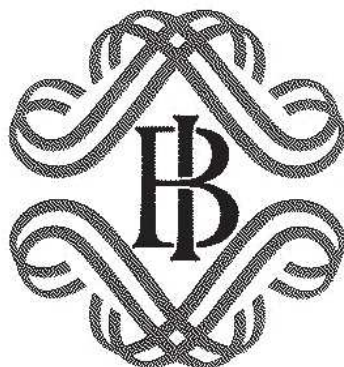




**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE
ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURE DEGLI INGREDIENTI**

N.B.

Il peso degli ingredienti si riferisce al prodotto pulito, a crudo, e al netto degli scarti di lavorazione.

Per i prodotti congelati/surgelati il peso si riferisce al prodotto scongelato.

Per la frutta, come unità di frutta fresca, il peso è inteso al lordo.

Per la frutta, intesa quale componente di altre preparazioni (dolci, macedonie, insalate...) il peso si riferisce al prodotto pulito, al netto degli scarti

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURA DEGLI INGREDIENTI

PRIMI	- 10 -
<i>Agnolotti in brodo di carne</i>	<i>- 10 -</i>
<i>Cannelloni di magro</i>	<i>- 10 -</i>
<i>Cappelletti in brodo.....</i>	<i>- 10 -</i>
<i>Crema di verdure.....</i>	<i>- 10 -</i>
<i>Strozzapreti al ragù</i>	<i>- 10 -</i>
<i>Gnocchetti sardi al gorgonzola.....</i>	<i>- 11 -</i>
<i>Gnocchi al pesto.....</i>	<i>- 11 -</i>
<i>Gnocchi alla piemontese.....</i>	<i>- 11 -</i>
<i>Gnocchi alla romana</i>	<i>- 11 -</i>
<i>Gnocchi al gorgonzola</i>	<i>- 11 -</i>
<i>Insalata di pasta</i>	<i>- 12 -</i>
<i>Insalata di riso</i>	<i>- 12 -</i>
<i>Lasagne al forno.....</i>	<i>- 12 -</i>
<i>Linguine al salmone</i>	<i>- 12 -</i>
<i>Maltagliati con ceci.....</i>	<i>- 13 -</i>
<i>Minestra al pomodoro fresco.....</i>	<i>- 13 -</i>
<i>Minestra alle verdure con maltagliati.....</i>	<i>- 13 -</i>
<i>Minestra di farro</i>	<i>- 14 -</i>
<i>Minestra di lenticchie</i>	<i>- 14 -</i>
<i>Minestra d'orzo.....</i>	<i>- 14 -</i>
<i>Minestra verde estiva</i>	<i>- 14 -</i>
<i>Minestrone alla genovese</i>	<i>- 15 -</i>
<i>Minestrone alla napoletana</i>	<i>- 15 -</i>
<i>Minestrone alla toscana con cannellini</i>	<i>- 15 -</i>
<i>Minestrone con pasta</i>	<i>- 16 -</i>
<i>Minestrone con riso</i>	<i>- 16 -</i>
<i>Pasta aglio olio e peperoncino</i>	<i>- 16 -</i>
<i>Pasta ai quattro formaggi</i>	<i>- 16 -</i>
<i>Pasta al forno</i>	<i>- 16 -</i>
<i>Pasta al pomodoro</i>	<i>- 17 -</i>
<i>Pasta al ragù</i>	<i>- 17 -</i>
<i>Pasta al sugo di verdura</i>	<i>- 17 -</i>
<i>Pasta alla carrettiera</i>	<i>- 18 -</i>
<i>Pasta alla marinara</i>	<i>- 18 -</i>
<i>Pasta all'arrabbiata.....</i>	<i>- 18 -</i>

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURA DEGLI INGREDIENTI

<i>Pasta con ceci</i>	- 18 -
<i>Pasta con salsiccia</i>	- 19 -
<i>Pasta con sugo di piselli</i>	- 19 -
<i>Pasta con sugo di tonno e piselli</i>	- 19 -
<i>Pasta e fagioli</i>	- 19 -
<i>Pasta in bianco</i>	- 20 -
<i>Pastina in brodo</i>	- 20 -
<i>Penne alla boscaiola</i>	- 20 -
<i>Penne all'amatriciana</i>	- 20 -
<i>Penne alla carbonara</i>	- 20 -
<i>Pennette alle zucchine</i>	- 21 -
<i>Ravioli di magro al sugo di carne</i>	- 21 -
<i>Rigatoni formaggio e salsiccia</i>	- 21 -
<i>Riso al pomodoro</i>	- 21 -
<i>Riso in bianco</i>	- 21 -
<i>Riso al ragù</i>	- 22 -
<i>Risotto ai carciofi</i>	- 22 -
<i>Risotto ai frutti di mare</i>	- 22 -
<i>Risotto alla marinara</i>	- 22 -
<i>Risotto alla parmigiana</i>	- 22 -
<i>Risotto allo zafferano o alla milanese</i>	- 23 -
<i>Risotto ai funghi</i>	- 23 -
<i>Spaghetti alle vongole</i>	- 23 -
<i>Tagliatelle al ragù</i>	- 23 -
<i>Tagliatelle verdi con asparagi e ricotta</i>	- 24 -
<i>Tortellini in brodo</i>	- 24 -
<i>Tortelli al burro e salvia</i>	- 24 -
<i>Trenette al pesto</i>	- 24 -
<i>Zuppa di verdura con crostini</i>	- 24 -
SECONDI	- 25 -
<i>Arista ai funghi</i>	- 25 -
<i>Arista al forno</i>	- 25 -
<i>Arrosto di maiale ai capperi</i>	- 25 -
<i>Arrosto di maiale al latte</i>	- 25 -
<i>Arrosto di tacchino</i>	- 25 -

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURA DEGLI INGREDIENTI

<i>Arrosto di vitellone</i>	- 26 -
<i>Arrosto di vitellone al limone</i>	- 26 -
<i>Arrosto ripieno di verdure</i>	- 26 -
<i>Arrotolato di tacchino</i>	- 26 -
<i>Bocconcini di vitellone</i>	- 27 -
<i>Bollito di vitellone con salsa verde</i>	- 27 -
<i>Braciola di suino burro e salvia</i>	- 27 -
<i>Brasato di vitellone</i>	- 27 -
<i>Cernia alla livornese</i>	- 27 -
<i>Cernia in umido</i>	- 28 -
<i>Cima alla genovese</i>	- 28 -
<i>Coniglio al forno</i>	- 28 -
<i>Coniglio alla cacciatore</i>	- 28 -
<i>Coniglio alle olive</i>	- 29 -
<i>Cosce di pollo arrosto</i>	- 29 -
<i>Cosce di pollo con olive e peperoni</i>	- 29 -
<i>Cotoletta di pollo</i>	- 29 -
<i>Cotoletta di tacchino</i>	- 29 -
<i>Crocchette spinaci e ricotta</i>	- 29 -
<i>Crostata di spinaci o erbe e ricotta</i>	- 30 -
<i>Fesa di tacchino al forno</i>	- 30 -
<i>Filetto di merluzzo al pomodoro</i>	- 30 -
<i>Filetti di branzino al forno</i>	- 30 -
<i>Frittata con erbe</i>	- 31 -
<i>Frittata (semplice)</i>	- 31 -
<i>Hamburger di vitellone alle olive</i>	- 31 -
<i>Insalata di pollo</i>	- 31 -
<i>Involtoni alla russa</i>	- 31 -
<i>Involtoni alla valdostana</i>	- 31 -
<i>Involtoni di melanzane al prosciutto</i>	- 32 -
<i>Lonza di maiale al forno</i>	- 32 -
<i>Melanzane alla parmigiana</i>	- 32 -
<i>Merluzzo alla livornese</i>	- 32 -
<i>Mozzarella in carrozza</i>	- 32 -
<i>Omelette al formaggio</i>	- 33 -
<i>Omelette al prosciutto</i>	- 33 -

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURA DEGLI INGREDIENTI

<i>Peperoni ripieni con carne</i>	<i>- 33 -</i>
<i>Pesce fritto</i>	<i>- 33 -</i>
<i>Petto di pollo ai funghi</i>	<i>- 33 -</i>
<i>Petto di pollo dorato</i>	<i>- 34 -</i>
<i>Platessa alla mugnaia</i>	<i>- 34 -</i>
<i>Pollo alla cacciatora</i>	<i>- 34 -</i>
<i>Pollo arrosto</i>	<i>- 34 -</i>
<i>Polpettone di carne</i>	<i>- 34 -</i>
<i>Polpo in insalata con patate</i>	<i>- 35 -</i>
<i>Punta di vitello al forno</i>	<i>- 35 -</i>
<i>Rollè di tacchino</i>	<i>- 35 -</i>
<i>Salsiccia</i>	<i>- 35 -</i>
<i>Saltimbocca alla romana</i>	<i>- 35 -</i>
<i>Scaloppine di suino ai capperi</i>	<i>- 36 -</i>
<i>Scaloppine di suino al pomodoro</i>	<i>- 36 -</i>
<i>Scaloppine di lonza</i>	<i>- 36 -</i>
<i>Scaloppine suino alla pizzaiola</i>	<i>- 36 -</i>
<i>Scamorza e verdure</i>	<i>- 36 -</i>
<i>Seppioline con piselli</i>	<i>- 36 -</i>
<i>Sformato di bietole</i>	<i>- 37 -</i>
<i>Sformato di patate e prosciutto</i>	<i>- 37 -</i>
<i>Sformato di spinaci</i>	<i>- 37 -</i>
<i>Spezzatino con patate</i>	<i>- 37 -</i>
<i>Spiedini di vitellone</i>	<i>- 38 -</i>
<i>Spiedini misti</i>	<i>- 38 -</i>
<i>Tonno fagioli e cipolla</i>	<i>- 38 -</i>
<i>Torta di pasta sfoglia e zucchine</i>	<i>- 38 -</i>
<i>Torta salata di spinaci</i>	<i>- 39 -</i>
<i>Tortino di verdure</i>	<i>- 39 -</i>
<i>Tortino di zucchine</i>	<i>- 39 -</i>
<i>Totani ripieni</i>	<i>- 39 -</i>
<i>Verdure miste ripiene</i>	<i>- 40 -</i>
<i>Vitello tonnato</i>	<i>- 40 -</i>
<i>Zucchine ripiene</i>	<i>- 40 -</i>
<i>Piatti freddi in sostituzione del secondo piatto</i>	<i>- 41 -</i>
<i>Gamberetti e verdure</i>	<i>- 41 -</i>

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURA DEGLI INGREDIENTI

<i>Ricotta e lattuga</i>	<i>- 41 -</i>
<i>Caprino e verdure.....</i>	<i>- 41 -</i>
<i>Funghi e bresaola.....</i>	<i>- 41 -</i>
<i>Insalata caprese</i>	<i>- 42 -</i>
<i>Insalata parmigiana al formaggio</i>	<i>- 42 -</i>
<i>Insalata con tonno</i>	<i>- 42 -</i>
<i>Prosciutto crudo e melone</i>	<i>- 42 -</i>
<i>Scamorza e verdure</i>	<i>- 42 -</i>
<i>Tonno uovo e verdure</i>	<i>- 43 -</i>
<i>Bresaola, grana e rucola</i>	<i>- 43 -</i>
<i>PRODOTTI ALLA GRIGLIA.....</i>	<i>- 43 -</i>
<i>FETTINA</i>	<i>- 43 -</i>
<i>HAMBURGER.....</i>	<i>- 43 -</i>
<i>PESCE</i>	<i>- 43 -</i>
<i>FORMAGGI.....</i>	<i>- 43 -</i>
<i>VERDURA.....</i>	<i>- 43 -</i>
<i>SALUMI E FORMAGGI.....</i>	<i>- 44 -</i>
<i>Bresaola</i>	<i>- 44 -</i>
<i>Mortadella di puro suino</i>	<i>- 44 -</i>
<i>Pancetta coppata</i>	<i>- 44 -</i>
<i>Prosciutto cotto.....</i>	<i>- 44 -</i>
<i>Prosciutto crudo</i>	<i>- 44 -</i>
<i>Salame crudo</i>	<i>- 44 -</i>
<i>Speck</i>	<i>- 44 -</i>
<i>Asiago</i>	<i>- 45 -</i>
<i>Brie</i>	<i>- 45 -</i>
<i>Caciotta</i>	<i>- 45 -</i>
<i>Caprino.....</i>	<i>- 45 -</i>
<i>Certosino</i>	<i>- 45 -</i>
<i>Crescenza</i>	<i>- 45 -</i>
<i>Emmenthal</i>	<i>- 45 -</i>
<i>Fontal</i>	<i>- 45 -</i>
<i>Gorgonzola.....</i>	<i>- 45 -</i>
<i>Grana padano</i>	<i>- 45 -</i>
<i>Mozzarella</i>	<i>- 45 -</i>
<i>Pecorino</i>	<i>- 45 -</i>

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURA DEGLI INGREDIENTI

<i>Pirenei</i>	- 46 -
<i>Provolone</i>	- 46 -
<i>Robiola</i>	- 46 -
<i>Scamorza</i>	- 46 -
<i>Taleggio</i>	- 46 -
<i>Tofu ("formaggio" di soia)</i>	- 46 -
<i>Yogurt greco</i>	- 46 -
<i>Tris di Formaggi</i>	- 46 -
CONTORNI	- 47 -
<i>Asparagi al parmigiano</i>	- 47 -
<i>Bietole al burro</i>	- 47 -
<i>Bietole all'agro</i>	- 47 -
<i>Bietole saltate</i>	- 47 -
<i>Broccoli gratinati</i>	- 47 -
<i>Broccoli lessi</i>	- 47 -
<i>Carciofi trifolati</i>	- 48 -
<i>Carote al burro</i>	- 48 -
<i>Carote al vapore</i>	- 48 -
<i>Carote al vapore con prezzemolo</i>	- 48 -
<i>Carote brasate</i>	- 48 -
<i>Carote e patate lessate</i>	- 48 -
<i>Carote filangè</i>	- 48 -
<i>Cavolfiori gratinati</i>	- 49 -
<i>Cipolline in agrodolce</i>	- 49 -
<i>Coste al burro</i>	- 49 -
<i>Coste al formaggio</i>	- 49 -
<i>Coste all'olio</i>	- 49 -
<i>Erbette gratinate</i>	- 49 -
<i>Fagioli borlotti in insalata</i>	- 50 -
<i>Fagiolini al pomodoro</i>	- 50 -
<i>Fagiolini al prezzemolo</i>	- 50 -
<i>Fagiolini alla genovese</i>	- 50 -
<i>Finocchi al burro</i>	- 50 -
<i>Finocchi gratinati</i>	- 50 -
<i>Finocchi in insalata</i>	- 51 -

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURA DEGLI INGREDIENTI

<i>Funghi champignons in insalata</i>	- 51 -
<i>Funghi trifolati</i>	- 51 -
<i>Insalata di barbabietole</i>	- 51 -
<i>Insalata di carciofi</i>	- 51 -
<i>Insalata di cetrioli</i>	- 51 -
<i>Insalata di fagiolini e patate</i>	- 52 -
<i>Insalata di finocchi e sedano</i>	- 52 -
<i>Insalata di mais</i>	- 52 -
<i>Insalata di pomodori</i>	- 52 -
<i>Insalata di pomodori e mais</i>	- 52 -
<i>Insalata di pomodori e olive</i>	- 52 -
<i>Insalata di pomodori e sedano</i>	- 53 -
<i>Insalata di stagione</i>	- 53 -
<i>Insalata verde</i>	- 53 -
<i>Insalata verde e pomodori</i>	- 53 -
<i>Insalata verde e radicchio</i>	- 53 -
<i>Insalata mista</i>	- 54 -
<i>Insalata rossa</i>	- 54 -
<i>Insalata rossa e pomodori</i>	- 54 -
<i>Insalata verde e carote filangè</i>	- 54 -
<i>Insalata verde e rucola</i>	- 54 -
<i>Insalata verde ravanelli e rucola</i>	- 55 -
<i>Insalata verde e carote filangè</i>	- 55 -
<i>Insalata verde e cetrioli</i>	- 55 -
<i>Insalata verde e ravanelli</i>	- 55 -
<i>Macedonia di verdure</i>	- 55 -
<i>Melanzane alla griglia</i>	- 55 -
<i>Melanzane trifolate</i>	- 56 -
<i>Patate al forno</i>	- 56 -
<i>Patate al prezzemolo</i>	- 56 -
<i>Patatine fritte</i>	- 56 -
<i>Peperonata</i>	- 56 -
<i>Peperoni al forno</i>	- 56 -
<i>Peperoni alla griglia</i>	- 57 -
<i>Piselli e carote al burro</i>	- 57 -
<i>Polenta</i>	- 57 -

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURA DEGLI INGREDIENTI

<i>Purea di patate</i>	- 57 -
<i>Spinaci al burro</i>	- 57 -
<i>Spinaci all'agro</i>	- 57 -
<i>Spinaci saltati</i>	- 57 -
<i>Verdure cotte miste</i>	- 58 -
<i>Verdure in pinzimonio</i>	- 58 -
<i>Verze in insalata</i>	- 58 -
<i>Zucchine o verdure miste alla griglia</i>	- 58 -
<i>Zucchine trifolate</i>	- 58 -
FRUTTA, DOLCI E DESSERT	- 59 -
PANINI FARCITI	- 60 -
<i>Pane</i>	- 60 -
PANE ARABO	- 69 -
<i>Pane arabo</i>	- 69 -
FOCACCE	- 74 -
<i>Focacce</i>	- 74 -
TRAMEZZINI	- 81 -
<i>Pane bianco morbido senza crosta</i>	- 81 -
TOAST	- 82 -
PIZZE	- 82 -
<i>Pasta per pizza</i>	- 82 -
PREPARAZIONI GASTRONOMICHE INTERNAZIONALI	- 90 -
<i>Primi piatti</i>	- 90 -
<i>Zuppe e Minestre</i>	- 93 -
<i>Secondi Piatti a base di carne</i>	- 95 -
<i>Secondi piatti a base di pesce</i>	- 99 -
<i>Preparazioni a base di formaggio o uova e verdure</i>	- 102 -
PRINCIPALI PRODOTTI DI CAFFETTERIA	- 103 -
TABELLA DI RIFERIMENTO PER LE VARIAZIONI PERCENTUALI DI PESO DEGLI ALIMENTI DOPO LO SCONGELAMENTO E SCARTO DI LAVORAZIONE	- 104 -
<i>VERDURA FRESCA</i>	- 104 -
<i>FRUTTA FRESCA</i>	- 105 -
<i>PESCE SURGELATO</i>	- 105 -

***SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURA DEGLI
INGREDIENTI***

<i>ALTRI PRODOTTI.....</i>	<i>- 105 -</i>
<i>CARNI FRESCHE REFRIGERATE</i>	<i>- 105 -</i>
<i>SALUMI E FORMAGGI.....</i>	<i>- 106 -</i>
PIATTI BASE/CONDIMENTI	- 107 -

***SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURA DEGLI
INGREDIENTI***

PRIMI

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	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	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 00	5,00 g

Strozzapreti al ragù

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

***SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURA DEGLI
INGREDIENTI***

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

Gnocchi alla piemontese

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

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURA DEGLI INGREDIENTI

Insalata di pasta

Pasta di semola di grano duro	100,00 g
Pomodori	20,00 g
Piselli	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

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 al forno

Pasta gr. duro. 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

***SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURA DEGLI
INGREDIENTI***

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

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	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

***SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURA DEGLI
INGREDIENTI***

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

Minestra verde estiva

Pasta di semola di grano duro	30,00 g
Fagiolini verdi fini	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

***SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURA DEGLI
INGREDIENTI***

Minestrone alla genovese

Verdure miste per minestrone	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
Aglio	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
Aglio	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
Aglio	1,00 g
Prezzemolo	1,00 g
Basilico	1,00 g
Sale	1,00 g

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURA DEGLI INGREDIENTI

Minestrone con pasta

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

Minestrone con riso

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

Pasta aglio olio e peperoncino

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

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

***SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURA DEGLI
INGREDIENTI***

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 al pomodoro

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

Pasta al ragù

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

Pasta al sugo di verdura

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

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURA DEGLI INGREDIENTI

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 marinara

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

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

***SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURA DEGLI
INGREDIENTI***

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 con sugo di 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 con sugo di tonno e piselli

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

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURA DEGLI INGREDIENTI

Aglione	1,00 g
Pepe bianco in polvere	1,00 g
Rosmarino	1,00 g

Pasta in bianco

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

Penne 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

Penne all'amatriciana

Pasta di semola di grano duro	100,00 g
Guanciale amatriciano	40,00 g
Cipolla	30,00 g
Olio extravergine di oliva	10,00 ml
Pomodori pelati	60,00 g
Peperoncino rosso in polvere	1,00 g

Penne alla carbonara

Pasta di semola di grano duro	100,00 g
Guanciale amatriciano	50,00 g
Uova (tuorlo)	30,00 g
Pecorino romano	15,00 g
sale	qb

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURA DEGLI INGREDIENTI

Pennette alle zucchini

Pasta di semola di grano duro	100,00 g
Zucchini	50,00 g
Olio extravergine di oliva	5,00 ml
Aglio	1,00 g
Prezzemolo	3,00 g
Parmigiano Reggiano	5,00 g
Sale	1,00 g
Pancetta tesa	7,00 g

Ravioli di magro al sugo di carne

Ravioli di magro freschi	180,00 g
Carne trita di vitellone	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	80,00 ml

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

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURA DEGLI INGREDIENTI

Riso al ragù

Riso parboiled	80,00 g
Punta pancia di vitellone	40,00 g
Pomodori pelati	45,00 g
Cipolla, carota, sedano	20,00 g
Olio extravergine di oliva	3,00 ml
Sale	1,00 g
Parmigiano Reggiano	5,00 gr

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	180,00 ml
Sale	1,00 g

Risotto ai frutti di mare

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

Risotto alla marinara

Riso parboiled	80,00 g
Cozze sgusciate	10,00 g
Vongole sgusciate	10,00 g
Gamberetti sgusciati	4,00 g
Totani	20,00 g
Cipolla	10,00 g
Olio extravergine di oliva	8,00 ml
Brodo	1,00 ml
Prezzemolo	3,00 g

Risotto alla parmigiana

Riso parboiled	80,00 g
----------------	---------

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURA DEGLI INGREDIENTI

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	120,00 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	1,00 ml
Zafferano	1,00 g
Burro	5,00 g

Risotto ai 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	1,00 ml
Sale	1,00 g

Spaghetti alle vongole

Pasta di semola di grano duro	100,00 g
Vongole sgusciate	30,00 g
Olio extravergine di oliva	5,00 ml
Pomodori pelati	40,00 g
Aglio	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 vitellone	40,00 g
Carote	5,00 g
Cipolla	5,00 g
Parmigiano Reggiano	5,00 g

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURA DEGLI INGREDIENTI

Tagliatelle verdi con asparagi e ricotta

Tagliatelle verdi	100,00 g
Asparagi	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

Tortelli al burro e salvia

Tortelli 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

Zuppa di verdura con crostini

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

***SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURA DEGLI
INGREDIENTI***

SECONDI

Arista ai funghi

Carrè suino	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 girasole	10,00 ml

Arista al forno

Carrè suino	200,00 g
Olio di semi di girasole	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 girasole	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 tacchino

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

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURA DEGLI INGREDIENTI

Arrosto di vitellone

Punta di vitello refrigerata	120,00 g
Olio di semi di girasole	10,00 ml
Carote	10,00 g
Spezie ed aromi	1,00 g
Sale	1,00 g

Arrosto di vitellone al limone

Noce di vitellone	150,00 g
Olio di semi di girasole	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 vitellone	100,00 g
Spinaci	30,00 g
Patate	30,00 g
Carne trita di vitellone	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 girasole	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 girasole	10,00 ml
Cipolla bianca	20,00 g
Aglione	1,00 g
Sale	1,00 g

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURA DEGLI INGREDIENTI

Noce moscata	1,00 g
--------------	--------

Bocconcini di vitellone

Reale vitellone	150,00 g
Olio di semi di girasole	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 vitellone con salsa verde

Reale di vitellone - 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 vitellone

Sottofesa di vitellone	150,00 g
Verdure miste (carote, sedano, cipolle)	40,00 g
Pomodori pelati	40,00 g
Olio di semi di girasole	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

***SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURA DEGLI
INGREDIENTI***

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
Aglione	1,00 g
Cipolla bianca	10,00 g
Prezzemolo	1,00 g
Sale	1,00 g

Cima alla genovese

Fetta di vitellone	120,00 g
Uova pastorizzate	40,00 g
Trita di vitellone	60,00 g
Piselli	15,00 g
Olio di semi di girasole	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	200,00 g
Spezie ed aromi	1,00 g
Olio di semi di girasole	6,00 ml
Sale	1,00 g

Coniglio alla cacciatora

Coniglio intero	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 girasole	10,00 ml
Prezzemolo	1,00 g
Funghi secchi	1,00 g
Sale	1,00 g

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURA DEGLI INGREDIENTI

Coniglio alle olive

Coniglio intero	200,00 g
Patate	60,00 g
Olio di semi di girasole	10,00 ml
Olive verdi snocciolate	10,00 g

Cosce di pollo arrosto

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

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

Cotoletta di pollo

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

Crocchette spinaci e ricotta

Spinaci	150,00 g
---------	----------

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURA DEGLI INGREDIENTI

Ricotta fresca di vacca	40,00 g
Uova pastorizzate	20,00 g
Olio di semi di girasole	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	80,00 g
Ricotta fresca di vacca	40,00 g
Burro	10,00 g
Parmigiano Reggiano	10,00 g
Olio di semi di girasole	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 girasole	10,00 ml
Spezie ed aromi	5,00 g
Burro	5,00 g
Sale	1,00 g

Filetto di merluzzo al pomodoro

Merluzzo filetti	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 00	5,00 g
Olio di semi di girasole	6,00 ml
Paprika	1,00 g
Sale	1,00 g

Filetti di branzino al forno

Branzino filetti	200,00 g
Pomodori ciliegino	100,00 g

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURA DEGLI INGREDIENTI

Carote	30,00 g
Olio extravergine	5,00 g
Cipolla	50, g
Basilico, prezzemolo alloro, Sale, pepe	2,00

Frittata con erbette

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

Frittata (semplice)

Uova pastorizzate	140 g
Parmigiano Reggiano	10 g
Olio di semi di girasole	5 ml

Hamburger di vitellone alle olive

Reale di vitellone	100,00 g
Olive verdi snocciolate	15,00 g
Olio di semi di girasole	5,00 ml
Cipolla bianca	10,00 g
Sale	1,00 g

Insalata di pollo

Petto di pollo	40,00 g
Piselli	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

Involtini alla russa

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

Involtini alla valdostana

Scamone di vitellone	100,00 g
----------------------	----------

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURA DEGLI INGREDIENTI

Prosciutto cotto	20,00 g
Fontina	20,00 g
Olio di semi di girasole	6,00 ml
Farina bianca Tipo 00	5,00 g
Sale	1,00 g

Involtini di melanzane al prosciutto

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

Lonza di maiale al forno

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

Melanzane alla parmigiana

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

Merluzzo alla livornese

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

***SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURA DEGLI
INGREDIENTI***

Latte Fresco Parzialmente scremato	8,00 ml
Olio di semi di girasole	6,00 ml
Sale	1,00 g

Omelette al formaggio

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

Omelette al prosciutto

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

Peperoni ripieni con carne

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

Pesce fritto

Filetti di merluzzo o halibut	150,00 g
Pastella x frittura	20,00 g

Petto di pollo ai funghi

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

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURA DEGLI INGREDIENTI

Petto di pollo dorato

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

Platessa alla mugnaia

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

Pollo alla cacciatore

Pollo a busto	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 girasole	10,00 ml
Prezzemolo	1,00 g
Sale	1,00 g

Pollo arrosto

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

Polpettone di carne

Carne trita di vitellone	100,00 g
Salsiccia di puro suino	20,00 g
Patate	20,00 g
Uova pastorizzate	30,00 g

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURA DEGLI INGREDIENTI

Grana Padano	6,00 g
Olio di semi di girasole	6,00 g
Sale	1,00 g
Pepe bianco in polvere	1,00 g

Polpo in insalata con patate

Polpo	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

Punta di vitello al forno

Punta vitello	150,00 g
Olio di semi di girasole	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 girasole	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 00	5,00 g
Olio extravergine di oliva	3,00 ml
Salvia	1,00 g
Sale	1,00 g

***SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURA DEGLI
INGREDIENTI***

Scaloppine di suino ai capperi

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

Scaloppine di suino al pomodoro

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

Scaloppine di lonza

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

Scaloppine suino alla pizzaiola

Fesa di suino 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

Scamorza e verdure

Scamorza	60 g
Melanzane grigliate	40 g
Zucchine grigliate	30 g
Pomodoro grigliati	30 g
Scaglie di grana	30 g

Seppioline con piselli

Seppioline pulite	150,00 g
-------------------	----------

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURA DEGLI INGREDIENTI

Piselli	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

Sformato di bietole

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

Sformato di patate e prosciutto

Patate	150,00 g
Uova pastorizzate	15,00 g
prosciutto cotto	25,00 g
Parmigiano Reggiano	5,00 g
Olio di semi di girasole	5,00 g
Noce moscata	1,00 g
Sale, pepe	1,00 g

Sformato 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 girasole	6,00 ml
Parmigiano Reggiano	6,00 g

Spezzatino con patate

Reale di vitellone	120,00 g
Pomodori pelati	60,00 g
Olio di semi di girasole	6,00 ml
Carote	20,00 g
Sedano	10,00 g

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURA DEGLI INGREDIENTI

Cipolla bianca	10,00 g
Farina bianca Tipo 00	5,00 g
Patate	60,00 g
Sale	1,00 g

Spiedini di vitellone

Reale vitellone	120,00 g
Peperoni gialli	20,00 g
Peperoni rossi	20,00 g
Prosciutto cotto	20,00 g
Olio di semi di girasole	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 vitellone	50,00 g
Pollo (a quadretti)	50,00 g
Sale, pepe	1,00 g
Olio di semi di girasole	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

Torta di pasta sfoglia e zucchine

Pasta sfoglia 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

***SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURA DEGLI
INGREDIENTI***

Torta salata di spinaci

Pastasfoglia surgelata	100,00 g
Spinaci	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 girasole	2,00 ml
Aglio	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 girasole	10,00 ml
Origano	1,00 g

Tortino di zucchini

Pasta sfoglia surgelata	60,00 g
Zucchini	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 girasole	2,00 ml
Sale	1,00 g

Totani ripieni

Totani	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
Aglio	1,00 g
Sale	1,00 g
Pepe bianco in polvere	1,00 g

***SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURA DEGLI
INGREDIENTI***

Olio di semi di girasole	3,00 ml
--------------------------	---------

Verdure miste ripiene

Spalla di vitellone 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

Zucchine ripiene

Zucchine	190,00 g
Spalla vitellone	70,00 g
Parmigiano Reggiano	5,00 g
Olio extravergine di oliva	3,00 ml
Noce moscata Sale	0,3 g

***SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURA DEGLI
INGREDIENTI***

Piatti freddi in sostituzione del secondo piatto

Gamberetti e verdure

Gamberetti	45,00 g
Lattuga	40,00 g
Pomodori	30,00 g
Trevisana gr	20,00 g
Carote	20,00 g
Rucola gr	10,00 g
Mais	10,00 g
Olive	10,00 g

Ricotta e lattuga

Ricotta	80,00 g
Lattuga	60,00 g
Zucchine cotte	40,00 g
Carote cotte	30,00 g
Pomodori gr	30,00 g
Rucola	10,00 g
Mais	10,00 g
Olive	10,00 g

Caprino e verdure

Caprino	60,00 g
Lattuga	40,00 g
Pomodori	30,00 g
Noci	20,00 g
Mais	10,00 g
Rucola	10,00 g
Olive	10,00 g

Funghi e bresaola

Lattuga	40,00 g
Pomodori	30,00 g
Funghi	30,00 g
Bresaola	30,00 g
Carote	20,00 g
Scaglie di grana	20,00 g
Rucola	10,00 g
Sedano	10,00 g

***SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURA DEGLI
INGREDIENTI***

Olive	10,00 g
-------	---------

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

Insalata 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

Insalata con tonno

Tonno sott'olio sgocciolato	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

Prosciutto crudo e melone

Prosciutto crudo	70,00 g
Melone	150,00 g

Scamorza e verdure

Scamorza	60,00 g
Melanzane grigliate	40,00 g
Zucchine g	30,00 g

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURA DEGLI INGREDIENTI

Pomodoro grigliati	30,00 g
Scaglie di grana	30,00 g
Peperoni grigliati	20,00 g
Rucola	10,00 g

Tonno uovo e verdure

Lattuga	60,00 g
1 uovo sodo	55,00 g
Pomodori	50,00 g
Tonno all'olio d'oliva	50,00 g
Carote julienne	20,00 g
Zucchine julienne	20,00 g
Rucola	10,00 g

Bresaola, grana e rucola

Bresaola stagionata	60,00 g
Grana padano scaglie	30,00 g
Rucola	40,00 g
Olio extravergine di oliva	5,00 ml

PRODOTTI ALLA GRIGLIA

FETTINA

Scamone di Vitellone, lonza, petto di pollo, petto di tacchino	120 g
--	-------

HAMBURGER

Carne di Vitellone, carni avicole	140 g
-----------------------------------	-------

PESCE

Filetti di salmone, tonno, branzino, orate	150 g
--	-------

FORMAGGI

Scamorza, provola, caciotta	120 g
-----------------------------	-------

VERDURA

Melanzane, peperoni, zucchine, radicchio	150 g
--	-------

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURA DEGLI INGREDIENTI

SALUMI E FORMAGGI

Salumi monoporzione

Salumi confezionati monoporzione

come relative grammature

Bresaola

Bresaola stagionata	70,00 g
---------------------	---------

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
------------------	---------

Salame crudo

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

Speck

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

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURA DEGLI INGREDIENTI

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
Mozzarella di bufala	100,00 g

Pecorino

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

***SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURA DEGLI
INGREDIENTI***

Pirenei

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

Provolone

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

Robiola

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

Scamorza

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

Taleggio

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

Formaggi e altri prodotti a base di latte o soia

Tofu ("formaggio" di soia)

Tofu	100,00 g
------	----------

Yogurt greco

Yogurt greco	150,00 g
--------------	----------

Tris di Formaggi

3 assaggi di formaggio, in quantitativo complessivo	100,00 g
---	----------

***SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURA DEGLI
INGREDIENTI***

CONTORNI

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
Aglio	1,00 g
Brodo	50,00 ml
Sale	1,00 g

Bietole all'agro

Erbette	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	150,00 g
Olio extravergine di oliva	5,00 ml
Parmigiano Reggiano	5,00 g
Sale	1,00 g

Broccoli lessi

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

***SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURA DEGLI
INGREDIENTI***

Carciofi trifolati

Carciofi cuore	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

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	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 filangè

Carote	150,00 g
Olio extravergine di oliva	10,00 ml

***SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURA DEGLI
INGREDIENTI***

Succo di limone	5,00 ml
Sale	1,00 g

Cavolfiori gratinati

Cavolfiori	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
Brodo	1,00 ml

Coste al burro

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

Coste al formaggio

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

Coste all'olio

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

Erbette gratinate

Erbette	200,00 g
Olio extravergine di oliva	5,00 ml

***SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURA DEGLI
INGREDIENTI***

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	200 g
Pomodori pelati	20 g
Olio extravergine di oliva	10 ml
Brodo	50 ml
Sale	1 g

Fagiolini al prezzemolo

Fagiolini	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	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

Finocchi gratinati

Finocchi	200,00 g
----------	----------

***SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURA DEGLI
INGREDIENTI***

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
Aglio	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

***SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURA DEGLI
INGREDIENTI***

Insalata di fagiolini e patate

Fagiolini verdi fini	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

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

***SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURA DEGLI
INGREDIENTI***

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

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 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

***SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURA DEGLI
INGREDIENTI***

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

Insalata verde e carote filangè

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

***SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURA DEGLI
INGREDIENTI***

Insalata verde ravanelli 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 ravanelli

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	40,00 g
Zucchine	60,00 g
Olio extravergine di oliva	7,00 ml
Sale	1,00 g

Melanzane alla griglia

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

***SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURA DEGLI
INGREDIENTI***

Sale	1,00 g
------	--------

Melanzane trifolate

Melanzana	200,00 g
Aglione	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

Patate al prezzemolo

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

Patatine fritte

Patate	200,00 g
Olio di girasole	q.b ml
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

***SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURA DEGLI
INGREDIENTI***

Peperoni alla griglia

Peperoni grigliati	200,00 g
Sale	1,00 g

Piselli e carote al burro

Piselli fini	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	200,00 g
Burro	8,00 g
Parmigiano Reggiano	5,00 g
Aglione	1,00 g
Sale	1,00 g

Spinaci all'agro

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

Spinaci saltati

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

***SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURA DEGLI
INGREDIENTI***

Verdure cotte miste

Patate	150,00 g
Carote	50,00 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	10,00ml
Sale	1,00 g

Verze in insalata

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

Zucchine o verdure miste alla griglia

Zucchine/peperoni/melanzane/radicchio grigliate	200,00 g
Olio extravergine di oliva	4,00 ml

Zucchine trifolate

Zucchine	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 TABELLE DELLE GRAMMATURA DEGLI
INGREDIENTI***

FRUTTA, DOLCI E DESSERT

Macedonia

frutta mista	180 g
succo di agrumi	40
zucchero	

Spremuta d'arancio 160/180 ml

Arance	350 g
Zucchero	qb

Frullati di frutta

Frutta mista	80 g
Latte	120 ml
Zucchero	qb

Centrifugati

Frutta-verdure miste	350 g
Spezie -erbe aromatiche	qb

Dessert/yogurt

confezionato gusti vari intero, magro e alla soia	120,00/125,00 g
Dessert al cucchiaio	120 g

Prodotti da forno

Torta gusti vari	100 g
Pane	100,00 g
Grissini	45,00 g

***SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURA DEGLI
INGREDIENTI***

PANINI FARCITI

<u>Pane</u>	60/70 g
 <i>Crudo e formaggio</i>	
pr. crudo	20 g
mozzarella	30 g
 <i>Crudo e crescenza</i>	
pr. crudo	20 g
fontina	20 g
tonno	10 g.
pomodori	q.b.
 <i>Paperina</i>	
pr. crudo	20 g
crescenza	30 g
pomodori	q.b.
 <i>Alan ford</i>	
pr. crudo	20 g
brie	30 g
pomodori	q.b.
patè olive	q.b.
 <i>Pirata</i>	
pr. crudo	20 g
brie	30 g
pomodori	q.b.
 <i>Sportivo</i>	
Speck	20 g
Brie	30 g
S.tartara	q.b.
 <i>Tris</i>	
Speck	20 g
Caprino	30 g
S.tartara	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURA DEGLI INGREDIENTI

Diavolo

Speck	20 g
Zola	20 g
Pomodori	q.b.
patè olive	q.b.

Penombra

Speck	20 g
Fontina	20 g
Insalata	q.b.
Patè olive	q.b.

Colorado

Speck	20 g
Emmenthal	20 g
Funghetti	q.b.

Fiordaliso

Speck	20 g
Caprino	30 g
S. cocktail	q.b.

Africa

Speck	20 g
scamorza aff	20 g
patè olive	q.b.

Classico

Speck	20 g
Mozzarella	30 g

Sprite

Speck	20 g
Tonno Maionese Pomodoro	10 g
	q.b.

Vip

Speck	20 g
Brie	20 g
Tonno	10 g
Pomodoro	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURA DEGLI INGREDIENTI

Boschetto

Pancetta	30 g
Brie Funghetti	30 g
	q.b.

Rudi

Pancetta	30 g
Fontina	20 g
S. tartara	q.b.

Dadda

Pancetta	30 g
Fontina	20 g
Insalata	q.b.
s.cocktail	q.b.

Karaoke

Pancetta	30 g
scamorza aff.	20 g
S. cocktail	q.b.

Poldo

Pancetta	20 g
Tonno	10 g
Fontina	20 g
pomodoro	q.b.
ketchup	q.b.

Stargate

Pancetta	30 g
Brie	20 g
Funghetti	q.b.
s.cockail	q.b.

Baverius

Pancetta	40 g
Pomodoro	q.b.
Olive	q.b.
patè olive	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURA DEGLI INGREDIENTI

Mimi

Pancetta	30 g
Mozzarella	30 g
Insalata	q.b.
S. tartara	q.b.

Crudo e formaggio

pr.cрудо	20 g
mozzarella	30 g

Minnie

pr.cotto	20 g
caprino	30 g
rucola	q.b.

Corsaro

pr.cotto	20 g
fontina	20 g
insalata	q.b.
patè olive	q.b.

Woody

pr.cotto	20 g
fontina	10 g
frittata	20 g

Giotto

pr.cotto	20 g
crescenza	30 g
pomodoro	q.b.

Bavarese

pr.cotto	20 g
fontina	20 g
farcitura	q.b.

Gemini

pr.cotto	20 g
fontina	20 g

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURA DEGLI INGREDIENTI

pomodoro	q.b.
maionese	q.b.
insalata	q.b.

Superego

pr.cotto	30 g
uova	20 g
insalata	q.b.
maionese	q.b.

Tex

pr.cotto	20 g
fontina	20 g
melanzane	q.b.

Bora bora

pr.cotto	20 g
gamberetti	20 g
insalata	q.b.
s.coktail	q.b.

Andy

pr.cotto	30 g
crescenza	30 g
s.tartara	q.b.

Boscaiolo

pr.cotto	30 g
fontina	20 g
funghetti	q.b.

Linus

pr.cotto	30 g
scamorza aff.	20 g
insalata	q.b.

Casareccio

pr.cotto.	20 g
fontina	20 g
tonno	10 g

***SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURA DEGLI
INGREDIENTI***

insalata	q.b.
pomodoro	q.b.

Sioux

pr.cotto	30 g
fontina	20 g

Lucrezia

Coppa	20 g
Fontina	20 g
Carciofini	q.b.

Paprika

Coppa	20 g
Taleggio	20 g
s. tartara	q.b.

Hercules

Coppa	20 g
Crescenza	20 g
Insalata	q.b.
S. tartara	q.b.

Speedy

Coppa	20 g
Mozzarella	30 g
Insalata	q.b.

Brigante

Coppa	20 g
Tonno	10 g
Caprino	20 g

Brock

Coppa	20 g
Crescenza	30 g
Rucola	q.b.

Full

Praga	20 g
-------	------

***SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURA DEGLI
INGREDIENTI***

Fontina	20 g
Pomodoro	q.b.
Insalata	q.b.
Maionese	q.b.

Valter

Praga	20 g
Fontina	20 g
Pomodoro	q.b.
Patè d' olive	q.b.

Spidi

Praga	20 g
Crescenza	30 g

Zorro

Bresaola	20 g
Caprino	30 g
S. tartara	q.b.

Lise

Bresaola	20 g
Uovo	20 g
Pomodoro	q.b.
S. tartara	q.b.

Sara

Bresaola	20 g
Caprino	30 g
Pomodoro	q.b.
Insalata	q.b.

Arnold

arr. Tacchino	20 g
mozzarella	30 g
pomodoro	q.b.

Tacchinello

arr. Tacchino	20 g
---------------	------

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURA DEGLI INGREDIENTI

pomodoro insalata	q.b.
-------------------	------

Baita

Salame	20 g
scamorza aff.	20 g
funghetti	q.b.

Gluk

Salame	20 g
Brie	30 g
Carciofini	q.b.

Macizia

Salame	20 g
Mozzarella	30 g

Rosè

Tonno	20 g
Uova	20 g
Maionese	q.b.
Pomodoro	q.b.
Farcitura	q.b.

Light

Tonno	20 g
Gamberetti	20 g
Insalata	q.b.
Mais	q.b.
Maionese	q.b.

Zelig

Tonno	30 g
Pomodoro	q.b.
Maionese	q.b.

Mare

Tonno	20 g
Mozzarella	20 g
Gamberetti	10 g
Rucola	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURA DEGLI INGREDIENTI

Delizioso

Tonno	20 g
Caprino	30 g
patè d' olive	q.b.

Solo

Bologna	30 g
Mozzarella	30 g
Pomodoro	q.b.

Oslo

Bologna	30 g
Emmenthal	10 g
Insalata	q.b.
Senape	q.b.

Primavera

Mozzarella	40 g
Pomodoro	q.b.
Origano	q.b.

Paesano

Mozzarella	40 g
Pomodoro	q.b.
Carciofini	q.b.

Miami

Gamberetti	30 g
Insalata	q.b.
Mais	q.b.
s. cocktail	q.b.

Oceano

Gamberetti	30 g
Rucola	q.b.
Pomodoro	q.b.
Maionese	q.b.

***SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURA DEGLI
INGREDIENTI***

Leggero

Gorgonzola	40 g
Pomodoro	q.b.

Gell

Frittata	50 g
Pomodoro	q.b.
Maionese	q.b.
Carciofini	q.b.

Delicato

Mozzarella	30 g
Tonno	10 g
Pomodoro	q.b.

Robespierre

Coppa	20 g
Briè	20 g
Carciofini	q.b.

Blues

Praga	20 g
Briè	20 g
Carciofini	q.b.

Felix

Pancetta	40 g
Carciofini	q.b.
S. tartara	q.b.

Sorrentino

Cotto	20 g
Scamorza aff.	30 g
Melanzane	q.b.

PANE ARABO

<u>Pane arabo</u>	60/70 g
--------------------------	---------

Peter pan

Crudo	20 g
-------	------

***SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURA DEGLI
INGREDIENTI***

Caprino	20 g
---------	------

Elvis

Crudo	20 g
Caprino	20 g
S. cocktail	q.b.

Clizia

Crudo	20 g
Pomodoro	q.b.
S. cocktail	q.b.

Romagnolo

Bologna	30 g
scamorza aff	20 g
pomodoro	q.b.

Trupolo

Bologna	20 g
Pomodoro	q.b.
Funghetti	q.b.

Montanaro

Salame	20 g
Fontina	20 g

Nostrano

Salame	20 g
Pomodoro	q.b.
Maionese	q.b.

Tirolese

Speck	20 g
Pomodoro e	q.b.
Maione	q.b.

Mediterraneo

Speck	20 g
Funghetti	q.b.
Carciofini	q.b.

***SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURA DEGLI
INGREDIENTI***

S. tartara	q.b
------------	-----

Laura

Speck	20 g
scamorza aff.	20 g
funghetti	q.b.

Cip e ciop

Speck	20 g
Caprino	20 g

Etabeta

Coppa	20 g
Crescenza	20.g
Carciofini	q.b

Lupin

Coppa	20 g
Mozzarella	10 g
Tonno	10 g

Ronny

Coppa	20 g
Mozzarella	10 g
Funghi	q.b.
Senape	q.b.

Bavarese

Cotto	20 g
Fontina	30 g
Farcitura	q.b.

Boscaiolo

Cotto	20 g
Fontina	30 g
Funghetti	q.b.

Contadino

Cotto	20 g
Fontina	30 g

***SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURA DEGLI
INGREDIENTI***

Carciofini	q.b.
------------	------

Sereno

Cotto	20 g
Caprino	30 g
Tonno	10 g

Snoopy

Cotto	20 g
Briè	30 g
Rucola	q.b.

Semplicino

Cotto	20 g
Primosale	30 g

Wendy

Cotto	20 g
Mozzarella	20 g
Pomodoro	q.b.
	.

Rustico

Pancetta	30 g
Mozzarella	10 g

Gulliver

Bresaola	20 g
Briè	20 g
Pomodoro	q.b.

Il marianino

Bresaola	20 g
Fontina	20 g
Rucola	q.b.
S. tartara	q.b.

Arimo

arr. Tacchino	20 g
insalata	q.b.
maionese	q.b.

***SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURA DEGLI
INGREDIENTI***

Mitico

Praga	20 g
Fontina	20 g
Insalata	q.b.
patè d' olive	q.b.

Baazar

Praga	20 g
Caprino	20 g
Pomodoro	q.b.
S. cocktail	q.b.

Ufo

Praga	30 g
Fontina	10 g
Maionese	q.b.

Sirenetta

Tonno	20 g
Gamberetti	20 g
Pomodoro	q.b.
Maionese	q.b.
Tonno	20 g

Ionio

Tonno	30 g
Insalata	q.b.
Pomodoro	q.b.
Maionese	q.b.

Birillo

Tonno	20 g
Gamberetti	20 g
Rucola	q.b.

Nettuno

Tonno	30 g
Mozzarella	10 g
Rucola	q.b.

***SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURA DEGLI
INGREDIENTI***

FOCACCE

<u>Focacce</u>	70/80 g
 <i>Con porchetta</i>	
porchetta	100 g
 <i>Olivia</i>	
Cotto	20 g
Fontina	20 g
Insalata	q.b.
s. tonnata	q.b.
 <i>Max</i>	
Cotto	20 g
Caprino	30 g
Pomodoro	q.b.
 <i>Arcobaleno</i>	
Cotto	
30 g	
Pomodoro	q.b.
Carciofini	q.b.
 <i>Fattoria</i>	
Cotto	20 g
Uovo	20 g
Fontina	10 g
 <i>Asterix</i>	
Cotto	30 g
Fontina	10 g
Carciofini	q.b.
 <i>Maruzzella</i>	
Cotto	20 g
primo sale	20 g
funghetti	q.b.

***SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURA DEGLI
INGREDIENTI***

Pavarotti

Cotto	30 g
Gorgonzola	10 g
Pomodoro	20 g

Prelibata

Cotto	20 g
Fontina	10 g
Uova	20 g
Insalata	20 g
Maionese	20 g

Appetitosa

Cotto	30 g
Pomodoro	20 g
s. tonnata	q.b.

Obelix

Cotto	20 g
Fontina	20 g
Funghetti	20 g
s. cocktail	10 g

Quik

Pancetta	30 g
Emmenthal	10 g
s. tartara	5 g

Mamus

Pancetta	30 g
Mozzarella	10 g
Caprino	10 g
Funghetti	20 g

Magata

Pancetta	30 g
Mozzarella	10 g
Pomodoro	20 g

***SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURA DEGLI
INGREDIENTI***

Carciofini	20 g
------------	------

Cher

Pancetta	30 g
Mozzarella	10 g
s. cocktail	5 g

Adamo

Pancetta	30 g
Fontina	10 g

Vasco

Speck	20 g
Mozzarella	20 g
Pomodoro	20 g

Tempesta

Speck	20 g
Fontina	20 g
Carciofini	20 g
s. tartara	10 g

La trentina

Speck	20 g
Emmenthal	20 g
Pomodoro	20 g
Insalata	20 g

Clarabella

Crudo	30 g
Pomodoro	20 g
Insalata	20 g

Gekko

Crudo	20 g
Fontina	20 g
Rucola	10 g

Monic

Crudo	30 g
-------	------

***SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURA DEGLI
INGREDIENTI***

Crescenza	10 g
Insalata	10 g

Isotta

Crudo	30 g
Mozzarella	10 g
Carciofini	20 g

Orso

Coppa	20 g
Fontina	20
Caprino	10
Insalata	20

Campione

Coppa	20 g
Taleggio	20 g
Carciofini	20 g

Beautiful

Coppa	20 g
Mozzarella	20 g
Funghetti	20 g
Maionese	10 g

Casper

arr. Tacchino	20 g
fontina	20 g
s. cocktail	5 g

Emiliana

Bologna	30 g
scamorza aff.	20 g
insalata	20 g

Ugolino

Praga	20 g
Fontina	20 g
Farcitura	5 g

***SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURA DEGLI
INGREDIENTI***

Golosa

Praga	20 g
Pomodoro	20 g
Insalata	20 g
Maionese	5 g

Cossovara

Praga	20 g
Crescenza	20 g
s. cocktail	5 g

Pablos

Praga	20 g
Briè	20 g
s. cocktail	q.b.
insalata	20 g

Elettra

Praga	20 g
Emmenthal	20
patè d' olive	5 g
pomodoro	20 g

Charlotte

Mozzarella	40 g
Rucola	20 g
Funghetti	20 g

Nick

Mozzarella	40 g
Melanzane	20 g
Pomodoro	20 g

Melina

Fontina	30 g
Melanzane	20 g

Brontolona

Salame	20 g
Emmenthal	20 g

***SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURA DEGLI
INGREDIENTI***

Tonno	10 g
-------	------

Primavera

Bresaola	30 g
Pomodoro	20 g
Insalata	20 g

Fusa

Fontina	10 g
Briè	10 g
Mozzarella	10 g
Caprino	10 g

Eva

Porchetta	20 g
Pomodoro	20 g
Insalata	20 g
Maionese	5 g

Porcao

Porchetta	20 g
Fontina	20 g

Popeye

Frittata	40 g
Pomodoro	20 g
Insalata	20 g

Diva

arr. Tacchino	30 g
rucola	10 g
maionese	10 g

Colly

Tonno	20 g
Uova	20 g
Insalata	20 g
Maionese	5 g

***SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURA DEGLI
INGREDIENTI***

<i>Pacifico</i>	G
Tonno	20 g
Gamberetti	20 g
Insalata	20 g
s. cocktail	5 g
 <i>Rucolina</i>	
Tonno	30 g
Mozzarella	10 g
Rucola	10 g
 <i>Flipper</i>	
Tonno	30 g
Caprino	10 g
Insalata	20 g
 <i>Tirreno</i>	
Tonno	20 g
Mozzarella	20 g
Pomodoro	20 g
 <i>Ortolana</i>	
Cotto	20
Fontina	10 g
Pomodoro	20 g
Melanzane	20 g
Maionese	10 g

***SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURA DEGLI
INGREDIENTI***

TRAMEZZINI

<u>Pane bianco morbido senza crosta</u>	70 g
 <i>Al cotto</i>	
Prosciutto cotto	40 g
Mozzarella	30 g
Pomodoro	20 g
 <i>Al tonno</i>	
Tonno	50 g
Pomodori/carciofi/cipolline	40 g
Maionese	qb
 <i>con uovo e tonno</i>	
Uova sode	30r
Tonno	40 g
Pomodoro	20 g
 <i>Con uova</i>	
Uova sode	40 g
Verdure grigliate	40 g
Maionese	qb
 <i>alla frittata</i>	
Frittata semplice	40 g
Brie	30 g
Insalata/ pomodori	20 g
 <i>Ai funghi</i>	
Prosciutto cotto	40 g
Brie	30 g
Funghi	20 g
Maionese	qb
 <i>con fesa di tacchino</i>	
Fesa tacchino	40 g
Formaggio emmenthal	30 g
Pomodoro/rucola	20

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURA DEGLI INGREDIENTI

Al salmone

Salmone aff	40 g
Crescenza	30 g
Pomodori	20.g

al Praga

Prosciutto di Praga	50 g
Carciofi	30 g
Maionese	qb

alle verdure

verdure grigliate	70 g
salsa pomodoro fresco	20 g
basilico	qb

TOAST

Pane bianco morbido con crosta

	35 g
Salume/formaggio	40 g
Verdure	20 g
Maionese	q.b.

PIZZE

Pasta per pizza

260,00 g

Pizza acciughe e capperi

Pomodori pelati	70,00 g
Mozzarella filone	60,00 g
Acciughe sott'olio	15,00 g
Capperi	10,00 g
Olio extravergine di oliva	10,00 ml
Sale	q.b.

Pizza boscaiola

Pomodori pelati	70,00 g
Mozzarella filone	60,00 g

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURA DEGLI INGREDIENTI

Salsiccia	30,00 g
Funghi champignon	20,00 g
Olio extravergine di oliva	10,00 ml
Sale	q.b.

Pizza capricciosa

Pomodori pelati	70,00 g
Mozzarella filone	60,00 g
Olive nere denocciolate	15,00 g
Carciofini sott'olio	15,00 g
Funghi sott'olio	15,00 g
Olio extravergine di oliva	10,00 ml
Sale	q.b.

Pizza cotto e funghi

Pomodori pelati	70,00 g
Mozzarella filone	60,00 g
Prosciutto cotto	25,00 g
Funghi champignon	20,00 g
Olio extravergine di oliva	10,00 ml
Sale	q.b.

Pizza cotto e spinaci

Mozzarella filone e stracchino	60,00 g
Prosciutto cotto	20,00 g
Spinaci	30,00 g
Olio extravergine di oliva	10,00 ml
Sale	q.b.

Pizza crudo, rucola e pomodorini

Mozzarella filone	20,00 g
Prosciutto crudo	25,00 g
Rucola fresca	30,00 g
Pomodorini freschi	45,00 g
Olio extravergine di oliva	10,00 ml
Sale	q.b.

Pizza diavola

Pomodori pelati	70,00 g
Mozzarella filone	60,00 g

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURA DEGLI INGREDIENTI

Salame piccante	30,00 g
Olio extravergine di oliva	10,00 ml
Sale	q.b.

Pizza fattoria

Pomodori pelati	70,00 g
Mozzarella filone	60,00 g
Peperoni alla piastra	30,00 g
Porchetta	30,00 g
Peperoni alla piastra	30,00 g
Olio extravergine di oliva	10,00 ml
Sale	q.b.

Pizza frutti di mare

Pomodori pelati	70,00 g
Polpo	25,00 g
Seppie	15,00 g
Vongole sgusciate	15,00 g
Erbe aromatiche disidratate	q.b.
Olio extravergine di oliva	10,00 ml
Sale	q.b.

Pizza gamberetti e zucchine

Pomodori pelati	70,00 g
Mozzarella filone	60,00 g
Gamberetti	50,00 g
Zucchine alla piastra	45,00 g
Olio extravergine di oliva	10,00 ml
Sale	q.b.

Pizza gorgonzola

	g
Mozzarella filone	20,00 g
Gorgonzola	40,00 g
Olio extravergine di oliva	10,00 ml
Sale	q.b.

Pizza marinara

Pomodori pelati	70,00 g
Aglio	q.b.
Origano	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURA DEGLI INGREDIENTI

Olio extravergine di oliva	10,00 ml
Sale	q.b.

Pizza margherita

Pomodori pelati	70,00 g
Mozzarella filone	60,00 g
Origano	q.b.
Olio extravergine di oliva	10,00 ml
Sale	q.b.

Pizza melanzane

Pomodori pelati	70,00 g
Mozzarella filone	60,00 g
Melanzane alla piastra	45,00 g
Olio extravergine di oliva	10,00 ml
Sale	q.b.

Pizza olive

	g
Pomodori pelati	70,00 g
Mozzarella filone	60,00 g
Olive nere denocciolate	15,00 g
Olio extravergine di oliva	10,00 ml
Sale	q.b.

Pizza parmigiana

Pomodori pelati	70,00 g
Mozzarella filone	60,00 g
Melanzane alla piastra	45,00 g
Parmigiano reggiano	20,00 g
Olio extravergine di oliva	10,00 ml
Sale	q.b.

Pizza peperoni

Pomodori pelati	70,00 g
Mozzarella filone	60,00 g
Peperoni alla piastra	45,00 g
Olio extravergine di oliva	10,00 ml
Sale	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURA DEGLI INGREDIENTI

Pizza pesto e pomodorini

Pomodori freschi	50,00 g
Crescenza o stracchino	70,00 g
Pesto	90,00 g
Olio extravergine di oliva	10,00 ml
Sale	q.b.

Pizza portofino

Pomodori pelati	70,00 g
Crescenza o stracchino	70,00 g
Pesto	90,00 g
Olio extravergine di oliva	10,00 ml
Sale	q.b.

Pizza prosciutto cotto/ crudo / speck

Pomodori pelati	70,00 g
Mozzarella filone	60,00 g
Prosciutto cotto /crudo / speck	30,00 g
Olio extravergine di oliva	10,00 ml
Sale	q.b.

Pizza provola affumicata e speck

Pomodori pelati	70,00 g
Mozzarella filone	30,00 g
Provola affumicata	30,00 g
Speck	30,00 g
Olio extravergine di oliva	10,00 ml
Sale	q.b.

Pizza pugliese

Pomodori pelati	70,00 g
Mozzarella filone	60,00 g
Cipolla	30,00 g
Origano	q.b.
Olio extravergine di oliva	10,00 ml
Sale	q.b.

Pizza quattro formaggi

Mozzarella filone	20,00 g
Gorgonzola	20,00 g
Taleggio	10,00 g

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURA DEGLI INGREDIENTI

Grana padano	10,00 g
Olio extravergine di oliva	10,00 ml
Sale	q.b.

Pizza quattro stagioni

Pomodori pelati	70,00 g
Mozzarella filone	50,00 g
Prosciutto cotto	20,00 g
Funghi champignon	15,00 g
Carciofi al naturale	15,00 g
Olive nere denocciolate	10,00 g
Olio extravergine di oliva	10,00 ml
Sale	q.b.

Pizza radicchio

Mozzarella filone	20,00 g
Radicchio fresco	45,00 g
Olio extravergine di oliva	10,00 ml
Sale	q.b.

Pizza radicchio e zola

Mozzarella filone	20,00 g
Radicchio fresco	40,00 g
Gorgonzola	25,00 g
Olio extravergine di oliva	10,00 ml
Sale	q.b.

Pizza romana

Pomodori pelati	70,00 g
Mozzarella filone	60,00 g
Acciughe sott'olio	15,00 g
Origano	q.b.
Olio extravergine di oliva	10,00 ml
Sale	q.b.

Pizza rucola e pomodorini

Mozzarella filone	20,00 g
Rucola fresca	30,00 g
Pomodorini freschi	45,00 g
Olio extravergine di oliva	10,00 ml
Sale	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURA DEGLI INGREDIENTI

Pizza salmone

Pomodori pelati	70,00 g
Stracchino	60,00 g
Salmone affumicato	50,00 g
Olio extravergine di oliva	10,00 ml
Sale	q.b.

Pizza salsiccia e patate

Mozzarella filone	60,00 g
Salsiccia	30,00 g
Patate (lessate)	30,00 g
Olio extravergine di oliva	10,00 ml
Sale	q.b.

Pizza stracchino e funghi

Mozzarella filone e stracchino	60,00 g
Funghi	30,00 g
Olio extravergine di oliva	10,00 ml
Sale	q.b.

Pizza stracchino e pancetta

Mozzarella filone e stracchino	60,00 g
Pancetta	30,00 g
Olio extravergine di oliva	10,00 ml
Sale	q.b.

Pizza stracchino, rucola e prosciutto

Mozzarella filone e stracchino	
Rucola	
Prosciutto crudo	
Olio extravergine di oliva	
Sale	

Pizza stracchino e spinaci

Mozzarella filone e stracchino	60,00 g
Spinaci	30,00 g

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURA DEGLI INGREDIENTI

Olio extravergine di oliva	10,00 ml
Sale	q.b.

Pizza taleggio e funghi

Pomodori pelati	70,00 g
Mozzarella filone/stracchino	40,00 g
Taleggio	40,00 g
Funghi champignon	20,00 g
Olio extravergine di oliva	10,00 ml
Sale	q.b.

Pizza verdure

	g
Pomodori pelati	70,00 g
Mozzarella filone	60,00 g
Zucchine/melanzane/peperoni alla piastra	45,00 g
Olio extravergine di oliva	10,00 ml
Sale	q.b.

Pizza wurstel

Mozzarella filone	60,00 g
Wurstel	40,00 g
Olio extravergine di oliva	10,00 ml
Sale	q.b.

Pizza zucchine

Pomodori pelati	70,00 g
Mozzarella filone	60,00 g
Zucchine alla piastra	45,00 g
Olio extravergine di oliva	10,00 ml
Sale	q.b.

***SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURA DEGLI
INGREDIENTI***

PREPARAZIONI GASTRONOMICHE INTERNAZIONALI

Primi piatti

Couscous con carne e verdure (Nordafrica)

Semola di couscous precotto	125,00 g
Olio extravergine d'oliva	10,00 g
Carne	50,00 g
Carote	125,00 g
Zucchine	125,00 g
Zucca	125,00 g
Rape bianche	100,00 g
Pomodori pelati	62,50 g
Cipolle	37,50 g
Ceci Prezzemolo	25,00 g
Pepe	q.b.
Paprica	q.b.
Zafferano	q.b.
Sale	0,50 g

Couscous con verdure (Nordafrica)

Semola di couscous precotto	125,00 g
Olio extravergine d'oliva	10,00 g
Ceci	12,50 g
Cipolla	30,00 g
Carote	125,00 g
Zucchine	125,00 g
Pomodoro	75,00 g
Fave fresche sgucciate	25,00 g
Uvetta sultanina	12,50 g
Burro	7,50 g
Zafferano	q.b.
Prezzemolo	q.b.
Paprica	q.b.
Sale	0,50 g
Pepe	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURA DEGLI INGREDIENTI

Crêpes al formaggio (Svizzera)

Crêpes (farina bianca, uova, latte, burro, sale)	100 g
Ripieno: Emmenthal + gruyère	50,00 g
Vino bianco	10,00 g
Sale	0,50g
Pepe	q.b
Noce moscata	q.b.
Salsa: sbrinz	10 g
farina bianca	2
burro	2 g
latte l.c.	35 g
sale	0.2 g
pepe	q.b.

Knödel al prosciutto (AUSTRIA)

Patate	200 g
Prosciutto cotto Praga	30 g
Uovo	10 g
Farina bianca	5 g
Cipolla	20 g
Sale	0.50 g
Burro fuso	10 g

Macaroni and Cheese (Nordamerica)

Pasta di semola di grano duro Maccheroni	100,00 g
Cheddar grattugiato	100,00 g
Latte	200,00 g
Panna liquida	20,00 g
Formaggio di pecora grattugiato	40,00 g
Burro	15,00 g
Farina bianca	10,00 g
Noce moscata	1,00 g
Pepe nero macinato	0.01 g
Pepe di cayenna	0.01 g
sale	0.3 g

Melidzanes Moussaka (GRECIA)

	80,00 g
Melanzane	

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURA DEGLI INGREDIENTI

Carne trita agnello	40,00 g
Pomodori pelati o maturi freschi	20,00 g
Formaggio pecora	10,0 g
Salsa Bechamella	30,00 g
Cipolla	20,00 g
Vino bianco aromatico	10,00 g
Origano	0.02 g
Prezzemolo	1,00
Noce moscata	0,01 g
Olio extravergine oliva	10,00 g
Sale pepe	q.b.
Olive nere snocciolate	10,00 g
Olio extravergine di oliva	6,00 ml
Sale	

Risotto all'istriana (CROAZIA)

Riso parboiled	70,00 g
Calamaretti, moscardini, sepioline, cozze sgusciate	100,00 g
Pomodori	80,00 g
Aglione	1,00 g
Prezzemolo	1,00 g
Brodo di pesce	q.b.
Vino bianco secco	q.b.
Olio extravergine di oliva	10,00 ml
Sale	0,50 g
Peperoncino in polvere	0,2 g

Zuppa della dacica (Russia)

Carota	25,00 g
Cipolla	35,00 g
Patate	15,00 g
Cavolfiore	250,00 g
Alloro	1,00 g
Aneto	1,00 g
Sedano rapa	100,00 g
Olio extravergine d'oliva	7,50 g
Sale	1,00 g
Pepe	1,00 g
Panna acida	30,00 g

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURA DEGLI INGREDIENTI

Paella alla Valenciana (ESP)

Riso	75,00 g
Lonza di maiale	75,00 g
Petto di pollo	40,00 g
Salsiccia	35,00 g
Pomodori	100,00 g
Peperoni	50,00 g
Carciofi	30,00 g
Cozze	100,00 g
Prezzemolo	q.b.
Piselli	25,00 g
Calamari	50,00 g
Scampi	100,00 g
Nasello	75,00 g
Zafferano	q.b.
Sale	0,50 g
Pepe	q.b.
Olio extravergine d'oliva	7,50 g
Brodo	q.b.

Insalata di riso brasiliana (Brasile)

Riso	75,00 g
Gamberetti	75,00 g
Piselli	37,50 g
Avocado	50,00 g
Mela	35,00 g
Olio extravergine d'oliva	7,50 g
Limone	q.b.
Sale	0,50 g
Pepe	q.b.

Zuppe e Minestre

Baïd bi-laymùn (Medioriente)

Brodo di pollo (pollo, carote, sedano, alloro, prezzemolo, timo, sale)	180 ml
Riso chicco lungo	60 g
Uovo	1
Succo di limone	q.b.
Pepe	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURA DEGLI INGREDIENTI

Cullen Skink (SCOZIA)

Merluzzo affumicato	140 g
Patate	120 g
Cipolla	40 g
Latte	20 ml
Burro	10 g
Sale	q.b.
Pepe	q.b.

Gazpacho andaluso (ESP)

Pomodori	180 g
Peperoni	150 g
Cetrioli	50 g
Cipolla	40 g
Aglione	q.b.
Uovo	1
Pane grattugiato	q.b.
Aceto	q.b.
Zafferano	q.b.
Cumino	q.b.
Sale	q.b.
Pepe	q.b.

Roasted Red Pepper Soup (Nordamerica)

Peperoni rossi grigliati	180 g
Pomodori maturi	120 g
Cipolla rossa	50 g
Aglione	q.b.
Estratto x brodo	5 g
Panna liquida	20 ml
Sale	q.b.
Pepe	q.b.

Zuppa di semola (Nord africa)

Semola di frumento grana grossa	120,00 g
Pomodoro	40,00 g
Aglione	q.b.
Coriandolo	q.b.
Peperoncino rosso	q.b.
Paprica	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURA DEGLI INGREDIENTI

Olio oliva	10 g
------------	------

Zuppa al merluzzo (FINLANDIA)

Merluzzo	100,00 g
Burro	10,00 g
Uovo	35,00 g
Prezzemolo	1,00 g
Pangrattato	10,00 g
Sale	1,00 g
Pepe	20,00 g
Carote	50,00 g
Porro	20,00 g
Sedano	15,00 g

Secondi Piatti a base di carne

Maiale con crauti (GERMANIA)

Carrè o stinco di maiale	180,00 g
Cipolla	40 g
Lardo	20 g
Pancetta affumicata	15 g
Crauti	160 g
Mela renetta	40 g
Bacche di ginepro	q.b. g
Brodo	80 ml
Zucchero, sale	q.b.

Maiale alle Mele (GERMANIA)

Spezzatino di maiale	120 g
Mele renette	100 g
Cipolla	40 g
Birra scura	150 ml
Paprica	1 g
Sale	0,5 g
Pepe	0,1 g

Manzo alla birra (GB)

Polpa di vitellone magra	120 g
Cipolla	20 g
Sedano	10 g
Farina bianca	10 g

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURA DEGLI INGREDIENTI

Birra chiara	50 ml
Alloro, timo, prezzemolo	2 g
Sale	0,5 g
Pepe	0,1 g

Kentucky fried chicken (pollo fritto Kentucky)-(Nordamerica)

Pollo a pezzi	250 g
Uovo	20 g
Sale	1 g
Pepe	1 g
Pane grattugiato	20 g
Olio Girasole	7,5 g
Alloro	1 g
Rosmarino	1 g

Maiale arrosto con prugne (Paesi Bassi)

Lonza di maiale refrigerata	120 g
Mela	50 g
Vino bianco secco	50 g
Panna da cucina	40 g
Prugne secche denocciolate	20 g
Gelatina di ribes	10 g
Sale	0,5 g

Pollo alla catalana (ESP)

Pollo a busto	250 g
Prugne secche denocciolate	30 g
Uva passa	10 g
Pinoli	10 g
Mandorle tritate	7 g
Cipolla	40 g
Pomodori	80 g
Fette biscottate	10 g
Vino bianco secco	30 g
Olio extravergine oliva	10 g
Aromi	1 g
Sale	1 g

Insalata di pollo all'hawaiana (Nord America)

Pollo	250 g
Maionese	125 ml
Ananas	80 g

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURA DEGLI INGREDIENTI

Curry	q.b.
Sedano	10 g
Sale	0,5 g
Pepe	q.b.
Mandorle tostate	10 g

Pollo all'indiana con riso (INDIA)

Pollo	375 g
Farina bianca 00	10 g
Olio extravergine d'oliva	7,5 g
Aglione	5 g
Cipolla	15 g
Peperone verde	50 g
Sedano	12,5 g
Curry	q.b.
Pomodori pelati	200 g
Burro	50 g
Mandorle	12,5 g

Srpska Teleca Corba (Serbia)

Vitello	50 g
Sedano	25 g
Rafano	10 g
Cipolla	25 g
Uovo	20 g
Burro	7 g
Farina	10 g
Peperone verde	50 g
Riso	30 g
Piselli	10 g
Paprica	q.b.
Prezzemolo	q.b. g
Sale	0,5 g
Riso basmati	55 g
Uvetta sultanina	18,5 g
Prezzemolo	q.b.

Pollo alla greca (Grecia)

Pollo	300 g
Limone	25 g
Paprica	q.b.
Pepe	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURA DEGLI INGREDIENTI

Brodo	q.b.
-------	------

Feijoada (Brasil)

Fagioli neri	50 g
Salsiccia	35 g
Carne di maiale (costine)	55 g
Pancetta affumicata	10 g
Cipolla	20 g
Aglione	5 g
Pomodoro	20 g
Olio extravergine d'oliva	7,5 g
Prezzemolo	q.b.
Alloro	q.b.
Sale	0,50 g
Pepe	q.b.
Peperoncino	1,00 g
Succo di limone	10,00 ml
Sale	0,50 g

Kabab halabi (Medioriente)

Agnello (in pezzi)	250 g
Pomodori	200 g
Cipolla	35 g
Menta tritata	q.b.
Pane arabo	150 g
Olio extravergine d'oliva	7,5 g
Burro	15 g
Yogurt magro	125 g
Sale	0,5 g
Peperoncino	q.b.
Pepe	q.b.

Tacchino ripieno - (Nordamerica)

Tacchino	375 g
Burro	5 g
Pancetta	5 g
Salsiccia	12,5 g
Mele	57 g
Castagne lessate	32 g
Prugne secche snocciolate	12,5 g
Sale	7,5 g
Pane (mollica)	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURA DEGLI INGREDIENTI

Pepe	q.b.
------	------

Lonza maiale con verdure al curry

Lonza di maiale	150 g
Patate	70 g
Cipolline	40 g
Sedano	15 g
Olio extravergine d'oliva	7,5 g
Sale	0,5 g
Curry	q.b.

Pollo al curry con verdure

Petto di pollo	200 g
Latte di cocco denso	10 g
Curry	q.b.
Olio extravergine d'oliva	7,5 g
Sale	0,5 g
Cipolla	10 g
Pepe	q.b.
Mela granny smith	35 g
Banana	37,5 g

Curry di manzo di goa

Manzo	125 g
Cipolla	20 g
Aglione	5 g
Peperoncini verdi	7 g
Radice di zenzero	q.b.
Latte di cocco	10 ml
Coriandolo	q.b.
Curcuma	q.b.
Cumino	q.b.
Sale	0,50 g

Secondi piatti a base di pesce

Pesce fritto (Europa)

Filetti di merluzzo o halibut	150 g
Pastella x frittura	20 g

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURA DEGLI INGREDIENTI

Roasted Sea Bass - Pesce persico al forno

Persico filetti	150 g
Gamberi sgusciati	50 g
Olio extravergine	5 g
Panna per cucina	10 g
Liquore secco	q.b.
Burro	2 g
Prezzemolo, coriandolo Sale, pepe	1 g

Operakallarens Stromming - Aringhe ristorante dell'Opera (Nord Europa)

Aringhe	150 g
Sale	0,5 g
Panna da cucina	60 ml
Uovo	20 g
Farina di segale	5 g
Burro	6 g

Lax Smorga- Composta di salmone (Nord Europa)

Filetto di salmone fresco	130 g
Salmone affumicato	25 g
Formaggio Creme Fraiche	75 g
Gelatina di pesce	25 ml
Erba cipollina	q.b.
Aneto	q.b.

Merluzzo con cipolle alla tedesca (GER)

Filetti di merluzzo	150 g
Cipolla	50 g
Porro	30 g
Olio extravergine d'oliva	7,5 g
Limone (succo)	3 g
Prezzemolo	q.b.
Uova	20 g
Farina bianca Tipo OO	5 g
Sale	0,5 g
Vino bianco	10 ml

Paté di pesce (FRA)

Merluzzo	150 g
Olive verdi	5 g

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURA DEGLI INGREDIENTI

Olive nere	5 g
Capperi	5 g
Acciughe	5 g
Maionese	10 g
Olio extravergine d'oliva	7,5 g
Vino bianco	10 ml

Dahi macchi - pesce allo yogurt (INDIA)

Palombo	150 g
Yogurt	125 g
Olio extravergine d'oliva	7,5 g
Cipolla	5 g
Peperoncini verdi	5 g
Sale	0,5 g
Alloro	q.b.
Curcuma	q.b.

Baccalà alla puebla

Filetti di baccalà	150 g
Pomodori	135 g
Mandorle pelate	125 g
Cipolla	5 g
Olio extravergine d'oliva	7,5 g
Sale	0,5 g
Pane a fette	q.b.
Olive nere	q.b.
Prezzemolo	q.b.
Pepe	q.b.

Curry di gamberetti e cocco

Gamberetti (sgusciati)	75 g
Tamarindo (baccelli)	5 g
Cocco secco grattugiato	7,5 g
Piselli	15 g
Pomodoro	75 g
Sale	0,5 g
Olio extravergine d'oliva	7,5 g
Peperoncino verde	q.b.
Curry	q.b.
Zenzero (polvere)	q.b.
Semi di finocchio	q.b.

***SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURA DEGLI
INGREDIENTI***

Coriandolo (polvere)

q.b.

Preparazioni a base di formaggio o uova e verdure

Omelette Nizzarda (FRA)

Uova

120,00 g

Bieta erbetta surgelata

60,00 g

Gruyere

10,00 g

Burro

10,00 ml

Sale

0,30 g

Pepe

q.b

***SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURA DEGLI
INGREDIENTI***

PRINCIPALI PRODOTTI DI CAFFETTERIA

<i>Caffè espresso</i>	7 g caffè in polvere
<i>Cappuccino</i>	25 ml caffè espresso e 125 ml latte fresco montato
<i>Thè, camomilla, infusi vari</i>	Bustina 3 g/tazza
<i>Cioccolata in tazza</i>	Bustina 25 g /tazza e 120 ml latte
<i>Latte macchiato</i>	200 ml latte e 25 ml caffè espresso
<i>Brioche</i>	≥50 g
<i>Bibite varie in lattina</i>	33 cl
<i>Succo di frutta</i>	125 ml

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURA DEGLI
INGREDIENTI**

**TABELLA DI RIFERIMENTO PER LE VARIAZIONI PERCENTUALI DI PESO
DEGLI ALIMENTI DOPO LO SCONGELAMENTO E SCARTO DI LAVORAZIONE**

DERRATA	% CALO PESO SCONGELAMENTO	% SCARTO LAVORAZIONE
---------	------------------------------	-------------------------

VERDURA FRESCA

Barbabietole		10
Bieta costa		10
Broccoli		20
Carote		10
Cavolfiori bianchi		10
Cavolo cappuccio verde		10
Cipolle		20
Erbette		20
Fagiolini		10
Finocchi		40
Insalata brasiliana / iceberg		20
Insalata cicoria bianca / pan di zucchero		10
Insalata indivia bianca		10
Insalata lattuga / canasta		20
Insalata ricia		20
Insalata radicchio di Chioggia		30
Insalata radicchio rosso / trevigiana		10
Insalata scarola		25
Melanzane viola		10
Odori freschi		20
Patate		15
Peperoni		15
Pomodori per insalata		10
Sedano		25
Verze		15
Verdure miste fresche		30
Zucchine		10

***SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURA DEGLI
INGREDIENTI***

Zucca		30
-------	--	----

FRUTTA FRESCA

Anguria		40
Melone		15
Banana		10
Susine		10
Kiwi		10
Mela		15
Pera		15
Pesca		15
Arancia		25
Ananas		40
Mandarino		25

PESCE SURGELATO

Platessa	10/30*	
Pesce tranci	30	
Seppioline	20	
Pesce filetti	25	
Cozze/vongole sgusciate	25	
Gamberetti	20	
*in base alla glassatura		

ALTRI PRODOTTI

Piselli, biette, fagiolini ,minestrone	0	
Pasta sfoglia	0	

CARNI FRESCHE REFRIGERATE

Petto di pollo		10
Cosce di pollo		5
Fesa di tacchino		5
Coniglio intero		10

***SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURA DEGLI
INGREDIENTI***

Lonza di suino		10
Coscia di agnello		15
Fesa di vitellone/ vitello		10
Sottofesa di vitellone (per hamburger o spezzatino)		10
Reale di vitellone/ vitello (per hamburger o spezzatino)		15
Spalla di vitellone/ vitello (per hamburger o spezzatino)		10
Scamone di vitellone / vitello (per brasato o bollito)		10
Scamone di vitelline (per scaloppe)		15

SALUMI E FORMAGGI

Prosciutto cotto		10
Prosciutto crudo con osso		20
Bresaola		5
Formaggi stagionati		3
Parmigiano reggiano		3

***SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURA DEGLI
INGREDIENTI***

PIATTI BASE/CONDIMENTI

		Piatti base/salse	Su 100 gr
	Ricetta	ingrediente	Gr/ml
1	Maionese	Uova tuorlo	40
		limone	15
		aceto	5
		Olio extravergine di oliva	40
		Sale	q.b.
2	Brodo vegetale (100 ml)	Verdure fresche di stagione (2/3 zucchine,,1/3porro)	30
		Patate fresche	8
		Carote fresche	5
		Sedano fresco	5
		Cipolla fresca	5
		Olio extravergine di oliva	4
		Sale	q.b.
3	Brodo di carne (100 ml)	Pollo intero	10
		Reale o punta di Vitellone	10
		Patate	8
		Carote fresche	5
		Sedano fresco	5
		Cipolla fresca	5
		Olio extravergine di oliva	4
		Sale	q.b.
4	Besciamella (100 gr)	Latte intero UHT	300
		Farina bianca	30
		Burro	30
		Noce moscata	q.b.
		Sale	q.b.
5	Pesto alla genovese (100 gr)	Basilico fresco	20
		Aglio	5
		Pinoli	5
		Olio extravergine di oliva	35
		Parmigiano reggiano	35
		Sale	q.b.
6	Salsa verde (100 gr)	Prezzemolo fresco	40
		Mollica d pane	20
		Acciughe sott'olio	10
		Capperi	5
		Aglio	q.b.
		Olio extravergine di oliva	30
		Sale	q.b.