



CITTÀ DI SESTO SAN GIOVANNI

MEDAGLIA D'ORO AL VALOR MILITARE

COMUNE DI SESTO SAN GIOVANNI

Settore Socio Educativo– Politiche giovanili e del lavoro

ALLEGATO 4

Specifiche tecniche relative alle tabelle delle grammature per ciascuna tipologia di utenti;

PRIMI PIATTI

CREMA DI CAROTE E CROSTINI

INGREDIENTI	UM	INF	PRI	AD/M
CAROTE	GR	40	60	80
DISCO GELO				
PREPARATO				
PER	GR	7	8	9
SOFFRITTO				
PATATE GELO	GR	70	80	90
ESTRATTO	GR	1	2	3
VEGETALE				
OLIO EXTRA				
VERGINE	GR	2	3	4
D'OLIVA				
PARMIGIANO				
REGGIANO	GR	4	5	6
CROSTINI	GR	30	40	50
SALE / AROMI	GR	QB	QB	QB

GNOCCHI AL POMODORO

INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
GNOCCHI DI	GR	150	180	220
PATATE				
PASSATA DI	GR	80	90	100
POMODORO				
PREPARATO				
PER	GR	10	12	14
SOFFRITTO				
OLIO EXTRA				
VERGINE	GR	4	5	6
D'OLIVA				
PARMIGIANO				
REGGIANO	GR	3	4	5
BASILICO	GR	QB	QB	QB
SALE / AROMI	GR	QB	QB	QB

INSALATA DI PASTA

INGREDIENTI	UM	INF	PRI	AD/M
PASTA	GR	30	40	50
POMODORO A				
CUBETTI	GR	80	90	100
FORMAGGIO	GR	10	15	20

EDAMER				
CAROTE	GR	5	8	10
JULIENNE				
ZUCCHINE	GR	10	15	20
JULIENNE				
OLIO EXTRA				
VERGINE	GR	6	7	8
D'OLIVA				
MAIS	GR	5	10	10
OLIVE NERE	GR	5	7	10
SALE / AROMI	GR	QB	QB	QB
INSALATA DI RISO				
INGREDIENTI	UM	INF	PRI	AD/M
RISO	GR	50	60	70
GIARDINIERA				
DI VERDURE	GR	8	10	12
FORMAGGIO				
EDAMER	GR	10	15	20
TONNO	GR	10	15	20
PISELLI	GR	10	15	20
OLIO EXTRA				
VERGINE	GR	6	7	8
D'OLIVA				
OLIVE NERE A				
RONDELLE	GR	6	8	10
SALE / AROMI	GR	QB	QB	QB
LASAGNE ALLA BOLOGNESE				
INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
PASTA				
ALL'UOVO	GR	60	80	90
MOZZARELLA				
– LATTERIA –	GR	10	12	15
EDAMER				
PARMIGIANO				
REGGIANO	GR	3	4	5
BESCIAMELLA				
LATTE UHT	GR	50	60	70
FARINA TIPO				
00	GR	8	10	12
BURRO	GR	1	2	3
OLIO EXTRA				
VERGINE	GR	3	4	5
D'OLIVA				

RAGÙ DI CARNE				
CARNE DI MANZO	GR	40	50	60
PASSATA DI POMODORO PREPARATO	GR	60	70	80
PER SOFFRITTO	GR	15	20	30
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	GR	2	3	4
SALE / AROMI	GR	3	4	5
MINESTRA DI CECI				
INGREDIENTI	UM	INF	PRI	AD/M
PATATE GELO	GR	20	25	30
CECI	GR	20	25	30
PASTA	GR	30	35	40
PASSATA DI POMODORO	GR	5	6	7
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	GR	2	3	4
PARMIGIANO REGGIANO	GR	2	3	4
PREPARATO				
PER	GR	10	12	14
SOFFRITTO				
SALE / AROMI	GR	QB	QB	QB
MINESTRA DI LEGUMI CON PASTA				
INGREDIENTI	UM	INF	PRI	AD/M
PATATE GELO	GR	20	25	30
FAGIOLI – CECI –	GR	20	25	30
LENTICCHIE				
PASTA	GR	30	40	50
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	GR	2	3	4
PARMIGIANO REGGIANO	GR	3	4	5
PREPARATO				
PER	GR	15	20	25
SOFFRITTO				
SALE / AROMI	GR	QB	QB	QB

PASSATO DI VERDURA CON ORZO / FARRO

INGREDIENTI	UM	INF	PRI	AD/M
ORZO / FARRO	GR	30	40	50
PREPARATO				
PER				
MINESTRONE	GR	40	50	60
GELO				
PATATE GELO	GR	20	30	40
PARMIGIANO				
REGGIANO	GR	2	3	4
OLIO EXTRA				
VERGINE	GR	3	4	5
D'OLIVA				
PREPARATO				
PER	GR	10	12	14
SOFFRITTO				
SALE / AROMI	GR	QB	QB	QB

PASSATO DI VERDURA CON PASTA

INGREDIENTI	UM	INF	PRI	AD/M
ORZO	GR	30	40	50
PREPARATO				
PER				
MINESTRONE	GR	40	50	60
GELO				
PATATE GELO	GR	20	30	40
PARMIGIANO				
REGGIANO	GR	2	3	4
OLIO EXTRA				
VERGINE	GR	3	4	5
D'OLIVA				
PREPARATO				
PER	GR	10	12	14
SOFFRITTO				
SALE / AROMI	GR	QB	QB	QB

CREMA DI ZUCCHINE CON RISO

INGREDIENTI	UM	INF	PRI	AD/M
ZUCCHINE				
DISCO GELO	GR	40	60	80
PREPARATO				
PER	GR	7	8	9
SOFFRITTO				
PATATE GELO	GR	70	80	90

RISO	GR	30	35	40
ESTRATTO VEGETALE	GR	1	2	3
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	GR	2	3	4
PARMIGIANO REGGIANO	GR	4	5	6
SALE / AROMI	GR	QB	QB	QB
PASTA AGLI AROMI				
INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
PASTA	GR	60	70	80
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	GR	4	5	6
PARMIGIANO REGGIANO	GR	6	7	8
SALE / AROMI	GR	QB	QB	QB
PASTA AI FORMAGGI				
INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
PASTA	GR	60	70	80
PREPARATO PER SOFFRITTO FORMAGGI MISTI (GORGONZOLA – TALEGGIO – LATTERIA – EDAMER)	GR	2	3	4
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	GR	6	8	10
PARMIGIANO REGGIANO	GR	5	8	12
BESCIAMELLA				
INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
LATTE	GR	60	70	80
FARINA	GR	66	7	8
BURRO	GR	1	1	1
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	GR	6	8	9

SALE / AROMI	GR	QB	QB	QB
PASTA AL PESTO				
INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
PASTA	GR	60	70	80
PESTO PRONTO	GR	20	25	30
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	GR	4	5	6
PARMIGIANO REGGIANO	GR	3	4	5
SALE / AROMI	GR	QB	QB	QB
PASTA AL POMODORO FRESCO				
INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
PASTA	GR	60	70	80
POMODORO FRESCO	GR	50	60	70
PARMIGIANO REGGIANO	GR	3	4	5
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	GR	5	6	7
BASILICO	GR	QB	QB	QB
SALE / AROMI	GR	QB	QB	QB
PASTA AL RAGU' DI CARNE				
INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
PASTA	GR	60	70	80
CARNE TRITA DI MANZO	GR	40	50	60
PREPARATO PER SOFFRITTO	GR	15	20	30
PASSATA DI POMODORO	GR	60	70	80
PARMIGIANO REGGIANO	GR	3	4	5
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	GR	3	4	5
BASILICO	GR	QB	QB	QB
SALE / AROMI	GR	QB	QB	QB

PASTA AL SUGO DI VERDURE

INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
PASTA	GR	60	70	80
PREPARATO PER SOFFRITTO	GR	3	4	5
PASSATA DI POMODORO	GR	50	60	70
CAROTE/ ZUCCHINE	GR	12	15	18
GELO				
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	GR	3	4	5
PARMIGIANO REGGIANO	GR	3	4	5
SALE / AROMI	GR	QB	QB	QB

PASTA AL TONNO

INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
PASTA	GR	60	70	80
PREPARATO PER SOFFRITTO	GR	8	9	10
PASSATA DI POMODORO	GR	60	70	80
TONNO	GR	15	20	25
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	GR	3	4	5
BASILICO – PREZZEMOLO	GR	QB	QB	QB
SALE / AROMI	GR	QB	QB	QB

PASTA ALL'AMATRICIANA

INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
PASTA	GR	60	70	80
PREPARATO PER SOFFRITTO	GR	10	15	18
PASSATA DI POMODORO	GR	60	70	80
PANCETTA	GR	20	25	30
TESA DOLCE				
PARMIGIANO REGGIANO	GR	4	5	6
OLIO EXTRA	GR	4	5	6

VERGINE				
D'OLIVA				
BASILICO	GR	QB	QB	QB
SALE / AROMI	GR	QB	QB	QB
PASTA ALLA LIGURE				
INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
PASTA	GR	60	70	80
PESTO				
PRONTO	GR	20	25	30
FAGIOLINI				
GELO	GR	10	15	20
OLIO EXTRA				
VERGINE	GR	4	5	6
D'OLIVA				
PARMIGIANO				
REGGIANO	GR	3	4	5
SALE / AROMI	GR	QB	QB	QB
PASTA ALLA SICILIANA				
INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
PASTA	GR	60	70	80
PREPARATO				
PER	GR	10	12	14
SOFFRITTO				
PASSATA DI				
POMODORO	GR	60	70	80
MELANZANE				
CUBETTATE	GR	20	25	30
PARMIGIANO				
REGGIANO	GR	4	5	6
OLIO EXTRA				
VERGINE	GR	4	5	6
D'OLIVA				
BASILICO	GR	QB	QB	QB
SALE / AROMI	GR	QB	QB	QB
PASTA BURRO E SALVIA				
INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
PASTA	GR	60	70	80
BURRO	GR	5	6	7
PARMIGIANO				
REGGIANO	GR	5	6	7
OLIO EXTRA				
VERGINE	GR	2	3	4
D'OLIVA				

SALE / AROMI	GR	QB	QB	QB
MINESTRA DI PASTA E LENTICCHIE				
INGREDIENTI	UM	INF	PRI	AD/M
PASTA	GR	40	50	60
LENTICCHIE SECCHIE	GR	20	25	30
PATATE GELO	GR	20	25	30
PASSATA DI POMODORO	GR	5	5	10
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	GR	1	1	1
PARMIGIANO REGGIANO PREPARATO	GR	3	3	3
PER SOFFRITTO	GR	10	12	14
SALE / AROMI	GR	QB	QB	QB

PASTA BROCCOLI / CAVOLFIORE				
INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
PASTA	GR	60	70	80
BROCCOLI /CAVOLFIORE GELO	GR	50	60	70
CIPOLLA GELO	GR	2	3	4
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	GR	3	4	5
PARMIGIANO REGGIANO	GR	4	5	6
SALE / AROMI	GR	QB	QB	QB

PASTA OLIO E PARMIGIANO				
INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
PASTA	GR	60	70	80
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	GR	4	5	6
PARMIGIANO REGGIANO	GR	6	7	8
SALE / AROMI	GR	QB	QB	QB

PASTA POMODORO E BASILICO

INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
PASTA	GR	60	70	80
PREPARATO				
PER	GR	10	12	14
SOFFRITTO				
PASSATA DI				
POMODORO	GR	60	70	80
PARMIGIANO				
REGGIANO	GR	3	4	5
OLIO EXTRA				
VERGINE	GR	4	5	6
D'OLIVA				
BASILICO	GR	QB	QB	QB
SALE / AROMI	GR	QB	QB	QB

PASTA POMODORO E LENTICCHIE

INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
PASTA	GR	60	70	80
PREPARATO				
PER	GR	10	12	14
SOFFRITTO				
PASSATA DI				
POMODORO	GR	60	70	80
OLIO EXTRA				
VERGINE	GR	4	5	6
D'OLIVA				
LENTICCHIE	GR	15	20	25
BASILICO	GR	QB	QB	QB
SALE / AROMI	GR	QB	QB	QB

PASTA POMODORO E OLIVE

INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
PASTA	GR	60	70	80
OLIVE	GR	8	10	12
PREPARATO				
PER	GR	10	12	14
SOFFRITTO				
PASSATA DI				
POMODORO	GR	60	70	80
PARMIGIANO				
REGGIANO	GR	3	4	5
OLIO EXTRA				
VERGINE	GR	4	5	6
D'OLIVA				
BASILICO	GR	QB	QB	QB
SALE / AROMI	GR	QB	QB	QB

PASTA POMODORO E RICOTTA

INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
PASTA	GR	60	70	80
RICOTTA	GR	10	15	20
PREPARATO				
PER	GR	10	12	14
SOFFRITTO				
PASSATA DI				
POMODORO	GR	60	70	80
PARMIGIANO				
REGGIANO	GR	2	3	4
OLIO EXTRA				
VERGINE	GR	4	5	6
D'OLIVA				
BASILICO	GR	QB	QB	QB
SALE / AROMI	GR	QB	QB	QB

PASTA SPECK E ZAFFERANO

INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
PASTA	GR	60	70	80
ZAFFERANO		2 GR OGNI 64 PORZIONI		
SPECK	GR	20	25	30
PREPARATO				
PER	GR	10	12	14
SOFFRITTO				
PARMIGIANO				
REGGIANO	GR	4	5	6
OLIO EXTRA				
VERGINE	GR	3	5	6
D'OLIVA				

BESCIAMELLA

INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
LATTE UHT	GR	60	70	80
FARINA				
BIANCA TIPO	GR	6	7	8
00				
BURRO	GR	1	1	1
OLIO EXTRA				
VERGINE	GR	6	8	9
D'OLIVA				
SALE / AROMI	GR	QB	QB	QB

PASTINA IN BRODO VEGETALE

INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
PASTA	GR	35	40	50

PARMIGIANO REGGIANO	GR	4	6	8
OLIO EXTRA VERGINE	GR	3	4	5
D'OLIVA				
SALE E PREZZEMOLO	GR	QB	QB	QB
BRODO VEGETALE				
PREPARATO PER	GR	20	25	30
SOFFRITTO				
ESTRATTO	GR	2	2	2
VEGETALE				
SALE / AROMI	GR	QB	QB	QB
RAVIOLI DI CARNE AL RAGU' (PIATTO UNICO)				
INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
RAVIOLI DI CARNE	GR	80	90	120
CARNE TRITA DI MANZO	GR	40	50	65
PREPARATO PER	GR	10	12	14
SOFFRITTO				
PASSATA DI POMODORO	GR	50	60	70
PARMIGIANO REGGIANO	GR	3	4	5
OLIO EXTRA VERGINE	GR	3	4	5
D'OLIVA				
SALE / AROMI	GR	QB	QB	QB
RAVIOLI DI MAGRO BURRO E SALVIA				
INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
RAVIOLI DI MAGRO	GR	80	90	120
BURRO	GR	5	6	7
OLIO EXTRA VERGINE	GR	2	3	4
D'OLIVA				
PARMIGIANO REGGIANO	GR	5	6	7
SALE / AROMI	GR	QB	QB	QB

RISO AL POMODORO

INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
RISO	GR	65	70	85
PASSATA DI POMODORO	GR	70	80	90
PREPARATO PER SOFFRITTO	GR	10	12	14
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	GR	3	4	5
PARMIGIANO REGGIANO	GR	4	5	6
SALE	GR	QB	QB	QB
AROMI	GR	QB	QB	QB

RISO ALLA ZUCCA

INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
RISO	GR	65	70	85
ZUCCA	GR	25	30	35
PARMIGIANO REGGIANO	GR	3	4	5
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	GR	4	5	6
PREPARATO PER SOFFRITTO	GR	10	15	20

BESCIAMELLA

INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
LATTE UHT	GR	40	50	60
FARINA BIANCA TIPO 00	GR	5	6	7
BURRO	GR	4	5	6
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	GR	1	1	1

RISO ALLO ZAFFERANO

INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
RISO	GR	65	70	85
ZAFFERANO	2 GR OGNI 64 PORZIONI			
PARMIGIANO REGGIANO	GR	5	6	7
OLIO EXTRA VERGINE	GR	2	3	4

D'OLIVA				
CIPOLLA GELO	GR	2	3	4
PREPARATO PER SOFFRITTO				
	GR	10	15	20
BESCIAMELLA				
INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
LATTE UHT	GR	40	50	60
FARINA				
BIANCA TIPO	GR	5	6	7
00				
BURRO	GR	4	5	6
OLIO EXTRA				
VERGINE	GR	1	2	3
D'OLIVA				
SALE	GR	QB	QB	QB
AROMI	GR	QB	QB	QB
RISO ALL'ORTOLANA				
INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
RISO	GR	65	70	85
PREPARATO				
PER	GR	8	10	12
SOFFRITTO				
PASSATA DI				
POMODORO	GR	50	60	70
CAROTE E				
ZUCCHINE	GR	12	15	18
GELO				
PARMIGIANO				
REGGIANO	GR	3	4	5
OLIO EXTRA				
VERGINE	GR	4	5	6
D'OLIVA				
SALE	GR	QB	QB	QB
AROMI	GR	QB	QB	QB
RISO CON ZUCCHINE				
INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
RISO	GR	65	70	85
ZUCCHINE				
GELO	GR	30	40	50
CIPOLLE GELO	GR	2	3	4
OLIO EXTRA				
VERGINE	GR	4	5	6
D'OLIVA				

PARMIGIANO REGGIANO PREPARATO PER SOFFRITTO	GR	5	6	7
	GR	2	3	4
BESCIAMELLA				
INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
LATTE UHT	GR	30	40	50
FARINA BIANCA TIPO 00	GR	5	6	7
BURRO	GR	4	5	6
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	GR	1	1	1
SALE	GR	QB	QB	QB
AROMI	GR	QB	QB	QB
RISO E BISI (PISELLI)				
INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
RISO	GR	30	35	40
PISELLI	GR	30	40	50
PATATE	GR	10	15	20
PREPARATO PER BRODO	GR	1	2	3
PREPARATO PER SOFFRITTO	GR	8	10	12
PARMIGIANO REGGIANO	GR	3	4	5
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	GR	2	3	4
SALE	GR	QB	QB	QB
AROMI	GR	QB	QB	QB
RISO PATATE E PREZZEMOLO				
INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
RISO	GR	30	35	40
PATATE GELO	GR	30	40	50
PREPARATO PER SOFFRITTO	GR	20	25	30
PARMIGIANO REGGIANO	GR	4	5	6
OLIO EXTRA	GR	2	3	4

VERGINE				
D'OLIVA				
ESTRATTO	GR	2	2	2
VEGETALE				
PREZZEMOLO	GR	QB	QB	QB
SALE	GR	QB	QB	QB
AROMI	GR	QB	QB	QB
RISO ALLA PARMIGIANA				
INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
RISO	G	65	70	85
PARMIGIANO	GR	5	6	7
REGGIANO				
OLIO EXTRA				
VERGINE	GR	2	3	4
D'OLIVA				
PREPARATO				
PER	GR	10	15	20
SOFFRITTO				
BESCIAMELLA				
INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
LATTE UHT	GR	40	50	60
FARINA				
BIANCA TIPO	GR	5	6	7
00				
OLIO EXTRA				
VERGINE	GR	7	8	9
D'OLIVA				
SALE	GR	QB	QB	QB
AROMI	GR	QB	QB	QB
TORTELLONI DI MAGRO BURRO E SALVIA				
INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
RAVIOLI DI	GR	80	90	120
MAGRO				
BURRO	GR	5	6	7
OLIO EXTRA				
VERGINE	GR	2	3	4
D'OLIVA				
PARMIGIANO	GR	5	6	7
REGGIANO				
SALE	GR	QB	QB	QB
AROMI	GR	QB	QB	QB

SECONDI PIATTI

ARROSTO DI TACCHINO				
INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
FESA DI TACCHINO MASCHIO PREPARATO	GR	80	90	115
PER SOFFRITTO	GR	10	12	14
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	GR	3	4	5
SALE / AROMI	GR	QB	QB	QB
NUMERO FETTE	N°	1	1	2

ARROSTO DI VITELLO				
INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
CARNE DI VITELLO (SOTTOFESA) PREPARATO	GR	80	90	115
PER SOFFRITTO	GR	10	12	14
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	GR	3	4	5
SALE / AROMI	GR	QB	QB	QB
NUMERO FETTE	N°	1	1	2

BASTONCINI DI FILETTO MERLUZZO GELO (PORZIONE INTERA)

INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
BASTONCINI GELO	GR	90	120	150

LIMONI N° 1 OGNI 10 PORZIONI

NUMERO PEZZI	N°	3	4	5
--------------	----	---	---	---

BASTONCINI DI FILETTO MERLUZZO GELO (MEZZA PORZIONE)

INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
BASTONCINI GELO	GR	60	60	90

LIMONI N° 1 OGNI 20 PORZIONI

NUMERO PEZZI	N°	2	2	3
--------------	----	---	---	---

BOCCONCINI DI POLLO PANATI

INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
PETTO DI POLLO	GR	80	100	120
PANGRATTATO	GR	QB	QB	QB
PARMIGIANO REGGIANO	GR	3	4	5
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	GR	4	5	6
SALE / AROMI	GR	QB	QB	QB

BRESAOLA

INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
BRESAOLA	GR	50	60	70

BRUSCITT DI MANZO CON PISELLI

INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
CARNE DI MANZO	GR	80	90	100
PISELLI GELO	GR	20	30	40
PASSATA DI POMODORO PREPARATO	GR	40	50	60
PER SOFFRITTO	GR	20	25	30
OLIO EXTRA V D'OLIOVA	GR	3	4	5
SALE / AROMI	GR	QB	QB	QB
FARINA	GR	QB	QB	QB

COSCE / SOVRACOSCE DI POLLO AL FORNO

INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
SOVRACOSCE	GR		230	230
SALE / AROMI	GR		QB	QB

COTOLETTA DI LONZA

INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
LONZA DI SUINO	GR	70	80	90

UOVO 1 UOVO OGNI 3 PORZIONI

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	GR	3	4	5
----------------------------	----	---	---	---

PANGRATTAT O	GR	QB	QB	QB
FARINA BIANCA	GR	QB	QB	QB
SALE / AROMI	GR	QB	QB	QB
CRESCENZA				
INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
CRESCENZA	GR	60	100	100
CROCCHETTE DI POLLO AL FORNO (PORZIONE INTERA)				
INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
CROCCHETTE GELO (GR 20)	GR	60	80	100
NUMERO PEZZI	N°	3	4	5
CROCCHETTE DI POLLO AL FORNO (MEZZA PORZIONE)				
INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
CROCCHETTE GELO (GR 20)	GR	40	60	80
NUMERO PEZZI	N°	2	3	4
CUBETTI DI MERLUZZO AL FORNO				
INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
CUBETTI MERLUZZO GELO	GR	80	100	130
PANGRATTAT O E FARINA	GR	10	15	20
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	GR	2	3	4
SALE / AROMI	GR	QB	QB	QB
NUMERO PEZZI	N°	3	4	5
FILETTO DI MERLUZZO GRATINATO				
INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
FILETTO DI MERLUZZO GELO	GR	80	100	130
PAN GRATTATO	GR	10	15	20

PARMIGIANO REGGIANO	GR	3	4	5
OLIO EXTRA V D'OLIVA	GR	3	4	5
PREZZEMOLO AGLIO	GR	QB	QB	QB
SALE / AROMI	GR	QB	QB	QB
NUMERO PEZZI	N°	1	1	1

FILETTO DI MERLUZZO PANATO AL FORNO

INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
FILETTO MERLUZZO GELO	GR	80	100	130
OLIO EXTRA V D'OLIVA	GR	2	3	4
PANE GRATTATO	GR	QB	QB	QB
SALE / AROMI	GR	QB	QB	QB

LIMONI N° 1 OGNI 10 PORZIONI

NUMERO PEZZI	N°	1	1	1
-----------------	----	---	---	---

FILETTO DI MERLUZZO ALLA PIZZAIOLA

INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
FILETTO MERLUZZO GELO	GR	80	100	130
PASSATA DI POMODORO	GR	20	30	40
OLIVE NERE A RONDELLE	GR	7	8	10
PREPARATO PER	GR	2	3	4
SOFFRITTO OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	GR	3	4	5
SALE / AROMI	GR	QB	QB	QB
NUMERO PEZZI	N°	1	1	1

FILETTO DI PLATESSA GELO PANATO AL FORNO

INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
FILETTO	GR	80	100	130

**PLATESSA
GELO PANATO**

LIMONI N° 1 OGNI 10 PORZIONI

OLIO EXTRA

VERGINE	GR	3	4	5
D'OLIVA				
NUMERO	N°	1	1	1
PEZZI				

FORMAGGIO FRESCO PORZIONE INTERA

INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
FORMAGGIO	GR	50	75	100
FRESCO				
NUMERO	N	1	1	2
FETTE				

FORMAGGIO FRESCO MEZZA PORZIONE

INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
FORMAGGIO	GR	30	40	50
FRESCO				
NUMERO	N	1	1	1
FETTE				

FORMAGGO SPALMABILE

INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
FORMAGGIO	GR	50	50	100
FRESCO				
NUMERO	N	1	1	2
PEZZI				

FRITTATA AL PARMIGIANO

INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
UOVO	GR	50	75	100
PREPARATO				
PER	GR	2	3	4
SOFFRITTO				
LATTE	GR	6	8	10
PATATE GELO	GR	15	20	25
PARMIGIANO	GR	14	18	21
REGGIANO				
OLIO EXTRA				
VERGINE	GR	2	3	4
D'OLIVA				
SALE / AROMI	GR	QB	QB	QB
NUMERO	N	1	1	2
PEZZI				

FRITTATA ALLE VERDURE				
INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
UOVO	GR	50	75	100
CAROTE				
GELO	GR	8	10	12
BRASATE				
ZUCCHINE				
GELO	GR	4	6	8
BRASATE				
PATATE GELO	GR	15	20	25
BRASATE				
LATTE	GR	8	9	10
PARMIGIANO	GR	4	8	8
REGGIANO				
OLIO EXTRA				
VERGINE	GR	4	5	6
D'OLIVA				
SALE / AROMI	GR	QB	QB	QB
NUMERO	N	1	1	2
PEZZI				

FRITTATA DI PATATE				
INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
UOVO	GR	50	75	100
PATATE	GR	30	35	40
CUBETTATE				
PREPARATO				
PER	GR	2	3	4
SOFFRITTO				
LATTE	GR	8	8	10
PARMIGIANO	GR	5	6	7
REGGIANO				
OLIO EXTRA				
VERGINE	GR	1	2	3
D'OLIVA				
SALE / AROMI	GR	QB	QB	QB
NUMERO	N	1	1	2
PEZZI				

FRITTATA CON SPINACI				
INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
UOVO	GR	50	75	100
SPINACI				
BRASATI	GR	20	25	30
PREPARATO	GR	2	3	4
PER				

SOFFRITTO				
LATTE	GR	8	8	10
PARMIGIANO	GR	4	8	8
REGGIANO				
OLIO EXTRA				
VERGINE	GR	1	2	3
D'OLIVA				
SALE / AROMI	GR	QB	QB	QB
NUMERO	N	1	1	2
PEZZI				
FRITTATA AL POMODORO				
INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
UOVO				
PASTORIZZAT	GR	50	75	100
O				
LATTE UHT	GR	4	8	10
PASSATA				
POMODORO	GR	10	12	14
(COTTA)				
PATATE	GR	8	10	12
PREPARATO				
PER	GR	2	3	4
SOFFRITTO				
OLIO EXTRA V	GR	2	3	4
D'OLIVA				
PARMIGIANO	GR	5	6	7
REGGIANO				
AGLIO				
PREZZEMOLO	GR	QB	QB	QB
BASILICO				
SALE / AROMI	GR	QB	QB	QB
NUMERO	N	1	1	2
PEZZI				
HAMBURGER DI CECI				
INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
CECI IN	GR	30	45	60
SCATOLA				
PATATE	GR	40	50	65
UOVO				
PASTORIZZAT	GR	6	8	10
O				
PARMIGIANO	GR	3	4	5
REGGIANO				
PANE	GR	4	5	6

GRATTATO OLIO EXTRA V D'OLIVA	GR	3	4	5
SALE / AROMI	GR	QB	QB	QB
PANE GRATUGIOAT O		4	6	8
SOFFRITTO	GR	8	10	12
NUMERO PEZZI	N	1	1	1
HAMBURGER DI MANZO				
INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
CARNE DI MANZO	GR	50	60	70
PATATE	GR	20	25	30
UOVO PASTORIZZAT O	GR	6	8	10
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	GR	4	5	6
PANGRATTAT O	GR	2	3	4
PREPARATO PER SOFFRITTO	GR	4	5	6
SALE / AROMI	GR	QB	QB	QB
NUMERO PEZZI	N°	1	1	1
HAMBURGER DI PESCE				
INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
MERLUZZO	GR	70	80	100
PATATE	GR	30	40	50
UOVO PASTORIZZAT O	GR	4	5	6
PREPARATO PER SOFFRITTO	GR	2	3	4
OLIO EXTRA V D'OLIVA	GR	4	5	6
PANE GRATTATO	GR	4	5	6
AGLIO	GR	QB	QB	QB

PREZZEMOLO

BASILICO

SALE / AROMI	GR	QB	QB	QB
NUMERO PEZZI	N	1	1	1

HAMBURGER DI TACCHINO

INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
FESA DI TACCHINO	GR	50	60	70
PATATE	GR	20	25	30
UOVO				
PASTORIZZATO	GR	6	8	10
OLIO EXTRA V D'OLIVA	GR	4	5	6
PANE GRATTATO	GR	2	3	4
PREPARATO PER SOFFRITTO	GR	4	5	6
SALE / AROMI	GR	QB	QB	QB
NUMERO PEZZI	N	1	1	1

HAMBURGER DI VERDURA CON LEGUMI

INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
PREPARATO PER SOFFRITTO	GR	2	3	4
LEGUMI	GR	10	15	20
CAROTE	GR	15	20	25
CAVOLFIORI	GR	8	10	12
PATATE	GR	30	40	50
UOVO				
PASTORIZZATO	GR	4	5	6
PARMIGIANO REGGIANO	GR	4	5	6
PANE GRATTATO	GR	4	5	6
OLIO EXTRA V D'OLIVA	GR	4	5	6
SALE / AROMI	GR	QB	QB	QB
AGLIO				
PREZZEMOLO	GR	QB	QB	QB

BASILICO				
NUMERO PEZZI	N	1	1	1
IMMOZZARELLA (PORZIONE INTERA)				
INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
MOZZARELLA	GR	60	90	120
NUMERO PEZZI	N	2	3	4
MOZZARELLA (PORZIONE INTERA)				
INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
MOZZARELLA	GR	30	60	60
NUMERO PEZZI	N	1	2	2
PARMIGIANO REGGIANO				
INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
PARMIGIANO REGGIANO	GR	40	50	60
NUMERO PEZZI	N	1	1	1
PIZZA MARGHERITA				
TEGLIA A CRUDO DA KG 2,400 (TEGLIA 60X40 CM)				
INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
NUMERO PEZZI PER TEGLIA	N	12	10	10
PASTA PER PIZZA	GR		1200	
MOZZARELLA	GR		800	
POMODORO	GR		400	
PROSCIUTTO COTTO				
INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
PROSCIUTTO COTTO	GR	50	60	70
NUMERO FETTE	N	1	2	2
(MEZZA PORZIONE)				
INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
PROSCIUTTO COTTO	GR	25	30	35
NUMERO FETTE	N	1	1	1

PROSCIUTTO CRUDO				
INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
PROSCIUTTO CRUDO	GR	50	60	70
NUMERO	N	1	2	2
POLPETTINE DI MANZO				
INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
CARNE DI MANZO	GR	60	65	80
PREPARATO PER SOFFRITTO	GR	2	3	4
PATATE UOVO	GR	15	20	25
PASTORIZZATO	GR	7	8	9
OLIO EXTRA V D'OLIVA	GR	4	5	6
PANE GRATTATO	GR	2	3	4
SALE / AROMI	GR	QB	QB	QB
NUMERO PEZZI	N°	3	4	5
POLPETTINE DI PESCE				
INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
MERLUZZO	GR	60	75	90
PATATE UOVO	GR	20	30	40
PASTORIZZATO	GR	4	5	6
PREPARATO PER SOFFRITTO	GR	2	3	4
OLIO EXTRA V D'OLIVA	GR	4	5	6
PANE GRATTATO	GR	4	7	10
AGLIO	GR	QB	QB	QB
PREZZEMOLO	GR	QB	QB	QB
BASILICO	GR	QB	QB	QB
SALE / AROMI	GR	QB	QB	QB
CIPOLLA	GR	QB	QB	QB
NUMERO PEZZI	N	3	4	5

POLPETTINE DI TACCHINO

INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
CARNE DI TACCHINO	GR	60	70	90
PREPARATO				
PER	GR	2	3	4
SOFFRITTO				
PATATE	GR	20	30	40
UOVO				
PASTORIZZATO	GR	5	5	10
OLIO EXTRA V D'OLIVA	GR	4	5	6
PANE GRATTATO	GR	5	5	6
SALE / AROMI	GR	QB	QB	QB
NUMERO PEZZI	N°	3	4	5

POLPETTINE DI VERDURA CON LEGUMI

INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
PREPARATO				
PER	GR	2	3	4
SOFFRITTO				
LEGUMI	GR	10	15	20
CAROTE	GR	15	20	25
CAVOLFIORI	GR	8	10	12
PATATE	GR	30	40	50
UOVO				
PASTORIZZATO	GR	4	5	6
PARMIGIANO REGGIANO	GR	4	5	6
PANGRATTATO	GR	4	5	6
OLIO EXTRA V D'OLIVA	GR	4	5	6
SALE / AROMI	GR	QB	QB	QB
AGLIO				
PREZZEMOLO	GR	QB	QB	QB
BASILICO				
NUMERO PEZZI	N°	3	4	5

SPEZZATINO DI MANZO (COME PIATTO UNICO)

INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
CARNE DI MANZO	GR	120	150	160
(SOTTOFESA) PASSATA DI POMODORO	GR	40	50	60
PREPARATO PER SOFFRITTO	GR	25	25	25
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	GR	4	4	4
FARINA BIANCA	GR	QB	QB	QB
SALE / AROMI	GR	QB	QB	QB

TONNO

INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
TONNO IN OLIO D'OLIVA	GR	50	60	75

TORTINO RICOTTA E SPINACI

INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
RICOTTA	GR	40	45	50
SPINACI	GR	10	15	20
PARMIGIANO REGGIANO	GR	4	5	6
UOVO	GR	20	30	45
LATTE	GR	4	8	10
PATATE	GR	12	15	20
PREPARATO PER SOFFRITTO	GR	4	6	8
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	GR	3	4	5
SALE / AROMI	GR	QB	QB	QB

TORTA SALATA RICOTTA E SPINACI

INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
PASTA SFOGLIA GELO	GR	60	70	80
RICOTTA	GR	20	30	40
SPINACI GELO BRASATI	GR	100	110	150

PARMIGIANO REGGIANO	GR	6	8	10
UOVO	GR	6	8	10
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	GR	QB	QB	QB
SALE / AROMI	GR	QB	QB	QB
UOVO SODO				
INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
UOVO	GR	50	50	100
NUMERO	N	1	1	2
CONTORNI				
BROCCOLETTI ALL'OLIO				
INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
BROCCOLETTI GELO	GR	100	120	140
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	GR	4	5	6
CANELLINI IN INSALATA				
INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
FAGIOLI CANELLINI	GR	100	120	140
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	GR	4	5	6
PREZZEMOLO	GR	QB	QB	QB
CAROTE JULIENNE				
INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
CAROTE QUARTA GAMMA	GR	40	50	60
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	GR	3	4	5
SALE	GR	QB	QB	QB
ACETO	GR	QB	QB	QB
CAROTE ALL'OLIO				
INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
CAROTE	GR	90	100	120

DISCO GELO				
OLIO EXTRA				
VERGINE	GR	5	6	7
D'OLIVA				
SALE	GR	QB	QB	QB
CAROTE ALL'OLIO (PER PIATTO UNICO)				
INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
CAROTE				
DISCO GELO	GR	60	80	100
OLIO EXTRA				
VERGINE	GR	5	6	7
D'OLIVA				
SALE	GR	QB	QB	QB
CAROTE E MAIS				
INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
CAROTE				
JULIENNE	GR	40	50	60
QUARTA				
GAMMA				
MAIS	GR	20	25	30
OLIO EXTRA				
VERGINE	GR	4	5	6
D'OLIVA				
SALE	GR	QB	QB	QB
CAROTE E FAGIOLINI ALL'OLIO				
INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
CAROTE				
DISCO GELO	GR	40	60	75
FAGIOLINI				
GELO	GR	40	60	75
OLIO EXTRA				
VERGINE	GR	5	6	7
D'OLIVA				
SALE	GR	QB	QB	QB
CAVOLFIORI ALL'OLIO				
INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
CAVOLFIORI				
GELO	GR	100	120	140
OLIO EXTRA				
VERGINE	GR	4	5	6
D'OLIVA				
SALE	GR	QB	QB	QB

CAVOLFIORI BRASATI				
INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
CAVOLFIORI	GR	100	120	140
GELO				
SOFFRITTO	GR	4	5	6
OLIO EXTRA				
VERGINE	GR	3	4	5
D'OLIVA				
SALE	GR	QB	QB	QB
FAGIOLINI ALL'OLIO				
INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
FAGIOLINI	GR	80	120	150
GELO				
OLIO EXTRA				
VERGINE	GR	5	7	9
D'OLIVA				
SALE	GR	QB	QB	QB
FAGIOLINI ALL'OLIO (PER PIATTO UNICO)				
INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
FAGIOLINI	GR	60	80	100
GELO				
OLIO EXTRA				
VERGINE	GR	5	5	9
D'OLIVA				
SALE	GR	QB	QB	7
FINOCCHI IN INSALATA				
INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
FINOCCHI				
QUARTA	GR	50	60	80
GAMMA				
OLIO EXTRA				
VERGINE	GR	3	4	5
D'OLIVA				
SALE	GR	QB	QB	QB
FINOCCHI ALL'OLIO				
INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
FINOCCHI				
QUARTA	GR	90	100	120
GAMMA				
OLIO EXTRA				
VERGINE	GR	4	5	6
D'OLIVA				
SALE	GR	QB	QB	QB

FINOCCHI GRATINATI				
INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
FINOCCHI				
QUARTA	GR	90	100	120
GAMMA				
OLIO EXTRA				
VERGINE	GR	5	6	7
D'OLIVA				
PARMIGIANO				
REGGIANO	GR	4	5	6
PANGRATTAT				
O	GR	QB	QB	QB
AROMI	GR	QB	QB	QB
SALE	GR	QB	QB	QB

INSALATA ARLECCHINO				
INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
INSALATA				
VERDE /	GR	25	30	35
ROSSA				
OLIVE NERE A				
RONDELLE	GR	5	7	10
MAIS	GR	10	12	15
POMODORI				
QUARTA	GR	20	25	30
GAMMA				
OLIO EXTRA				
VERGINE	GR	4	5	6
D'OLIVA				
SALE E ACETO	GR	QB	QB	QB

INSALATA CAROTE OLIVE E MAIS				
INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
INSALATA				
VERDE				
QUARTA	GR	20	30	40
GAMMA				
OLIVE NERE A				
RONELLE	GR	10	15	20
MAIS	GR	25	30	35
CAROTE				
JULIENNE				
QUARTA	GR	20	20	20
GAMMA				
OLIO EXTRA	GR	4	5	6

VERGINE D'OLIVA SALE	GR	QB	QB	QB
INSALATA FANTASIA				
INGREDIENTI INSALATA VERDE QUARTA GAMMA	U.M.	INF	PRI	AD/M
OLIVE NERE A RONDELLE	GR	20	25	40
MAIS	GR	10	15	20
FINOCCHI QUARTA GAMMA	GR	10	15	20
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	GR	4	5	6
SALE E ACETO	GR	QB	QB	QB
INSALATA E MAIS				
INGREDIENTI INSALATA VERDE (ICEBERG / GENTILE)	U.M.	INF	PRI	AD/M
MAIS	GR	20	30	40
OLIO EXTRA	GR	30	40	50
VERGINE D'OLIVA	GR	3	4	5
SALE E ACETO	GR	QB	QB	QB
INSALATA VERDE (ICEBERG / GENTILE)				
INGREDIENTI INSALATA VERDE (ICEBERG / GENTILE)	U.M.	INF	PRI	AD/M
OLIO EXTRA	GR	40	50	70
VERGINE D'OLIVA	GR	3	4	5
SALE E ACETO	GR	QB	QB	QB
INSALATA E CAROTE				
INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M

INSALATA VERDE (ICEBERG / GENTILE)	GR	30	35	40
CAROTE QUARTA GAMMA	GR	40	45	50
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	GR	5	6	7
SALE E ACETO	GR	QB	QB	QB
INSALATA E FINOCCHI				
INGREDIENTI INSALATA VERDE (ICEBERG / GENTILE)	U.M.	INF	PRI	AD/M
FINOCCHI QUARTA GAMMA	GR	40	50	60
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	GR	4	5	6
SALE E ACETO	GR	QB	QB	QB
INSALATA E POMODORI				
INGREDIENTI INSALATA VERDE (ICEBERG / GENTILE)	U.M.	INF	PRI	AD/M
POMODORI QUARTA GAMMA	GR	40	50	60
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	GR	5	6	7
SALE E ACETO	GR	QB	QB	QB
INSALATA MISTA				
INGREDIENTI INSALATA VERDE (ICEBERG / GENTILE)	U.M.	INF	PRI	AD/M
	GR	20	30	40

INSALATA ROSSA CAROTE JULIENNE QUARTA GAMMA OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA SALE E ACETO	GR	10	15	20
	GR	15	20	25
	GR	3	4	5
	GR	QB	QB	QB
PATATE AL FORNO				
INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
PATATE GELO	GR	150	200	250
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA AROMI SALE	GR	5	6	7
	GR	QB	QB	QB
	GR	QB	QB	QB
PATATE ALL'OLIO				
INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
FAGIOLINI GELO	GR	150	200	250
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA SALE	GR	4	5	6
	GR	QB	QB	QB
PATATE E CAROTE ALL'OLIO				
INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
PATATE GELO	GR	40	60	75
CAROTE GELO	GR	40	60	75
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA SALE	GR	4	5	6
	GR	QB	QB	QB
PISELLI BRASATI				
INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
PISELLI GELO	GR	80	100	120
PREPARATO PER SOFFRITTO OLIO EXTRA VERGINE	GR	2	3	4
	GR	4	5	6

D'OLIVA				
SALE	GR	QB	QB	QB
CAROTE E CAVOLFIORI ALL'OLIO				
INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
CAROTE				
DISCO GELO	GR	45	50	60
CAVOLFIORI				
GELO	GR	45	50	60
OLIO EXTRA				
VERGINE	GR	4	5	6
D'OLIVA				
SALE	GR	QB	QB	QB
PISELLI BRASATI E CAROTE (PER PIATTO UNICO)				
INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
PISELLI GELO	GR	70	80	100
CAROTE				
CUBETTATE	GR	70	80	100
GELO				
PREPARATO				
PER	GR	4	5	6
SOFFRITTO				
OLIO EXTRA				
VERGINE	GR	2	3	4
D'OLIVA				
SALE	GR	QB	QB	QB
POLENTA				
INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
FARINA				
BRAMATA DI	GR	50	60	70
MAIS				
OLIO EXTRA				
VERGINE	GR	1	2	3
D'OLIVA				
ACQUA	GR	QB	QB	QB
SALE	GR	QB	QB	QB
POMODORI IN INSALATA				
INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
POMODORI	GR	80	120	140
OLIO EXTRA				
VERGINE	GR	5	6	7
D'OLIVA				
SALE	GR	QB	QB	QB

POMODORI E OLIVE				
INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
POMODORI	GR	75	110	130
OLIVE NERE A RONDELLE	GR	5	0	15
OLIO EXTRA VERGINE	GR	5	6	7
D'OLIVA SALE E ACETO	GR	QB	QB	QB

POMODORI OLIVE E MAIS				
INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
POMODORI	GR	70	100	110
OLIVE NERE A RONDELLE	GR	5	10	15
MAIS	GR	5	10	15
OLIO EXTRA VERGINE	GR	5	6	7
D'OLIVA SALE	GR	QB	QB	QB

PURE' DI PATATE				
INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
PATATE GELO	GR	100	150	170
LATTE	GR	20	25	30
PARMIGIANO REGGIANO	GR	3	4	5
BURRO	GR	3	4	5
SALE	GR	QB	QB	QB

PURE' DI TUBERI				
INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
PATATE GELO	GR	100	150	170
CAROTE GELO	GR	40	50	60
LATTE	GR	20	25	30
PARMIGIANO REGGIANO	GR	2	3	4
BURRO	GR	2	3	4
SALE	GR	QB	QB	QB

TRIS DI VERDURE				
INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
PATATE	GR	90	100	120
CAROTE				
PISELLI A				

CUBETTI				
OLIO EXTRA				
VERGINE	GR	4	5	6
D'OLIVA				
SALE	GR	QB	QB	QB
ZUCCHINE ALL'OLIO				
INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
ZUCCHINE	GR	100	120	140
GELO				
OLIO EXTRA				
VERGINE	GR	3	4	5
D'OLIVA				
SALE	GR	QB	QB	QB
ZUCCHINE BRASATE				
INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
ZUCCHINE	GR	100	120	140
GELO				
OLIO EXTRA				
VERGINE	GR	4	5	6
D'OLIVA				
SOFRITTO	GR	5	6	7
SALE E AROMI	GR	QB	QB	QB
ZUCCHINE GRATINATE				
INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
ZUCCHINE				
QUARTA	GR	100	120	140
GAMMA				
PARMIGIANO				
REGGIANO	GR	5	6	7
OLIO EXTRA				
VERGINE	GR	4	5	6
D'OLIVA				
PANGRATTAT				
O	GR	QB	QB	QB
AROMI	GR	QB	QB	QB
SALE	GR	QB	QB	QB
VARIE				
BANANA				
INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
BANANA	GR	150	150	150

BUDINO CIOCCOLATO / VANIGLIA

INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
BANANA	GR	125	125	125

GRISSINI ECREMA ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
GRISSINI	GR	30	30	45
CEMA ALLA NOCCIOLA	GR	10	10	10

LATTE FRESCO CON BISCOTTI

INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
LATTE FERSCO	GR	200	200	200
BISCOTTI MONOPORZIONE	GR	25	25	25

LATTE FRESCO E TARALLI

INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
LATTE FERSCO	GR	200	200	200
TARALLI	GR	50	50	50

LATTE FRESCO E CROSTATINA / PLUM-CAKE

INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
LATTE FERSCO	GR	200	200	200
CROSTATINA O PLUM-CAKE	GR	50	50	50

LATTE FRESCO PANE E CIOCCOLATO

INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
LATTE FERSCO	GR	200	200	200
PANE	GR	50	50	50
CIOCCOLATO	GR	30	30	30

SUCCO DI FRUTTA E CRACKERS

INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
SUCCO DI FRUTTA	GR	125	125	125
TARALLI	GR	25	25	25

SUCCO DI FRUTTA E TARALLI

INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
SUCCO DI FRUTTA	GR	125	125	125
CRACKERS	GR	50	50	50

SUCCO DI FRUTTA E CROSTATINA / PLUM-CAKE

INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
SUCCO DI FRUTTA	GR	125	125	125
CROSTATINA O PLUM-CAKE	GR	50	50	50

JOGURT

INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
JOGURT ALLA FRUTTA	GR	125	125	125

CESTINO FREDDO

INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
PANINI	N°	2	3	3
PROSCIUTTO COTTO	GR	40	40	40
SALAME	GR	0	40	40
FORMAGGIO	GR	40	40	40
AVCQUA NATURALE	CL	50	50	50
BANANA	GR	130	150	150
CIOCCOLATO	GR	30	30	30
SUCCO DI FRUTTA	GR	125	125	125

CESTINO FREDDO (PER USCITE DIDATTICHE)

INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
PIZZETTA MARGHERITA	GR	100	100	100
FOCACCIA	GR		100	100
AVCQUA NATURALE	CL	50	50	50
BANANA	GR	130	150	150
MERENDINA	GR	30	30	30
SUCCO DI FRUTTA	GR	125	125	125

DESSERT ALLA FRUTTA

INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
-------------	------	-----	-----	------

DESSERT ALLA FRUTTA	GR	125	125	125
DOLCE CONFEZIONATO				
INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
CROSTATINA O PLUM-CAKE	GR	50	50	50
FRUTTA DI STAGIONE				
INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
BANANA	GR	150	150	150
GELATO				
INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
COPPETTA O BISCOTTO	GR	50	50	50
GRISSINI				
INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
GRISSINI	GR	30	30	45
MOUSSE DI FRUTTA				
INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
MOUSSE DI FRUTTA CONFEZIONAT A	GR	100	100	100
PANE				
INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
PANE – PANE INTEGRALE	GR	50	50	100
PANE INTEGRALE				
INGREDIENTI	U.M.	INF	PRI	AD/M
PANE – PANE INTEGRALE	GR	50	50	100

**SOLO ADULTI (SELF E
DOMICILIARI)**

PRIMI PIATTI

PASTA PESTO E ZUCCHINE

INGREDIENTI	UM	ADULTI
PASTA	GR	80
PESTO PRONTO	GR	30
ZUCCHINE GELO	GR	20
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	GR	6
PARMIGIANO REGGIANO	GR	5
SALE / AROMI	GR	QB

LASAGNE AI CARCIOFI

INGREDIENTI	UM	ADULTI
PASTA ALL'UOVO	GR	90
MOZZARELLA – LATTERIA – EDAMER	GR	15
PARMIGIANO REGGIANO	GR	5
CARCIOGI GELO	GR	100
SOFFRITTO GELO	GR	30

BESCIAMELLA

LATTE UHT	GR	100
FARINA TIPO 00	GR	12
BURRO	GR	3
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	GR	3

PASTA AL SALMONE

INGREDIENTI	UM	ADULTI
PASTA	GR	80
LATTE UHT	GR	
BURRO	GR	
FARINA TIPO 00	GR	80
OLIO EXTRA VERGINE	GR	5

D'OLIVA		
BASILICO –	GR	QB
PREZZEMOLO		
SALE / AROMI	GR	QB
PASTA BROCCOLI E SALSICCIA		
INGREDIENTI	U.M.	ADULTI
PASTA	GR	80
BROCCOLI		
/CAVOLFIORE	GR	70
GELO		
CIPOLLA GELO	GR	4
PASTA DI	GR	60
SALAME		
OLIO EXTRA		
VERGINE	GR	5
D'OLIVA		
PARMIGIANO	GR	6
REGGIANO		
SALE / AROMI	GR	QB
PIZZOCCHERI		
INGREDIENTI	U.M.	ADULTI
PIZZOCCHERI	GR	80
ERBETTE	GR	125
PATATE	GR	150
BURRO		50
FONTINA /		
EDAMER	GR	60
OLIO EXTRA		
VERGINE	GR	5
D'OLIVA		
PARMIGIANO	GR	30
REGGIANO		
SALE /		
AROMI /AGLIO	GR	QB
PASTA ALLA PUTTANESCA		
INGREDIENTI	UM	ADULTI
PASTA	GR	80
PREPARATO		
PER	GR	10
SOFFRITTO		
PASSATA DI		
POMODORO	GR	80
ACCIUGHE /	GR	QB

AGLIO / CAPPERI OLIVE OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA BASILICO – PREZZEMOLO SALE / AROMI	GR	5 QB QB
PASTA ALLE VONGOLE		
INGREDIENTI	UM	ADULTI
PASTA	GR	80
PREPARATO PER	GR	10
SOFFRITTO PASSATA DI POMODORO VONGOLE	GR	80 80
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA BASILICO – PREZZEMOLO SALE / AROMI	GR	5 QB QB
PASTA AI FRUTTI DI MARE		
INGREDIENTI	UM	ADULTI
PASTA	GR	80
PREPARATO PER	GR	10
SOFFRITTO PASSATA DI POMODORO PREPARATO MISTO FRUTTI DI MARE OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA BASILICO – PREZZEMOLO SALE / AROMI	GR	80 80 80 5 QB QB
PASTA AL TONNO IN BIANCO		
INGREDIENTI	UM	ADULTI

PASTA	GR	80
TONNO	GR	80
SOTT'OLIO		
OLIO EXTRA		
VERGINE	GR	5
D'OLIVA		
BASILICO –	GR	QB
PREZZEMOLO		
SALE / AROMI	GR	QB

GNOCCHI AL SORRENTINA

INGREDIENTI	U.M.	ADULTI
GNOCCHI DI		
PATATE	GR	220
PASSATA DI		
POMODORO	GR	100
PREPARATO		
PER	GR	14
SOFFRITTO		
OLIO EXTRA		
VERGINE	GR	6
D'OLIVA		
PARMIGIANO		
REGGIANO	GR	3
FONTINA	GR	3
BASILICO	GR	QB
SALE / AROMI	GR	QB

GNOCCHI ALLA ROMANA

INGREDIENTI	U.M.	ADULTI
SEMOLINO	GR	70
UOVO	GR	30
LATTE UHT	GR	250
PARMIGIANO		
REGGIANO	GR	20
BURRO	GR	12
NOCE		
MOSACATA	GR	QB
SALE / AROMI	GR	QB

GNOCCHI IN SALSA ROSA

INGREDIENTI	U.M.	ADULTI
GNOCCHI DI		
PATATE	GR	220
PREPARATO	GR	7
PER		

SOFFRITTO		
PASSATA DI		
POMODORO	GR	40
PARMIGIANO		
REGGIANO	GR	5
OLIO EXTRA		
VERGINE	GR	6
D'OLIVA		
BASILICO	GR	QB
SALE / AROMI	GR	QB

BESCIAMELLA

LATTE UHT	GR	100
FARINA TIPO		
00	GR	12
BURRO	GR	3
OLIO EXTRA		
VERGINE	GR	3
D'OLIVA		

RISO ALLA ZUCCA

INGREDIENTI	U.M.	ADULTI
RISO	GR	85
ZUCCA	GR	35
PARMIGIANO		
REGGIANO	GR	5
OLIO EXTRA		
VERGINE	GR	6
D'OLIVA		
PREPARATO		
PER	GR	20
SOFFRITTO		

BESCIAMELLA

INGREDIENTI	U.M.	ADULTI
LATTE UHT	GR	60
FARINA		
BIANCA TIPO	GR	7
00		
BURRO	GR	6
OLIO EXTRA		
VERGINE	GR	1
D'OLIVA		

RISOTTO ALLA MONZESE

INGREDIENTI	UM	ADULTI
RISO	GR	85
ZAFFERANO	2 GR	OGNI 64

PORZIONI		
PASTA DI SALAME	GR	60
PARMIGIANO REGGIANO	GR	7
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	GR	4
CIPOLLA GELO	GR	4
PREPARATO PER SOFFRITTO	GR	20
BURRO	GR	6
SALE	GR	QB

SECONDI PIATTI

SALSICCIA CON PATATE E FAGIOLI

INGREDIENTI	UM	ADULTI
SALSICCIA DI SUINO	GR	150
PASSATA POMODORO	GR	80
PATATE	GR	60
FAGIOLI	GR	60
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	GR	4
PREPARATO PER SOFFRITTO	GR	10
SALE AROMI	GR	QB

MELANZANE ALLA PARMIGIANA

INGREDIENTI	UM	ADULTI
MELANZANE	GR	200
PASSATA POMODORO	GR	150
MOZZARELLA	GR	75
PARMIGIANO REGGIANO	GR	25
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	GR	4
PREPARATO	GR	20

PER
SOFFRITTO
SALE AROMI GR QB

**POLPETTINE DI MANZO CON
PISELLI**

INGREDIENTI	UM	ADULTI
CARNE DI MANZO	GR	80
PREPARATO PER SOFFRITTO	GR	12
PATATE	GR	25
PISELLI GELO	GR	60
UOVO PASTORIZZAT O	GR	9
OLIO EXTRA V D'OLIVA	GR	6
PANE GRATTATO	GR	4
SALE / AROMI	GR	QB

TRIPPA CON FAGIOLI

INGREDIENTI	UM	ADULTI
TRIPPA MISTA	GR	200
PASSATA POMODORO	GR	60
FAGIOLI	GR	80
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	GR	4
PREPARATO PER SOFFRITTO	GR	60
SALE AROMI	GR	QB

ASPARAGI CON UOVA

INGREDIENTI	UM	ADULTI
ASPARAGI	GR	400
UOVA	GR	60
PARMIGGIANO REGGIANO	GR	5
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	GR	4

SALE AROMI	GR	QB
------------	----	----

**SOFFICINI PROSCIUTTO E
FORMAGGIO**

NUMERO PEZZI 2

INGREDIENTI	UM	ADULTI
PAN CARRE	2 FETTE	
MOZZARELLA PER PIZZA	GR	80
ACCIUGA	GR	QB
UOVO	GR	60
PANGRATTAT O	GR	QB
OLIO EXTRA VERGINE	GR	10
D'OLIVA		
SALE AROMI	GR	QB

**PIADINA PROSCIUTTO E
FORMAGGIO**

INGREDIENTI	UM	ADULTI
PIADINA P	GR	50
PROSCIUTTO COTTO	GR	60
MOZZARELLA PER PIZZA	GR	40
OLIO EXTRA VERGINE	GR	10
D'OLIVA		

**SOFFICINI PROSCIUTTO E
FORMAGGIO**

NUMERO PEZZI 2

INGREDIENTI	UM	ADULTI
PROSCIUTTO COTTO	GR	60
FONTINA / EDAMER	GR	40
UOVO	GR	30
PANGRATTAT O	GR	QB
OLIO EXTRA VERGINE	GR	10
D'OLIVA		
SALE AROMI	GR	QB

PRIMOSALE PANATO

NUMERO PEZZI 2

INGREDIENTI	UM	ADULTI
PRIMOSALE	GR	80
UOVO	GR	30
PANGRATTAT O	GR	QB
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	GR	10
SALE AROMI	GR	QB

RICOTTA AL FORNO

INGREDIENTI	UM	ADULTI
NUMERO PEZZI 2		

RICOTTA *	GR	100
PARMIGIANO REGGIANO	GR	3
PANGRATTAT O	GR	QB
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	GR	4
SALE AROMI	GR	QB

INVOLTINA PROSCIUTTO E

FONTINA AL FORNO

NUMERO PEZZI 2

INGREDIENTI	UM	ADULTI
PROSCIUTTO COTTO	GR	60
FONTINA / EDAMER	GR	40
BURRO	GR	QB
PARMIGIANO REGGIANO	GR	3
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	GR	4
SALE AROMI	GR	QB

PANZEROTTI PROSCIUTTO E

MOZZARELLA AL FORNO

INGREDIENTI	UM	ADULTI
PASTA PER PIZZA	GR	150

OLIO EXTRA		
VERGINE	GR	5
D'OLIVA		
PROSCIUTTO		
COTTO	GR	30
PASSATA DI		
POMODORO	GR	30
MOZZARELLA	GR	30

**CROSTONI ALLA PIZZAIOLA
NUMERO PEZZI 2**

INGREDIENTI	UM	ADULTI
PAN CARRE	2 FETTE	
PROSCIUTTO		
COTTO	GR	40
MOZZARELLA	GR	80
PASSATA DI		
POMODORO	GR	QB
OLIO EXTRA		
VERGINE	GR	4
D'OLIVA		
SALE AROMI	GR	QB

**CARNE (MANZO /MAIALE /
POLLO / TACCHINO) ALLA
PIASTRALLA PIASTRA**

INGREDIENTI	UM	ADULTI
CARNE	GR	130
OLIO EXTRA		
VERGINE	GR	4
D'OLIVA		
SALE AROMI	GR	QB

COSTINE DI MAIALE

INGREDIENTI	UM	ADULTI
CARNE DI		
MAIALE	GR	300
OLIO EXTRA		
VERGINE	GR	5
D'OLIVA		
VINO BIANCO	GR	QB
SALE AROMI	GR	QB

SPIEDINI AL FORNO *

INGREDIENTI	UM	ADULTI
SPIEDINI 1	GR	185

PEZZO		
OLIO EXTRA		
VERGINE	GR	5
D'OLIVA		
VINO BIANCO	GR	QB
SALE AROMI	GR	QB

**SCALOPPINE (/MAIALE / POLLO /
TACCHINO)**

**AI FUNGHI / LIMONE / CARCIOFI /
PIZZAIOLA / ALLA ROMANA**

NUMERO PEZZI 2

INGREDIENTI	UM	ADULTI
CARNE	GR	120
OLIO EXTRA		
VERGINE	GR	4
D'OLIVA		
FARINA TIPO	GR	QB
00		
SALE AROMI	GR	QB

CONDIMENTI AGGIUNTIVI

**CARCIOFI / PIZZAIOLA / LIMONE /
FUNGHI**

CARCIOFI	GR	60
FUNGHI	GR	60
LIMONE	GR	QB
PROSCIUTTIO	GR	20
CRUDO		
PASSATA DI	GR	100
POMODORO		
SOFFRITTO	GR	10
GELO		

VITELLO TONNATO

INGREDIENTI	UM	ADULTI
VITELLO	GR	150
TONNATO		
MAIONESE	GR	QB
TONNO	GR	25
SOTT'OLIO		
CAPPERI	GR	QB
ACCIUGHE	GR	QB
SOTT'OLIO		
LIMONE	GR	QB

ZUCCHINE RIPIENE

INGREDIENTI UM ADULTI
ZUCCHINE (1 ZUCCHINA GRANDE)

PASTA		
SALAME	GR	50
CARNE DI		
MANZO	GR	50
PROVOLONE O		
SCALORZA	GR	20
OLIO EXTRA		
VERGINE	GR	4
D'OLIVA		
PANGRATTAT		
O	GR	QB
UOVO	GR	QB
SALE AROMI /		
PREZZEMOLO /	GR	QB
BASILICO		

TAGLIATA AI FERRI CON FUNGHI

INGREDIENTI	UM	ADULTI
CARNE DI		
MANZO	GR	120
FUNGHI		
CHAMPIGNON	GR	30
SOFFRITTO		
GELO	GR	10
OLIO EXTRA		
VERGINE	GR	4
D'OLIVA		
FARINA TIPO		
00	GR	QB
SALE AROMI	GR	QB

POLENTA E GORGONZOLA

INGREDIENTI	UM	ADULTI
FARINA PER		
POLENTA	GR	100
GORGONZOLA	GR	50
PARMIGGIANO		
REGGIANO	GR	30
BURRO	GR	10

TRANCIO DI PESCE SPADA / TONNO
/ SALMONE / SCORFANO ALLA

PIASTRA		
INGREDIENTI	UM	ADULTI
TRANCIO DI PESCE	GR	130
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	GR	4
SALE AROMI	GR	QB
TOTANI PANATI AL FORNO		
INGREDIENTI	UM	ADULTI
TOTANI	GR	150
PANGRATTATO E FARINA	GR	20
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	GR	4
SALE / AROMI	GR	QB
TOTANI / SEPPIOLE IN UMIDO		
INGREDIENTI	UM	ADULTI
TOTANI / SEPPIOLE	GR	150
PASSATA DI POMODORO PREPARATO	GR	40
PER SOFFRITTO	GR	4
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	GR	5
SALE / AROMI	GR	QB
CONDIMENTI AGGIUNTIVI		
PISELLI / PATATE / PATATE E PISELLI		
PISELLI	GR	60
PATATE	GR	60
PATATE E PISELLI	GR	60
POLPO IN INSALATA CON PATATE		
INGREDIENTI	UM	ADULTI
POLPO	GR	250
PATATE	GR	200
OLIO EXTRA VERGINE	GR	4

D'OLIVA		
SALE / AROMI /	GR	QB
LIMONE		

INSALATA DI MARE

INGREDIENTI	UM	ADULTI
POLPO	GR	70
TOTANI	GR	70
GAMBERETTI	GR	70
GIARDINIERA	GR	50
OLIO EXTRA		
VERGINE	GR	4
D'OLIVA		
SALE / AROMI /	GR	QB
LIMONE		

FRITTO MISTO

INGREDIENTI	UM	ADULTI
SEPIOLINE	GR	70
TOTANI	GR	70
GAMBERETTI	GR	70
OLIO DI SEMI	GR	QB
FARINA		
BIANCA TIPO	GR	QB
00		
SALE / AROMI /	GR	QB
LIMONE		

MOZZARELLA ALLA CAPRESE

INGREDIENTI	UM	ADULTI
MOZZARELLA	GR	90
POMODORO	GR	100

BRESAOLA RUCOLA E GRANA

INGREDIENTI	UM	ADULTI
BRESAOLA	GR	70
RUCOLA	GR	20
GRANA	GR	20
OLIO EXTRA		
VERGINE	GR	5
D'OLIVA		
LIMONE	GR	QB

CRUDO E MELONE

INGREDIENTI	UM	ADULTI
PROSCIUTTO	GR	70

CRUDO		
MELONE	GR	150
CONTORNI		
CAPONATA		
INGREDIENTI	UM	ADULTI
PEPERONI	GR	60
MELANZANE	GR	60
ZUCCHINE	GR	60
PATATE	GR	60
PASSATA DI		
POMODORO	GR	50
OLIO EXTRA		
VERGINE	GR	4
D'OLIVA		
PREPARATO		
PER	GR	10
SOFFRITTO		
SALE AROMI	GR	QB