miste	gr	40
Pomodori pelati	gr	20
Concentrato di pomodoro	qb	
Vino rosso	cl	10
Olio extravergine di oliva e margarina	gr	7
Farina	gr	5
Aromi, sale e pepe	qb	

### **14) arrosto di maiale**

Carne di maiale	gr	150
Verdure	gr	10
Verdure e odori	qb	
Olio extravergine di oliva e margarina	qb	
Sale e pepe	qb	

### **15) roast beef**

Roast beef	gr	130
Odori	gr	5
Sale e pepe	qb	

### **16) arrosto di vitello**

Punta di vitello	gr	180
Verdure varie	gr	10
Odori	gr	5
Olio extravergine di oliva e margarina	qb	

Sale e pepe qb

### **17) cosciotto di agnello al forno**

Agnello gr 200  
Olio extravergine di oliva gr 3  
Aglio e rosmarino qb  
Sale qb

### **18) lingua salmistrata in salsa verde**

Lingua salmistrata gr 140  
Salsa verde gr 30

### **19) trippa alla parmigiana**

Trippa gr 180  
Cipolle gr 15  
Pomodori pelati gr 20  
Grana gr 10  
Brodo di carne gr 50  
Olio extravergine di oliva e margarina qb  
Sale e pepe qb

### **20) cotechino con lenticchie**

Cotechino gr 150  
Lenticchie secche gr 35  
Cipolle gr 6  
Pomodori pelati gr 40  
Rosmarino, sale e pepe qb

### **21) fegato alla veneta**

Fegato gr 110  
Cipolle gr 30  
Farina gr 5  
Prezzemolo gr 3  
Olio extravergine di oliva e margarina gr 6  
Vino bianco cl 5  
Sale e pepe qb

### **22) pollo arrosto**

Pollo 1\4 gr 250  
Odori gr 5  
Olio extra vergine di oliva e margarina gr 10

Sale e pepe qb

### **23) pollo alla diavola**

Pollo 1\4	gr	250
Pane grattugiato	gr	5
Prezzemolo	gr	3
Olio extravergine di oliva e margarina	gr	10
Sale e pepe	qb	

### **24) pollo alla cacciatora**

Pollo	gr	250
Pomodori pelati	gr	20
Verdure fresche	gr	10
Olio extravergine di oliva e margarina	gr	10
Aroma funghi	qb	
Prezzemolo	gr	3
Sale e pepe	qb	

### **25) petto di pollo e tacchino**

Carne	gr	140
Olio extravergine di oliva	qb	
Sale e pepe	qb	

### **26) suprema di pollo di tacchino**

Carne	gr	120
Uova	gr	10
Pane grattugiato	gr	14
Olio extravergine di oliva	qb	
Sale e pepe	qb	

### **27) melanzane alla parmigiana**

Melanzane	gr	150
Mozzarella	gr	60
Pomodori pelati o freschi	gr	20
Basilico	qb	
Grana	gr	6
Olio extravergine di oliva	gr	10
Sale	qb	

### **28) peperoni con carne**

Peperoni mondi	gr	190
Ripieno	gr	70

Uova	n.	1\10
Grana	gr	6
Olio extravergine di oliva	gr	10
Pomodori pelati	gr	10
Brodo	gr	30
Prezzemolo	qb	
Sale e pepe	qb	

### **29) zucchine ripiene**

Zucchine monde	gr	190
Ripieno	gr	70
Grana	qb	
Olio extravergine di oliva e margarina	qb	
Noce moscata, sale e pepe	qb	

### **30) cotoletta di palombo alla milanese**

Cotoletta di palombo	gr	120
Pane grattugiato	gr	50
Uova	n.	1\8
Farina	gr	5
Aglione	qb	
Limone	n	1\8
Olio extravergine di oliva e margarina	qb	
Prezzemolo, sale e pepe	qb	

### **31) trancia di palombo in umido**

Trancia di palombo	gr	150
Pomodori pelati	gr	30
Concentrato di pomodoro	gr	1
Farina	gr	5
Limone	n	1\8
Olio extravergine di oliva	qb	
Sale	qb	

### **32) nasello bollito**

Nasello	gr	180
Odori	gr	20
Salsa per pesce bollito	gr	15
Sale	qb	

### **33) baccalà alla vicentina**

Baccalà	gr	150
Cipolle	gr	5

Olio extravergine di oliva e margarina	gr	10
Pane grattugiato	gr	10
Brodo di carne	gr	30
Latte	gr	20
Limone	n	1\8
Aglione	qb	
Prezzemolo	gr	3
Sale e pepe	qb	

### **34) baccalà alla livornese**

Baccalà	gr	150
Brodo di carne	gr	30
Farina	gr	5
Verdure fresche	gr	10
Olive	gr	5
Acciughe	gr	2
Aglione	qb	
Prezzemolo	gr	3
Olio extravergine di oliva e margarina	gr	10
Sale e pepe	qb	
Limone	n	1\8

### **35) merluzzo fritto**

Merluzzo	gr	150
Farina	gr	10
Uova	n	1\8
Latte	gr	20
Limone	n	1\8
Olio	qb	
Noce moscata e sale	qb	

### **36) palombo fritto**

Palombo	gr	120
Farina	gr	10
Uova	n	1\8
Latte	gr	20
Limone	n	1\8
Olio	qb	
Noce moscata e sale	qb	

### **37) tonno e fagioli**

Tonno	gr	70
Fagioli cotti	gr	100
Cipolle	gr	5

Prezzemolo	gr	3
Olio extravergine di oliva	gr	5
Aceto	qb	
Sale e pepe	qb	

### **38) filetti di pesce dorati**

Filetti di pesce	gr	130
Farina	gr	5
Uova	n	1\8
Limone	n	1\8
Olio e margarina	qb	
Sale e pepe	qb	

### **39) seppioline in umido**

Seppioline pulite	gr	120
Pomodori pelati	gr	70
Aglione	gr	2
Olio extravergine di oliva e margarina	qb	
Prezzemolo, peperoncino, sale e pepe	qb	

### **40) fritto di mare (pesce surgelato)**

Anelli	gr	60
Gamberetti	gr	30
Ciuffi di calamari	gr	40
Farina	gr	20
Olio	qb	
Sale	qb	

### **41) frittata alla paesana**

Uova	n	2
Verdure (erbette o zucchine o altro)	gr	40
Patate	gr	40
Salsicce	gr	10
Latte	gr	20
Farina	gr	5
Prezzemolo	qb	
Olio extravergine di oliva	qb	
Sale e pepe	qb	

### **42) frittata con cipolle**

Uova	n	2
Cipolle fresche	gr	80
Latte	gr	20

Farina	gr	5
Olio extravergine di oliva	qb	
Prezzemolo	qb	

### **43) omelette al formaggio**

Uova	gr	2
Formaggio emmenthal bavarese	gr	20
Farina	gr	5
Latte	gr	15
Olio extravergine di oliva	qb	
Noce moscata e sale	qb	

## **CONTORNI**

### **1) patate in umido**

Patate	gr	200
Pomodori pelati	gr	20
Cipolle	gr	10
Olio extra vergine di oliva	qb	
Prezzemolo, sale e pepe	qb	

### **2) patate arrosto**

Patate	gr	200
Olio extravergine di oliva	qb	
Aromi, sale e pepe	qb	

### **3) patate al gratin**

Patate	gr	200
Besciamella	gr	30
Grana	gr	6
Olio extravergine di oliva e margarina	qb	
Noce moscata e sale	qb	

### **4) purea di patate**

Patate	gr	200
Burro	gr	5
Latte	gr	30
Noce moscata e sale	qb	

### **5) patate lesse**

Patate	gr	200
Olio extravergine di oliva	gr	8

Sale e pepe qb

### **6) patate fritte**

Patate gr 200  
Sale qb

### **7) zucchine fritte in pastella**

Zucchine gr 100  
Farina gr 10  
Latte gr 30  
Uova n 1\8  
Olio gr 10  
Sale qb

### **8) bietole al burro**

Bietole monde gr 150  
Burro gr 10  
Brodo di carne gr 20  
Cipolle gr 5  
Sale e pepe qb  
Aglio qb

### **9) spinaci al burro**

Spinaci mondi gr 140  
Burro gr 20  
Grana gr 5  
Sale e pepe qb  
Aglio qb

### **10) fagiolini verdi al pomodoro**

Fagiolini verdi gr 120  
Pomodori pelati gr 20  
Brodo di carne gr 20  
Olio extravergine di oliva gr 10  
Sale e pepe qb

### **11) cipolle in umido**

Cipolle monde gr 150  
Pomodori pelati gr 20  
Olio extravergine di oliva gr 10  
Brodo di carne gr 20  
Prezzemolo qb

Sale e pepe	qb	
Aglione	qb	

### **12) melanzane al pomodoro**

Melanzane	gr	140
Brodo di carne	gr	20
Pomodori pelati	gr	20
Olio extravergine di oliva	gr	10
Sale e pepe	qb	

### **13) peperonata**

Peperoni mondi misti	gr	150
Cipolle	gr	10
Pomodori pelati	gr	20
Brodo di carne	gr	20
Olio extravergine di oliva	qb	
Sale e pepe	qb	

### **14) cavolfiore dorato**

Cavolfiore mondo	gr	150
Farina	gr	5
Latte	gr	10
Uova	n	1\8
Olio e margarina	gr	10
Sale	qb	

### **15) insalate diverse**

Lattuga monda	gr	90
Scarola monda	gr	90
Indivia monda	gr	90

### **16) insalata mista**

Insalata verde monda	gr	80
Pomodori	gr	40
Cipolle	gr	5
Olio, aceto e sale	qb	

### **17) insalata di pomodori**

Pomodori	gr	150
Cipolle	gr	5
Olio, aceto, prezzemolo, sale e pepe	qb	

### **18) insalata di barbabietole**

Barbabietole monde	gr	150
Cipolle	gr	10
Olio, aceto, sale e pepe	qb	

### **19) insalata cotta**

Insalata monda	gr	150
Brodo di carne	gr	20
Margarina	gr	10
Sale e pepe	qb	

### **20) zucchine alla provinciale**

Zucchine	gr	150
Pancetta	gr	5
Pomodori pelati	gr	20
Brodo di carne	gr	10
Olio e margarina	qb	
Prezzemolo, cipolle, sale e pepe	qb	

### **21) coste al burro**

Coste monde	gr	150
Burro	gr	10
Cipolle	gr	5
Brodo di carne	gr	10
Sale e pepe	qb	
Aglio	qb	

### **22) crauti**

Verza bianca monda	gr	150
Cipolle	gr	5
Pancetta	gr	5
Vino bianco e aceto	cl	10
Mele	gr	20
Brodo di carne	gr	20
Olio extravergine di oliva	gr	10
Sale e pepe	qb	

## **FRUTTA**

### **1) fresca di stagione**

Timbro e Firma per accettazione  
20

Razione	gr	150
---------	----	-----

**2) cotta o macedonia**

Frutta	gr	150
--------	----	-----

Zucchero	gr	10
----------	----	----

Limone	qb	
--------	----	--

**PANE**

Razione (due rosette da gr 50)	gr	100
--------------------------------	----	-----