



**CONSULENZA, ANALISI, PROGETTAZIONE IN AMBITO
ALIMENTARE, AGRICOLO, AMBIENTALE**
Soc. cooperativa fondata nel 1979



C.N.R.
CONSIGLIO NAZIONALE DELLE RICERCHE

AREA DI RICERCA MILANO 1

**SPECIFICHE TECNICHE
RELATIVE ALLE GRAMMATURE**

Allegato n. 3
AL CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI

Giugno 2010

SEDE E UFFICI

via A. Binda 19 - 20143 Milano - Tel. (02) 89122357/89122193 - Fax (02) 89122247
<http://www.conal.it> - e-mail: conal@conal.it

LABORATORIO DI ANALISI CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

via Modica 14/2 - 20143 Milano - Tel. (02) 89128612 - Fax (02) 89128594

UFFICI DECENTRATI

Terralba (OR) - viale Sardegna 79 - Tel. (0783) 83258 - Noto (SR) - c.so V. Emanuele 64/10 - Tel. (0931) 836591

Sommario

PRIMI PIATTI

1. Cannelloni di magro
2. Gnocchi di patate al ragù
3. Ravioli di magro al pomodoro
4. Risotto primavera
5. Risotto con cuori di carciofo
6. Risotto alla marinara
7. Risotto alla parmigiana
8. Risotto allo zafferano
9. Risotto agli asparagi
10. Risotto con funghi
11. Risotto al radicchio (alla trevisana)
12. Insalata di riso
13. Linguine al salmone
14. Maccheroni alla carrettiera
15. Maccheroni al ragù gratinati
16. Fusilli al pesto
17. Fusilli al pomodoro
18. Fusilli al pesto, fagiolini, patate
19. Penne all'arrabbiata
20. Pennette alla sorrentina
21. Pennette alle olive
22. Pennette alle zucchine
23. Penne alle vongole
24. Farfalle tonno e piselli
25. Farfalle alle melanzane
26. Tagliatelle al ragù
27. Gnocchetti sardi pomodoro e pecorino
28. Spaghetti alla carbonara
29. Spaghetti aglio olio e peperoncino
30. Cappelletti/tortellini in brodo
31. Passatelli in brodo
32. Minestra di asparagi
33. Minestra d'orzo con riso
34. Minestra di farro con riso
35. Minestra di farro
36. Minestra di lenticchie
37. Minestra di verdure con maltagliati
38. Minestra verde estiva con riso
39. Minestrone alla milanese
40. Minestrone alla milanese con riso
41. Minestrone alla napoletana
42. Minestrone alla genovese
43. Minestrone con pasta
44. Zuppa di verdure con crostini

45. Zuppa di verdure con orzo
46. Vellutata di piselli
47. Vellutata di carciofi
48. Passato di verdure con crostini
49. Riso e bisi
50. Ravioli in brodo
51. Riso in bianco
52. Pasta in bianco
53. Pasta al pomodoro
54. Riso al pomodoro

Preparazioni a base di formaggi (porzione ridotta)

55. Mozzarella
56. Caprino
57. Crescenza
58. Provolone
59. Fontina
60. Caciotta mista
61. Taleggio
62. Pecorino
63. Quartirolo
64. Emmenthal
65. Ricotta
66. Brie
67. Asiago
68. Gorgonzola
69. Scamorza
70. Italice

Preparazioni a base di salumi (porzione ridotta)

71. Prosciutto crudo
72. Prosciutto cotto
73. Prosciutto di Praga
74. Coppa
75. Salame stagionato
76. Speck
77. Mortadella

SECONDI PIATTI**Preparazioni a base di carne**

78. Roast – beef all'inglese
79. Bollito di manzo in salsa verde
80. Brasato di manzo
81. Insalata viennese con manzo
82. Scaloppine di manzo alla pizzaiola
83. Arrosto di manzo
84. Polpettine al forno
85. Arrosto di vitello
86. Involtini di vitello/salsiccia con verdure
87. Spezzatino di vitello
88. Bocconcini di vitello
89. Scaloppine di vitello ai carciofi
90. Punta di vitello al forno
91. Pollo alla diavola
92. Pollo alla cacciatora
93. Cotoletta di pollo
94. Cotoletta di tacchino
95. Arrotolato di tacchino
96. Arrosto di lonza
97. Coniglio in umido
98. Coniglio alle olive verdi e menta
99. Scaloppine di lonza al marsala
100. Saltimbocca alla romana
101. Spiedini di pollo/tacchino/suino
102. Insalata di pollo e soia
103. Pollo lesso
104. Petto di pollo ai ferri
105. Bistecca di manzo ai ferri
106. Paillard di vitello ai ferri
107. Braciola di maiale ai ferri
108. Fettina di lonza suina ai ferri
109. Nodino di vitello ai ferri
110. Hamburger di manzo ai ferri

Preparazioni a base di pesce

111. Platessa alla mugnaia
112. Platessa dorata al forno
113. Filetti di merluzzo gratinati
114. Filetti di nasello al forno
115. Filetti di nasello al pomodoro
116. Filetti di nasello alle olive
117. Filetti di nasello ai peperoni
118. Filetti di scorfano dorati
119. Filetti di scorfano alla mediterranea
120. Filetto di salmone al vapore

121. Cernia in umido
122. Seppioline in umido
123. Trancio di spada al forno
124. Trancio di palombo in umido
125. Trancio di palombo olio e limone
126. Trancio di palombo alla griglia
127. Trota alle erbe
128. Palombo al forno
129. Palombo dorato
130. Spiedini di pesce

Preparazioni a base di uova e/o formaggi e/o verdure

131. Pomodori ripieni
132. Peperoni ripieni
133. Zucchine ripiene
134. Melanzane alla parmigiana
135. Frittata con asparagi
136. Frittata alle zucchine
137. Frittata di patate
138. Frittata con germogli
139. Frittata con gamberetti
140. Omelette al formaggio
141. Sformato di carciofi
142. Sformato di ricotta
143. Sformato di zucca
144. Sformato alle erbe
145. Strudel di spinaci e fontina
146. Tortino alle zucchine
147. Tortino di verdura
148. Crocchette di riso
149. Polpette di ricotta

Preparazioni a base di formaggi

150. Mozzarella
151. Caprino
152. Crescenza
153. Provolone
154. Fontina
155. Caciotta mista
156. Taleggio
157. Pecorino
158. Quartirolo
159. Emmenthal
160. Ricotta
161. Brie
162. Asiago
163. Gorgonzola
164. Scamorza

- 165. Italico
- 166. Insalata caprese

Preparazioni a base di salumi

- 167. Prosciutto crudo e melone
- 168. Prosciutto crudo
- 169. Prosciutto cotto
- 170. Prosciutto di Praga
- 171. Coppa
- 172. Salame stagionato
- 173. Speck
- 174. Bresaola
- 175. Mortadella

PIATTI UNICI

- 176. Sformato di riso
- 177. Crostata di spinaci e ricotta
- 178. Torta Pasqualina
- 179. Insalata parmigiana al formaggio
- 180. Insalata alla greca
- 181. Insalata Nizzarda

Pizze

- 182. Pizza margherita
- 183. Pizza con prosciutto cotto
- 184. Pizza alla marinara
- 185. Pizza vegetariana

CONTORNI

Contorni crudi

- 186. Insalata rossa
- 187. Insalata verde
- 188. Insalata verde e rossa
- 189. Insalata verde e germogli
- 190. Insalata verde e rucola
- 191. Insalata verde e pomodori
- 192. Insalata verde e ravanelli
- 193. Insalata verde e carote filangè
- 194. Insalata verde e cetrioli
- 195. Insalata verde e olive
- 196. Insalata verde pomodori e sedano

- 197. Insalata di stagione
- 198. Insalata mista
- 199. Insalata di pomodori
- 200. Insalata di pomodori e olive nere
- 201. Insalata di pomodori e mais
- 202. Insalata di pomodori e sedano
- 203. Carote grattugiate
- 204. Finocchi in insalata
- 205. Barbabietole all'olio

Contorni cotti

- 206. Barbabietole saltate all'olio
- 207. Insalata di fagiolini e patate
- 208. Patate lessate o al vapore
- 209. Patate arrosto
- 210. Patate alla pizzaiola
- 211. Spinaci lessati o al vapore
- 212. Spinaci al burro
- 213. Spinaci saltati
- 214. Bieta erbetta lessata o al vapore
- 215. Fagiolini lessati o al vapore
- 216. Fagiolini all'olio
- 217. Fagiolini al prezzemolo
- 218. Fagiolini al pomodoro
- 219. Piselli brasati
- 220. Piselli al prosciutto cotto
- 221. Piselli e carote al burro
- 222. Zucchine lessate o al vapore
- 223. Zucchine trifolate
- 224. Zucchine gratinate
- 225. Carote lessate o al vapore
- 226. Carote brasate
- 227. Carciofi in umido
- 228. Cavolfiori lessati o al vapore
- 229. Cavolfiori gratinati
- 230. Melanzane al funghetto
- 231. Funghi champignons trifolati
- 232. Finocchi lessati o al vapore
- 233. Finocchi alla parmigiana
- 234. Coste al formaggio
- 235. Coste al burro
- 236. Coste lessate o al vapore
- 237. Verdure cotte miste
- 238. Verdure alla griglia
- 239. Purea di patate
- 240. Polenta

FRUTTA/ DOLCI/ DESSERT

- 241. Frutta fresca di stagione (assortimento di almeno tre tipi di frutta)
- 242. Macedonia di frutta fresca di stagione
- 243. Frutta cotta al forno
- 244. Frutta sciroppata
- 245. Yogurt intero o alla frutta
- 246. Dessert al cucchiaio
- 247. Fetta di dolce

PANE O GRISSINI

- 248. Pane comune
- 249. Grissini stirati all'acqua o conditi

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE

PRIMI PIATTI			
1	Cannelloni di magro		
	Pasta all'uovo (Cannelloni)	kg	80
	Pomodori pelati	kg	25
	Grana padano	kg	6
	Carne trita di B.A. (Reale refriger.)	kg	30
	Carne trita di lonza di suino refriger.	kg	15
	Prezzemolo	kg	0,3
	Olio extravergine di oliva	kg	5
	Latte P.S. a lunga conservazione	ml	35
	Farina bianca	kg	3
	Noce moscata	kg	0,03
	Sale	kg	0,1
	Burro	kg	3
2	Gnocchi di patate al ragù		
	Gnocchi di patate	kg	200
	Grana padano	kg	6
	Pomodori pelati	kg	20
	Reale bovino macinato refriger.	kg	10
	Carote, sedano, cipolla	kg	10
	Farina bianca	kg	3,5
	Vino bianco secco	cl	0,5
	Olio extravergine di oliva	kg	5
	Sale	kg	0,03
	Noce moscata	kg	0,02
3	Ravioli di magro al pomodoro		
	Ravioli di magro freschi	kg	120
	Pomodori pelati	kg	60
	Grana padano	kg	6
	Olio extravergine di oliva	kg	6
	Basilico	kg	1
	Sale	kg	0,1
4	Risotto primavera		
	Riso parboiled	kg	80
	Zucchine cubettate	kg	30
	Carote cubettate	kg	30
	Piselli surgelati	kg	20
	Vino bianco secco	cl	2
	Grana padano	kg	6
	Olio extravergine di oliva	kg	5
	Cipolla	kg	5
	Sale	kg	0,1
	Prep. per brodo di carne	kg	2

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE

5	Risotto con cuori di carciofo		
	Riso parboiled	kg	80
	Cuori di carciofo surgelati	kg	30
	Vino bianco secco	cl	2
	Grana padano	kg	6
	Olio extravergine di oliva	kg	5
	Prezzemolo tritato	kg	2
	Cipolla, aglio	kg	8 – 0,5
	Sale	kg	0,1
	Prep. per brodo di carne	kg	2
6	Risotto alla marinara		
	Riso parboiled	kg	80
	Gamberetti cong.	kg	10
	Calamari interi cong.	kg	20
	Seppioline cong.	kg	15
	Vino bianco secco	cl	2
	Olio extravergine di oliva	kg	5
	Prezzemolo	kg	2
	Cipolla, aglio	kg	8 – 0,5
	Sale	kg	0,1
	Prep. per brodo di carne	kg	2
7	Risotto alla parmigiana		
	Riso parboiled	kg	80
	Grana padano	kg	15
	Olio extravergine di oliva	kg	5
	Cipolla	kg	4
	Vino bianco secco	cl	1
	Sale	kg	0,1
	Prep. per brodo di carne	kg	2
8	Risotto allo zafferano		
	Riso parboiled	kg	80
	Olio extravergine di oliva	kg	6
	Grana padano	kg	6
	Zafferano	kg	0,03
	Cipolla	kg	15
	Vino bianco secco	cl	1
	Sale	kg	0,1
	Prep. per brodo di carne	kg	2
9	Risotto agli asparagi		
	Riso parboiled	kg	80
	Punte di asparagi surgelate	kg	40
	Vino bianco secco	cl	1
	Cipolla	kg	10
	Grana padano	kg	6
	Olio extravergine di oliva	kg	5
	Sale	kg	0,1
	Prep. per brodo di carne	kg	2

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE

10	Risotto con funghi	gr	
	Riso parboiled	gr	80
	Grana padano	gr	6
	Funghi secchi porcini	gr	3
	Vino bianco secco	gr	10
	Sale	gr	0,1
	Prep. per brodo di carne	gr	2
11	Risotto al radicchio (alla trevisana)		
	Riso parboiled	gr	80
	Radicchio rosso	gr	50
	Olio extravergine di oliva	gr	5
	Cipolla	gr	10
	Grana padano	gr	6
	Sale	gr	0,1
	Prep. per brodo di carne	gr	2
12	Insalata di riso		
	Riso parboiled	gr	70
	Tonno sott'olio extravergine di oliva sgocciolato	gr	20
	Prosciutto cotto	gr	20
	Peperoni in falde sott'aceto	gr	10
	Piselli surgelati	gr	10
	Cetriolini, cipolline sott'aceto	gr	10
	Emmenthal	gr	10
	Olive denocciolate verdi/nere	gr	10
	Succo di limone	cl	1
	Olio extravergine di oliva	gr	8
	Sale, pepe	gr	0,1 – 0,1
	Prezzemolo	gr	1
13	Linguine al salmone		
	Pasta di semola di g.d. (linguine)	gr	80
	Salmone affumicato ritagli	gr	20
	Panna UHT per cucina	gr	20
	Vino bianco secco	cl	0,5
	Olio extravergine di oliva	gr	4
	Sale	gr	0,1
14	Maccheroni alla carrettiera		
	Pasta di semola di g.d. (maccheroni)	gr	80
	Pomodori pelati	gr	50
	Olive nere denocciolate	gr	15
	Origano secco	gr	0,05
	Capperi sotto Sale	gr	0,5
	Grana padano	gr	6
	Sale	gr	0,1

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE

15	Maccheroni al ragù gratinati		
	Pasta di semola di g.d. (maccheroni)	kg	80
	Salsa besciamella	kg	15
	Grana padano	kg	6
	Pomodori pelati	kg	20
	Reale bovino macinato	kg	10
	Carote, sedano, cipolla	kg	10
	Farina bianca	kg	3,5
	Vino bianco	cl	0,5
	Olio extravergine di oliva	kg	5
	Sale	kg	0,03
	Noce moscata	kg	0,02
16	Fusilli al pesto		
	Pasta di semola di g.d. (fusilli)	kg	80
	Basilico in foglie	kg	1
	Pesto	kg	20
	Sale	kg	0,1
17	Fusilli al pomodoro		
	Pasta di semola g.d. (fusilli)	kg	80
	Pomodori pelati	kg	80
	Grana Padano	kg	6
	Olio extravergine di oliva	kg	5
	Cipolla	kg	5
	Sale	kg	0,1
	Aglione, basilico	kg	0,1 – 1
18	Fusilli al pesto, fagiolini, patate		
	Pasta di semola di g.d. (fusilli)	kg	80
	Basilico in foglie	kg	1
	Pesto	kg	10
	Patate fresche	kg	40
	Fagiolini surgelati	kg	40
	Olio extravergine di oliva	kg	5
	Sale	kg	0,1
19	Penne all'arrabbiata		
	Pasta di semola di g.d. (penne)	kg	80
	Pomodori pelati	kg	50
	Peperoncino secco in polvere	kg	2
	Pecorino	kg	6
	Olio extravergine di oliva	kg	10
	Sale	kg	0,1
20	Pennette alla sorrentina		
	Pasta di semola di g.d. (pennette)	kg	80
	Pomodori pelati	kg	60
	Mozzarella	kg	25
	Grana padano	kg	6
	Olio extravergine di oliva	kg	5
	Sale	kg	0,1
	Pepe	kg	0,05

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE

21	Pennette alle olive		
	Pasta di semola di g.d. (pennette)	kg	80
	Pomodori pelati	kg	60
	Mozzarella	kg	25
	Grana padano	kg	6
	Olio extravergine di oliva	kg	5
	Sale	kg	0,1
	Olive nere denocciolate	kg	10
22	Pennette alle zucchine		
	Pasta di semola di g.d. (pennette)	kg	80
	Zucchine fresche	kg	50
	Olio extravergine di oliva	kg	5
	Grana padano	kg	6
	Aglio, prezzemolo	kg	0,1-1
	Sale	kg	0,1
23	Penne alle vongole		
	Pasta di semola di g.d. (penne)	kg	80
	Pomodori pelati	kg	40
	Vongole sgusciate surgelate	kg	30
	Olio extravergine di oliva	kg	5
	Aglio, prezzemolo	kg	0,1-1
	Sale	kg	0,1
24	Farfalle tonno e piselli		
	Pasta di semola di g.d. (farfalle)	kg	80
	Pomodori pelati	kg	40
	Piselli surgelati	kg	15
	Tonno sott'olio sgocciolato	kg	15
	Carote, sedano, cipolle	kg	15
	Olio extravergine di oliva	kg	4
	Sale	kg	0,1
25	Farfalle alle melanzane		
	Pasta di semola di g.d. (farfalle)	kg	80
	Melanzane fresche	kg	50
	Pomodori pelati	kg	30
	Olio extravergine di oliva	kg	5
	Grana padano	kg	6
	Basilico	kg	1
	Sale	kg	0,1

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE

26	Tagliatelle al ragù		
	Pasta secca all'uovo (Tagliatelle)	kg	70
	Grana padano	kg	6
	Pomodori pelati	kg	20
	Reale bovino macinato	kg	10
	Carote, sedano, cipolla	kg	10
	Farina bianca	kg	3,5
	Vino bianco secco	cl	0,5
	Olio extravergine di oliva	kg	5
	Sale	kg	0,03
	Noce moscata	kg	0,02
27	Gnocchetti sardi pomodoro e pecorino		
	Pasta di semola di g.d. (Gnocchetti sardi)	kg	80
	Pomodori pelati	kg	40
	Pecorino stagionato	kg	8
	Cipolla, basilico	kg	10
	Olio extravergine di oliva	kg	6
	Sale	kg	0,1
28	Spaghetti alla carbonara		
	Pasta di semola di g.d (spaghetti)	kg	80
	Olio extravergine di oliva	kg	5
	Uovo intero pastorizzato	kg	20
	Pancetta tesa	kg	15
	Sale	kg	0,1
29	Spaghetti aglio, olio e peperoncino		
	Pasta di semola di g.d (spaghetti)	kg	80
	Olio extravergine di oliva	kg	7
	Aglio	kg	1
	Peperoncino rosso in polvere	kg	0,05
	Sale	kg	2
30	Cappelletti/tortellini in brodo		
	Cappelletti freschi	kg	80
	Grana padano	kg	6
	Sale	kg	0,1
	Acqua	cl	15
	Pollo intero refrigerato	kg	15
	Reale o punta di B.A.	kg	9
	Patate	kg	9
	Carote	kg	6
	Sadano	kg	5
	Cipolle	kg	6
	Chiodi di garofano	kg	0,01

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE

31	Passatelli in brodo		
	Uovo intero pastorizzato	kg	20
	Pane grattugiato	kg	20
	Grana padano	kg	20
	Farina bianca	kg	2
	Sale	kg	0,1
	Acqua	cl	15
	Pollo intero refrigerato	kg	15
	Reale o punta di B.A.	kg	9
	Patate	kg	9
	Carote	kg	6
	Sadano	kg	5
	Cipolle	kg	6
	Chiodi di garofano	kg	0,01
32	Minestra di asparagi		
	Patate	kg	50
	Asparagi	kg	60
	Olio extravergine di oliva	kg	5
	Cipolla	kg	10
	Sale	kg	0,1
33	Minestra d'orzo con riso		
	Orzo perlato	kg	40
	Riso parboiled	kg	30
	Pomodori pelati	kg	30
	Cipolla	kg	10
	Olio extravergine d'oliva	kg	5
	Aglione	kg	0,5
	Sale	kg	0,1
34	Minestra di farro con riso		
	Riso parboiled	kg	30
	Farro decorticato	kg	30
	Patata	kg	40
	Fagioli borlotti secchi	kg	20
	Carota	kg	20
	Cipolla	kg	10
	Coste di sedano	kg	10
	Prezzemolo	kg	8
	Olio extravergine d'oliva	kg	6
	Sale	kg	0,1
35	Minestra di farro		
	Farro decorticato	kg	60
	Fagioli borlotti secchi	kg	30
	Patate	kg	40
	Carota	kg	20
	Cipolla	kg	10
	Coste di sedano	kg	10
	Prezzemolo	kg	10
	Olio extravergine d'oliva	kg	6
	Sale	kg	0,1

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE

36	Minestra di lenticchie		
	Lenticchie secche	kg	40
	Pasta corta di semola di g.d.	kg	35
	Cipolla	kg	10
	Pomodori pelati	kg	10
	Olio extravergine d'oliva	kg	6
	Sale	kg	2
37	Minestra di verdure con maltagliati		
	Pasta secca all'uovo (maltagliati)	kg	40
	Patate	kg	40
	Carote	kg	40
	Zucchine	kg	30
	Erbette	kg	25
	Zucca	kg	20
	Pomodori pelati	kg	20
	Piselli	kg	20
	Cipolla	kg	10
	Grana padano	kg	6
	Olio extravergine d'oliva	kg	6
	Sedano	kg	5
	Basilico, prezzemolo	kg	2 - 1
38	Minestra verde estiva con riso		
	Riso parboiled	kg	40
	Patate	kg	50
	Zucchine	kg	40
	Fagiolini	kg	20
	Cipolla	kg	20
	Olio extravergine di oliva	kg	6
	Grana padano	kg	6
	Prezzemolo	kg	5
	Aglione, basilico	kg	2
	Sale	kg	0,1
39	Minestrone alla milanese		
	Verdura mista di stagione	kg	80
	Patate	kg	80
	Pasta corta di semola di g.d.	kg	40
	Olio extravergine di oliva	kg	6
	Grana padano	kg	6
	Cipolla	kg	0,5
	Sale	kg	0,1
40	Minestrone alla milanese con riso		
	Verdura mista di stagione	kg	80
	Patate	kg	80
	Riso parboiled	kg	40
	Olio extravergine di oliva	kg	6
	Grana padano	kg	6
	Cipolle	kg	0,5
	Sale	kg	0,1

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE

41	Minestrone alla napoletana		
	Patate	kg	40
	Peperoni gialli e rossi	kg	40
	Zucchine	kg	30
	Riso parboiled	kg	30
	Pomodori pelati	kg	20
	Carote	kg	20
	Cipolla	kg	10
	Olio extravergine di oliva	kg	6
	Sedano	kg	5
	Prezzemolo, basilico, aglio	kg	2
	Sale	kg	0,1
42	Minestrone alla genovese		
	Verdura mista di stagione	kg	80
	Patate	kg	80
	Pasta corta di semola di g.d.	kg	40
	Grana padano	kg	6
	Basilico in foglie	kg	1
	Pesto	kg	20
43	Minestrone con pasta		
	Verdura mista di stagione	kg	80
	Patate	kg	50
	Pasta corta di semola di g.d.	kg	40
	Pomodori pelati	kg	10
	Grana padano	kg	6
	Olio extravergine di oliva	kg	6
	Sale	kg	0,1
44	Zuppa di verdure con crostini		
	Crostini di pane	kg	40
	Patate	kg	80
	Verdure (carote, cipolla, sedano)	kg	80
	Fagioli borlotti secchi	kg	10
	Pomodori pelati	kg	10
	Aglio	kg	0,3
	Olio extravergine di oliva	kg	6
	Sale	kg	0,1
	Grana padano	kg	5
45	Zuppa di verdure con orzo		
	Orzo perlato	kg	30
	Patate	kg	80
	Verdure (carote, cipolla, sedano)	kg	80
	Fagioli borlotti secchi	kg	10
	Pomodori pelati	kg	10
	Aglio	kg	0,3
	Olio extravergine di oliva	kg	6
	Sale	kg	0,1
	Grana padano	kg	5

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE

46	Vellutata di piselli		
	Piselli surgelati	g	150
	Cipolla	g	20
	Panna per cucina UHT	g	20
	Latte parzialmente scremato	ml	20
	Grana padano	g	10
	Farina bianca	g	5
	Sale	g	0,1
	Prep. per brodo vegetale	g	2
47	Vellutata di carciofi		
	Cuori di carciofi surgelati	g	150
	Cipolla	g	20
	Latte parzialmente scremato	ml	20
	Grana padano	g	6
	Farina bianca	g	5
	Prep. per brodo vegetale	g	2
48	Passato di verdure con crostini		
	Verdure miste di stagione	g	100
	Patate	g	30
	Pomodori pelati	g	10
	Olio extravergine di oliva	g	7
	Grana padano	g	6
	Basilico, aglio	g	2 – 0,3
	Sale	g	0,1
	Crostini di pane	g	40
49	Risi e bisi		
	Riso parboiled	g	80
	Piselli fini surgelati	g	40
	Prosciutto cotto	g	20
	Cipolla	g	10
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Grana padano	g	6
	Prezzemolo tritato	g	0,3
	Sale	g	0,1
	Prep. per brodo vegetale	g	2
50	Ravioli in brodo		
	Ravioli di carne	g	80
	Grana padano	g	6
	Acqua	ml	150
	Pollo intero refrigerato	g	15
	Reale o punta di B.A.	g	9
	Patate	g	9
	Carote	g	6
	Sadano	g	5
	Cipolle	g	6
	Chiodi di garofano	g	0,01

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE

51	Riso in bianco		
	Riso parboiled	kg	80
	Olio extravergine di oliva	kg	10
	Grana padano	kg	6
52	Pasta in bianco		
	Pasta di semola di grano duro	kg	80
	Olio extravergine di oliva	kg	10
	Grana padano	kg	6
53	Pasta al pomodoro		
	Pasta di semola g.d.	kg	80
	Pomodori pelati	kg	80
	Grana Padano	kg	6
	Olio extravergine di oliva	kg	5
	Cipolla	kg	5
	Sale	kg	0,1
	Aglione, basilico	kg	0,1 – 1
54	Riso al pomodoro		
	Riso parboiled	kg	80
	Pomodori pelati	kg	80
	Grana Padano	kg	6
	Olio extravergine di oliva	kg	5
	Cipolla	kg	5
	Sale	kg	0,1
	Aglione, basilico	kg	0,1 – 1
	PREPARAZIONI A BASE DI FORMAGGI (PORZIONE RIDOTTA)		
55	Mozzarella		
	<i>grammatura ridotta</i>	kg	50
56	Caprino		
	<i>grammatura ridotta</i>	kg	40
57	Crescenza		
	<i>grammatura ridotta</i>	kg	50
58	Provolone		
	<i>grammatura ridotta</i>	kg	40
59	Fontina		
	<i>grammatura ridotta</i>	kg	40
60	Caciotta mista		
	<i>grammatura ridotta</i>	kg	40
61	Taleggio		
	<i>grammatura ridotta</i>	kg	40

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE

62	Pecorino		
	<i>grammatura ridotta</i>	no	40
63	Quartiolo		
	<i>grammatura ridotta</i>	no	50
64	Emmenthal		
	<i>grammatura ridotta</i>	no	40
65	Ricotta		
	<i>grammatura ridotta</i>	no	50
66	Brie		
	<i>grammatura ridotta</i>	no	40
67	Asiago		
	<i>grammatura ridotta</i>	no	40
68	Gorgonzola		
	<i>grammatura ridotta</i>	no	40
69	Scamorza		
	<i>grammatura ridotta</i>	no	40
70	Italico		
	<i>grammatura ridotta</i>	no	40
	PREPARAZIONI A BASE DI SALUMI (PORZIONE RIDOTTA)		
71	Prosciutto crudo		
	<i>grammatura ridotta</i>	no	40
72	Prosciutto cotto		
	<i>grammatura ridotta</i>	no	50
73	Prosciutto di Praga		
	<i>grammatura ridotta</i>	no	40
74	Coppa		
	<i>grammatura ridotta</i>	no	40
75	Salame stagionato		
	<i>grammatura ridotta</i>	no	40
76	Speck		
	<i>grammatura ridotta</i>	no	50
77	Mortadella		
	<i>grammatura ridotta</i>	no	40

SECONDI PIATTI			
PREPARAZIONI A BASE DI CARNE			
78	Roast beef all'inglese		
	Roast beef di B.A. refrigerato	kg	120
	Olio extravergine di oliva	kg	3
	Aromi	kg	2
	Sale	kg	0,1
79	Bollito di manzo in salsa verde		
	Reale di B.A. refrigerato	kg	70
	Biancostato di Reale di B.A. refrigerato	kg	80
	Verdure miste per brodo	kg	40
	Prezzemolo	kg	10
	Olio extravergine d'oliva	kg	5
	Capperi sotto sale	kg	3
	Aceto bianco	ml	1,5
	Sale	kg	0,1
80	Brasato di manzo		
	Sottofesa o scamone di B.A. refrigerato	kg	120
	Pomodori pelati	kg	40
	Verdure miste fresche (carote, sedano, cipolla)	kg	25
	Olio extravergine di oliva	kg	5
	Sale	kg	0,1
	Vino rosso	cl	1
	Brodo vegetale	kg	30
81	Insalata viennese con manzo		
	Reale di B.A. refrigerato	kg	60
	Insalata capricciosa sott'aceto	kg	30
	Sedano	kg	7
	Peperoni sott'aceto a falde	kg	7
	Emmenthal	kg	10
	Prezzemolo	kg	1
	Olio extravergine di oliva	kg	4
	Sale	kg	0,1
82	Scaloppine di manzo alla pizzaiola		
	Scamone di B.A. refrigerato.	kg	120
	Pomodori pelati	kg	30
	Olio extravergine di oliva	kg	5
	Farina bianca	kg	4
	Prezzemolo	kg	1
	Aglione	kg	0,2
	Sale	kg	0,1
83	Arrosto di manzo		
	Scamone o fesa di B.A. refrigerato.	kg	150
	Olio extravergine di oliva	kg	0,1
	Vino bianco secco	cl	1
	Aglione, rosmarino	kg	0,1-1
	Sale	kg	0,1

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE

84	Polpettine al forno		
	Reale di B.A. macinato refrigerato	kg	100
	Prosciutto cotto	kg	30
	Uovo intero pastorizzato	kg	8
	Grana padano	kg	6
	Olio extravergine di oliva	kg	5
	Pane secco grattugiato	kg	5
	Farina bianca	kg	4
	Prezzemolo	kg	1
	Sale	kg	0,1
85	Arrosto di vitello		
	Spalla di vitello refrigerato.	kg	150
	Olio extravergine di oliva	kg	6
	Cipolla	kg	6
	Aromi	kg	4
	Sale	kg	0,1
86	Involtini di vitello/salsiccia con verdure		
	Fettina di fesa di vitello refrigerato	kg	80
	Salsiccia	kg	70
	Olio extravergine di oliva	kg	5
	Carota	kg	15
	Sedano	kg	5
	Cipolla	kg	5
	Pomodori pelati	kg	10
	Prezzemolo	kg	4
	Sale	kg	0,1
	Prep. per brodo vegetale	kg	1
87	Spezzatino di vitello		
	Spalla o reale di vitello refrigerato	kg	130
	Patate	kg	100
	Carote, sedano, cipolla	kg	50
	Olio extravergine di oliva	kg	6
	Farina bianca	kg	4
	Vino bianco secco	cl	0,4
	Prezzemolo	kg	1
	Sale	kg	0,1
88	Bocconcini di vitello		
	Spalla o reale di vitello refrigerato	kg	150
	Olio extravergine di oliva	kg	6
	Cipolla	kg	6
	Salvia	kg	4
	Sale	kg	0,1
	Farina bianca	kg	6
	Succo di limone	kg	5

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE

89	Scaloppine di vitello ai carciofi		
	Fesa di vitello refrigerato	kg	120
	Carciofi surgelati a spicchi	kg	25
	Olio extravergine di oliva	kg	5
	Farina bianca	kg	4
	Sale	kg	0,1
90	Punta di vitello al forno		
	Punta di vitello refrigerata	kg	120
	Olio extravergine di oliva	kg	5
	Aromi per arrostiti	kg	0,1
	Sale	kg	0,1
91	Pollo alla diavola		
	Pollo refrigerato	kg	250
	Olio extravergine di oliva	kg	3
	Salvia, rosmarino	kg	2
	Sale	kg	0,1
	Pepe	kg	0,1
92	Pollo alla cacciatora		
	Pollo intero refrigerato	kg	250
	Pomodori pelati	kg	20
	Verdure fresche	kg	10
	Olio extravergine d'oliva	kg	10
	Funghi freschi	kg	30
	Prezzemolo	kg	0,2
93	Cotoletta di pollo		
	Petto di pollo refrigerato	kg	120
	Pane grattugiato	kg	20
	Olio extravergine di oliva	kg	10
	Farina bianca	kg	5
	Uovo intero pastorizzato	kg	8
	Sale	kg	0,1
94	Cotoletta di tacchino		
	Petto di tacchino refrigerato	kg	120
	Pane grattugiato	kg	20
	Uovo intero pastorizzato	kg	8
	Olio extravergine di oliva	kg	6
	Farina bianca	kg	10
	Sale	kg	0,1
95	Arrotolato di tacchino		
	Petto di tacchino refrigerato	kg	150
	Olio extravergine di oliva	kg	4
	Rosmarino, aglio	kg	1 – 0,1
	Sale	kg	0,1

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE

96	Arrosto di lonza		
	Lonza suina refrigerata	kg	150
	Olio extravergine di oliva	kg	4
	Aglione, rosmarino	kg	0,1-1
	Sale	kg	0,1
97	Coniglio in umido		
	Coniglio refrigerato	kg	200
	Verdure fresche (carote, cipolle, sedano)	kg	30
	Pomodori pelati	kg	20
	Olio extravergine di oliva	kg	10
	Cipolle	kg	5
	Prezzemolo	kg	1
	Sale	kg	0,1
98	Coniglio alle olive e menta		
	Coniglio refrigerato	kg	180
	Patate	kg	60
	Olive verdi denocciolate in salamoia	kg	10
	Capperi sotto Sale	kg	1
	Menta	kg	1
	Olio extravergine di oliva	kg	4
	Sale	kg	0,1
99	Scaloppine di lonza al marsala		
	Lonza di suino refrigerato	kg	120
	Marsala secco	cl	0,7
	Brodo vegetale	ml	7
	Olio extravergine di oliva	kg	5
	Farina bianca	kg	4
	Sale	kg	0,1
100	Saltimbocca alla romana		
	Lonza di suino refrigerata	kg	100
	Pancetta tesa	kg	20
	Olio extravergine di oliva	kg	5
	Farina bianca	kg	6
	Vino bianco secco	cl	0,4
	Salvia	kg	1
	Sale	kg	0,1
101	Spiedini di pollo/tacchino/suino		
	Petto di pollo refrigerato	kg	120
	Pancetta tesa	kg	10
	Salsiccia di tacchino	kg	20
	Olio extravergine di oliva	kg	2
	Sale	kg	0,1
	Salvia	kg	0,1

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE

102	Insalata di pollo e soia		
	Petto di pollo refrigerato	kg	120
	Ravanelli	kg	20
	Germogli di soia	kg	20
	Sedano	kg	20
	Olio extravergine di oliva	kg	6
	Capperi	kg	5
	Sale	kg	0,1
103	Pollo lesso		
	Cosce di pollo refrigerato	kg	250
	Sale	kg	0,1
104	Petto di pollo ai ferri		
	Petto di pollo refrigerato	kg	150
	Sale	kg	0,1
105	Bistecca di manzo ai ferri		
	Fesa, noce o scamone di B.A. refrigerato	kg	150
	Sale	kg	0,1
106	Paillard di vitello ai ferri		
	Fesa o fesone di B.A. refrigerato	kg	150
	Sale	kg	0,1
107	Braciola di maiale ai ferri		
	Braciola di suino (con osso) refrigerata	kg	180
	Sale	kg	0,1
108	Fettina di lonza suina ai ferri		
	Lonza di suino refrigerata	kg	150
	Sale	kg	0,1
109	Nodino di vitello ai ferri		
	Nodino di vitello (con osso)	kg	180
	Sale	kg	0,1
110	Hamburger di manzo ai ferri		
	Polpa di B.A. macinata refrigerata	kg	150
	Olive verdi o nere denocciolate in salamoia	kg	15
	Cipolla	kg	15
	Pepe	kg	0,1
	Sale	kg	0,1
	PREPARAZIONI A BASE DI PESCE		
111	Platessa alla mugnaia		
	Filetti di platessa congelati	kg	180
	Olio extravergine di oliva	kg	5
	Farina bianca	kg	4
	Prezzemolo	kg	1
	Succo di limone	ml	2
	Sale	kg	2

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE

112	Platessa dorata al forno		
	Filetti di platessa congelati	kg	180
	Olio extravergine di oliva	kg	6
	Uovo intero pastorizzato	kg	7
	Farina bianca	kg	2
	Sale	kg	0,1
	Pane grattugiato	kg	8
113	Filetti di merluzzo gratinati		
	Filetti di merluzzo congelati	kg	180
	Olio extravergine di oliva	kg	6
	Pane grattugiato	kg	5
	Prezzemolo	kg	2
	Succo di limone	ml	2
	Aglio	kg	0,1
	Sale	kg	0,1
114	Filetti di nasello al forno		
	Filetti di nasello congelati	kg	180
	Vino bianco secco	cl	0,5
	Brodo vegetale	ml	5
	Olio extravergine di oliva	kg	3
	Sale	kg	0,1
115	Filetti di nasello al pomodoro		
	Filetti di nasello congelati	kg	180
	Pomodori pelati	kg	30
	Olio extravergine di oliva	kg	6
	Cipolla	kg	6
	Prezzemolo	kg	2
	Capperi sotto Sale	kg	1
	Sale	kg	0,1
116	Filetti di nasello alle olive		
	Filetti di nasello congelati	kg	150
	Olio extravergine di oliva	kg	6
	Olive nere denocciolate	kg	15
	Pomodori	kg	15
	Origano	kg	0,1
	Sale	kg	0,1
117	Filetti di nasello ai peperoni		
	Filetti di nasello congelati	kg	150
	Olio extravergine di oliva	kg	6
	Peperoni rossi/gialli	kg	15
	Origano	kg	0,1
	Sale	kg	0,1

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE

118	Filetti di scorfano dorati		
	Filetti di scorfano congelati	kg	180
	Olio extravergine di oliva	kg	6
	Uovo intero pastorizzato	kg	7
	Farina bianca	kg	2
	Sale	kg	0,1
	Pane grattugiato	kg	8
119	Filetti di scorfano alla mediterranea		
	Filetti di scorfano congelati	kg	140
	Pomodori a filetti	kg	15
	Fagiolini surgelati	kg	15
	Olive nere denocciolate	kg	10
	Origano	kg	0,1
	Aglio	kg	0,1
	Olio extravergine di oliva	kg	5
	Sale	kg	0,1
120	Filetto di salmone al vapore		
	Filetti di salmone cong.	kg	180
121	Cernia in umido		
	Filetti di cernia congelati	kg	180
	Pomodori pelati	kg	30
	Olio extravergine di oliva	kg	8
	Aglio	kg	2
	Cipolla	kg	2
	Prezzemolo	kg	2
	Sale	kg	2
122	Seppioline in umido		
	Seppioline pulite congelate	kg	200
	Pomodori pelati	kg	50
	Olio extravergine di oliva	kg	6
	Prezzemolo	kg	1
	Peperoncino	kg	0,1
	Sale	kg	0,1
123	Trancio di spada al forno		
	Trancio di pesce spada congelato	kg	180
	Olio extravergine di oliva	kg	6
	Sale	kg	0,1
124	Trancio di palombo in umido		
	Trancio di palombo congelato	kg	160
	Pomodori pelati	kg	30
	Olio extravergine di oliva	kg	6
	Carote, sedano, cipolla	kg	15
	Sale	kg	0,1

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE

125	Trancio di palombo olio e limone		
	Trancio di palombo congelato	kg	180
	Farina bianca	kg	6
	Olio extravergine di oliva	kg	6
	Succo di limone	ml	8
	Sale	kg	0,1
126	Trancio di palombo alla griglia		
	Trancio di palombo congelato	kg	180
	Aromi per arrosto	kg	0,1
	Olio extravergine di oliva	kg	5
	Sale	kg	0,1
127	Trota alle erbe		
	Filetto di trota salmonata congelata	kg	180
	Farina bianca	kg	6
	Olio extravergine di oliva	kg	6
	Erba cipollina, maggiorana	kg	1
	Sale	kg	0,1
128	Palombo al forno		
	Trancio di palombo congelato	kg	180
	Olio extravergine di oliva	kg	6
	Acciughe dissalate	kg	1
	Salvia, rosmarino, timo	kg	3
	Sale, pepe	kg	0,1-0,1
129	Palombo dorato		
	Trancio di palombo congelato	kg	160
	Farina bianca	kg	6
	Uovo intero pastorizzato	kg	8
	Pane secco grattugiato	kg	8
	Olio extravergine di oliva	kg	8
	Sale	kg	0,1
130	Spiedini di pesce		
	Seppioline congelate	kg	80
	Gamberi congelati	kg	60
	Calamari congelati	kg	60
	Vino bianco secco	cl	1
	Olio extravergine di oliva	kg	6
	Sale	kg	0,1
	Timo, alloro	kg	0,5

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE

	PREPARAZIONI A BASE DI UOVA E/O FORMAGGI E/O VERDURE		
131	Pomodori ripieni		
	Pomodori	kg	150
	Olio extravergine di oliva	kg	3
	Sale	kg	0,1
	Reale di B.A. macinato refrigerato	kg	35
	Pane grattugiato	kg	7
	Uovo intero pastorizzato	kg	7
	Grana padano	kg	3
	Noce moscata	kg	0,1
	Latte parzialmente scremato	ml	5
	Cipolla	kg	4
	Sale	kg	0,1
132	Peperoni ripieni		
	Peperoni quadrati colorati	kg	120
	Olio extravergine di oliva	kg	3
	Prep. per brodo vegetale	kg	1
	Reale di B.A. macinato refrigerato	kg	35
	Pane secco grattugiato	kg	7
	Uovo intero pastorizzato	kg	7
	Grana padano	kg	3
	Noce moscata	kg	0,1
	Latte parzialmente scremato	ml	5
	Cipolla	kg	4
	Sale	kg	0,1
133	Zucchine ripiene		
	Zucchine	kg	150
	Olio extravergine di oliva	kg	6
	Sale	kg	0,1
	Reale di B.A. macinato	kg	35
	Pane grattugiato	kg	7
	Uovo intero pastorizzato	kg	7
	Grana padano	kg	3
	Noce moscata	kg	0,1
	Latte parzialmente scremato	ml	5
	Cipolla	kg	4
	Sale	kg	0,1
134	Melanzane alla parmigiana		
	Melanzane	kg	200
	Mozzarella	kg	60
	Pomodori pelati	kg	20
	Olio extravergine di oliva	kg	10
	Grana padano	kg	5
	Basilico	kg	1
	Sale	kg	0,1

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE

135	Frittata con asparagi		
	Uovo intero pastorizzato	kg	110
	Punte di asparagi surgelate	kg	40
	Latte parzialmente scremato	ml	10
	Grana padano	kg	6
	Olio extravergine di oliva	kg	3
	Farina bianca	kg	1
	Sale	kg	0,1
136	Frittata alle zucchine		
	Uovo intero pastorizzato	kg	100
	Grana padano	kg	6
	Zucchine fresche	kg	80
	Sale	kg	0,1
	Olio extravergine	kg	3
	Prezzemolo	kg	0,5
137	Frittata di patate		
	Uovo intero pastorizzato	kg	100
	Grana padano	kg	6
	Patate	kg	60
	Sale	kg	0,1
	Olio extravergine	kg	3
	Prezzemolo	kg	0,5
138	Frittata con germogli		
	Uovo intero pastorizzato	kg	110
	Germogli di soia	kg	60
	Latte parzialmente scremato	ml	10
	Grana padano	kg	6
	Olio extravergine di oliva	kg	3
	Farina bianca	kg	1
	Sale	kg	0,1
139	Frittata con gamberetti		
	Uovo intero pastorizzato	kg	110
	Gamberetti sgusciati surgelati	kg	30
	Cipolla	kg	10
	Latte parzialmente scremato	ml	10
	Grana padano	kg	6
	Olio extravergine di oliva	kg	3
	Farina bianca	kg	1
	Sale	kg	0,1
140	Omelette al formaggio		
	Uovo intero pastorizzato	kg	100
	Provolone	kg	20
	Latte parzialmente scremato	ml	10
	Grana padano	kg	6
	Olio extravergine di oliva	kg	3
	Farina bianca	kg	1
	Sale	kg	0,1

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE

141	Sformato di carciofi		
	Cuori di carciofi surgelati	kg	160
	Latte parzialmente scremato	ml	15
	Grana padano	kg	6
	Olio extravergine di oliva	kg	3
	Uovo intero pastorizzato	kg	40
	Aglio	kg	0,1
	Sale	kg	0,1
	Pane secco grattugiato	kg	5
142	Sformato di ricotta		
	Ricotta vaccina fresca	kg	50
	Uovo intero pastorizzato	kg	50
	Patate	kg	50
	Grana padano	kg	8
	Pane secco grattugiato	kg	8
	Olio extravergine di oliva	kg	3
	Sale	kg	0,1
	Noce moscata	kg	0,01
143	Sformato di zucca		
	Zucca gialla	kg	180
	Uovo intero pastorizzato	kg	50
	Grana padano	kg	10
	Latte parzialmente scremato	ml	20
	Pane secco grattugiato	kg	8
	Olio extravergine di oliva	kg	3
	Sale	kg	0,1
	Noce moscata	kg	0,01
144	Sformato alle erbette		
	Erbetta surgelata	kg	160
	Latte parzialmente scremato	ml	15
	Grana padano	kg	6
	Olio extravergine di oliva	kg	3
	Uovo intero pastorizzato	kg	40
	Aglio	kg	0,1
	Sale	kg	0,1
	Pane secco grattugiato	kg	5
145	Strudel di spinaci e fontina		
	Pasta sfoglia surgelata	kg	80
	Spinaci surgelati	kg	80
	Fontina	kg	30
	Uovo intero pastorizzato	kg	15
	Grana padano	kg	6
	Aglio	kg	0,1
	Sale	kg	0,1
	Olio extravergine di oliva	kg	3
	Farina bianca	kg	5

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE

146	Tortino alle zucchine		
	Pasta sfoglia surgelata	kg	80
	Zucchine fresche	kg	80
	Mozzarella a filoni	kg	30
	Uovo intero pastorizzato	kg	15
	Grana padano	kg	6
	Prezzemolo	kg	0,5
	Sale	kg	0,1
	Olio extravergine di oliva	kg	3
	Farina bianca	kg	5
147	Tortino di verdura		
	Pasta sfoglia surgelata	kg	80
	Carote	kg	40
	Piselli surgelati	kg	20
	Erbette surgelate	kg	20
	Cipolla	kg	10
	Uovo intero pastorizzato	kg	15
	Grana padano	kg	6
	Sale	kg	0,1
	Olio extravergine di oliva	kg	3
	Farina bianca	kg	5
148	Crocchette di riso		
	Crocchette di riso surgelate	kg	160
	Olio extravergine di oliva	kg	6
149	Polpette di ricotta		
	Ricotta	kg	60
	Prosciutto cotto	kg	60
	Uovo intero pastorizzato	kg	40
	Pistacchi sgusciati	kg	5
	Grana padano	kg	6
	Pane secco grattugiato	kg	4
	Farina bianca	kg	2
	Noce moscata	kg	0,1
	Sale	kg	0,1
	PREPARAZIONI A BASE DI FORMAGGI		
150	Mozzarella		
	grammatura intera	kg	100
151	Caprino		
	grammatura intera	kg	80
152	Crescenza		
	grammatura intera	kg	100
153	Provolone		
	grammatura intera	kg	80
154	Fontina		
	grammatura intera	kg	80

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE

155	Caciotta mista		
	grammatura intera	kg	80
156	Taleggio		
	grammatura intera	kg	80
157	Pecorino		
	grammatura intera	kg	80
158	Quartiolo		
	grammatura intera	kg	100
159	Emmenthal		
	grammatura intera	kg	80
160	Ricotta		
	grammatura intera	kg	100
161	Brie		
	grammatura intera	kg	80
162	Asiago		
	grammatura intera	kg	80
163	Gorgonzola		
	grammatura intera	kg	80
164	Scamorza		
	grammatura intera	kg	80
165	Italico		
	grammatura intera	kg	80
166	Insalata caprese		
	Mozzarella vaccina	kg	100
	Pomodoro	kg	100
	Olive nere	kg	2
	Basilico	kg	1
	Origano	kg	1
	PREPARAZIONI A BASE DI SALUMI		
167	Prosciutto crudo e melone		
	Prosciutto crudo	kg	60
	Melone	kg	150
168	Prosciutto crudo		
	grammatura intera	kg	80
169	Prosciutto cotto		
	grammatura intera	kg	100
170	Prosciutto di Praga		
	grammatura intera	kg	80

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE

171	Coppa		
	grammatura intera	kg	80
172	Salame stagionato		
	grammatura intera	kg	80
173	Speck		
	grammatura intera	kg	100
174	Bresaola		
	Bresaola	kg	80
	Olio extravergine di oliva	kg	8
	Sale	kg	0,2
175	Mortadella		
	Mortadella di puro suino	kg	80

PIATTI UNICI

176	Sformato di riso e verdure alla piastra		
	Riso parboiled	kg	80
	Fontina	kg	60
	Uovo intero pastorizzato	kg	40
	Pane secco grattugiato	kg	5
	Olio extravergine di oliva	kg	3
	Sale	kg	0,1
177	Crostata di spinaci e ricotta		
	Pasta sfoglia surgelata	kg	130
	Spinaci surgelati	kg	100
	Ricotta fresca	kg	55
	Burro	kg	10
	Uovo intero pastorizzato	kg	40
	Noce moscata	kg	0,1
	Sale	kg	0,1
	Olio extravergine d'oliva	kg	7
	Grana padano	kg	20
178	Torta Pasqualina		
	Pasta sfoglia surgelata	kg	130
	Bietole surgelate	kg	100
	Ricotta fresca	kg	50
	Farina bianca	kg	20
	Panna	kg	20
	Grana padano	kg	20
	Uovo intero pastorizzato	kg	20
	Uovo (sodo)	kg	30
	Burro	kg	5
	Pepe	kg	0,1
	Sale	kg	0,1

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE

179	Insalata parmigiana al formaggio		
	Emmenthal	kg	60
	Pomodori	kg	100
	Lattuga	kg	50
	Tonno	kg	30
	Olive nere	kg	15
	Olio extravergine d'oliva	kg	10
	Sedano bianco, prezzemolo	kg	5
	Sale, pepe	kg	0.2
180	Insalata alla greca		
	Pomodori	kg	120
	Cetrioli	kg	30
	Cipolla	kg	20
	Olive nere	kg	20
	Acciughe sott'olio	kg	10
	Pecorino a tocchetti	kg	30
	Olio extravergine di oliva	kg	10
	Succo di limone	ml	5
	Basilico	kg	2
	Sale	kg	0.1
	Pepe	kg	0.05
181	Insalata Nizzarda		
	Insalata verde	kg	40
	Tonno all'olio extravergine di oliva sgocciolato	kg	25
	Olive nere snocciate	kg	10
	Olio di oliva extravergine	kg	5
	Uova a guscio	kg	60
	Fagiolini surgelati	kg	50
	Pomodori	kg	50
	Pepe	kg	0.05
	Sale	kg	0.1
	PIZZE		
182	Pizza margherita		
	Pasta per pizza lievitata	kg	150
	Pomodori pelati	kg	50
	Mozzarella per pizza	kg	40
	Olio extravergine di oliva	kg	10
	Sale	kg	0,1
	Basilico	kg	1
183	Pizza con prosciutto cotto		
	<i>Pasta per pizza lievitata</i>	kg	150
	Pomodori pelati	kg	50
	Mozzarella per pizza	kg	40
	Prosciutto cotto	kg	30
	Olio extravergine di oliva	kg	10
	Sale	kg	0,1
	Origano	kg	0,1

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE

184	Pizza alla marinara		
	Pasta per pizza lievitata	kg	150
	Pomodori pelati	kg	50
	Cozze sgusciate surgelate	kg	30
	Polpo pulito congelato	kg	20
	Seppie pulite congelate	kg	20
	Vongole sgusciate surgelate	kg	20
	Olio extravergine di oliva	kg	10
	Sale	kg	0,1
	Origano	kg	0,1
185	Pizza vegetariana		
	Pasta per pizza lievitata	kg	150
	Pomodori pelati	kg	50
	Mozzarella per pizza	kg	40
	Zucchine alla piastra	kg	15
	Melanzane alla piastra	kg	15
	Peperoni alla piastra	kg	15
	Olio extravergine di oliva	kg	10
	Sale	kg	0,1
	Origano	kg	0,1

CONTORNI

CONTORNI CRUDI			
186	Insalata rossa		
	Insalata rossa (trevigiana)	kg	90
	Olio extravergine di oliva	kg	6
	Aceto bianco di vino	ml	4
	Sale	kg	1
187	Insalata verde		
	Insalata verde (romana, ricia, lattuga, scarola)	kg	90
	Olio extravergine di oliva	kg	6
	Aceto bianco di vino	ml	4
	Sale	kg	1
188	Insalata verde e rossa		
	Insalata verde (romana, ricia, lattuga, scarola)	kg	45
	Insalata rossa (trevigiana)	kg	45
	Olio extravergine di oliva	kg	6
	Aceto bianco di vino	ml	4
	Sale	kg	1
189	Insalata verde e germogli		
	Insalata verde (indivia, romana)	kg	60
	Germogli di soia	kg	30
	Olio extravergine di oliva	kg	6
	Aceto bianco di vino	ml	4
	Sale	kg	1

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE

190	Insalata verde e rucola		
	Insalata verde (riccia, romana)	g	60
	Rucola	g	30
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Aceto bianco di vino	ml	4
	Sale	g	1
191	Insalata verde e pomodori		
	Insalata verde (riccia, indivia)	g	60
	Pomodori	g	120
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Aceto bianco di vino	ml	4
	Sale	g	1
192	Insalata verde e ravanelli		
	Insalata verde (indivia)	g	60
	Ravanelli	g	50
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Aceto bianco di vino	ml	4
	Sale	g	1
193	Insalata verde e carote filangè		
	Insalata verde (romana)	g	60
	Carote	g	50
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Aceto bianco di vino	ml	4
	Sale	g	1
194	Insalata verde e cetrioli		
	Insalata verde (lattuga)	g	60
	Cetrioli	g	50
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Aceto bianco di vino	ml	4
	Sale	g	1
195	Insalata verde e olive		
	Insalata verde (indivia)	g	60
	Olive verdi/nere in salamoia	g	40
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Aceto bianco di vino	ml	4
	Sale	g	1
196	Insalata verde, pomodori e sedano		
	Insalata verde (indivia)	g	60
	Pomodori	g	80
	Sedano bianco	g	40
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Aceto bianco di vino	ml	4
	Sale	g	1

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE

197	Insalata di stagione		
	Insalate miste di stagione	kg	100
	Olio extravergine di oliva	kg	6
	Aceto bianco di vino	ml	4
	Sale	kg	1
198	Insalata mista		
	Pomodori	kg	80
	Insalata verde	kg	40
	Carote	kg	30
	Sedano	kg	20
	Cipolla	kg	5
	Basilico	kg	1
	Olio extravergine di oliva	kg	6
	Aceto bianco di vino	ml	4
	Sale	kg	1
199	Insalata di pomodori		
	Pomodori	kg	150
	Cipolla	kg	5
	Basilico	kg	1
	Olio extravergine di oliva	kg	6
	Aceto bianco di vino	ml	4
	Sale	kg	1
200	Insalata di pomodori e olive nere		
	Pomodori	kg	140
	Olive nere in salamoia	kg	20
	Basilico	kg	1
	Olio extravergine di oliva	kg	6
	Aceto bianco di vino	ml	4
	Sale	kg	1
201	Insalata di pomodori e mais		
	Pomodori	kg	140
	Mais in grani	kg	20
	Olio extravergine di oliva	kg	6
	Aceto bianco di vino	ml	4
	Sale	kg	1
202	Insalata di pomodori e sedano		
	Pomodori	kg	120
	Sedano bianco	kg	40
	Origano	kg	4
	Capperi sotto aceto	kg	8
	Olio extravergine di oliva	kg	6
	Aceto bianco di vino	ml	4
	Sale	kg	1

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE

203	Barbabietole all'olio		
	Barbabietole a cubetti	g	150
	Cipolla	g	10
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Aceto bianco di vino	ml	4
	Sale	g	0,5
204	Carote grattugiate		
	Carote	g	150
	Prezzemolo	g	0,4
	Olio extravergine di oliva	g	8
	Sale	g	1
205	Finocchi in insalata		
	Finocchi	g	120
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Aceto bianco di vino	ml	4
	Sale	g	1
	CONTORNI COTTI		
206	Barbabietole saltate all'olio		
	Barbabietole a cubetti	g	150
	Cipolla	g	10
	Olio extravergine di oliva	g	6
	Aceto bianco di vino	ml	4
	Sale	g	0,5
207	Insalata di fagiolini e patate		
	Fagiolini verdi surgelati	g	60
	Patate	g	60
	Olio extravergine di oliva	g	8
	Aceto bianco di vino	ml	4
	Sale	g	1
208	Patate lessate o al vapore		
	Patate	g	200
	Olio extravergine di oliva	g	8
	Aceto bianco di vino	ml	4
	Sale	g	0,5
209	Patate arrosto		
	Patate	g	250
	Olio extravergine di oliva	g	8
	Odori	g	3
	Pepe	g	0,5
	Sale	g	0,5

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE

210	Patate alla pizzaiola		
	Patate	g	200
	Pomodori pelati	g	30
	Olio extravergine di oliva	g	8
	Capperi sotto Sale	g	1
	Origano	g	4
	Sale	g	0,5
211	Spinaci lessati o al vapore		
	Spinaci surgelati	g	180
	Olio extravergine di oliva	g	8
	Aceto bianco di vino	ml	4
	Sale	g	1
212	Spinaci al burro		
	Spinaci surgelati	g	180
	Burro	g	8
	Grana padano	g	5
	Aglione	g	0,1
	Sale	g	0,5
213	Spinaci saltati		
	Spinaci surgelati	g	180
	Olio extravergine di oliva	g	8
	Aglione	g	0,1
	Sale	g	0,5
214	Bieta erbetta lessata o al vapore		
	Bieta erbetta surgelata	g	180
	Olio extravergine di oliva	g	8
	Aceto bianco di vino	ml	4
	Sale	g	1
215	Fagiolini lessati o al vapore		
	Fagiolini surgelati	g	200
	Olio extravergine di oliva	g	8
	Aceto bianco di vino	ml	4
	Sale	g	1
216	Fagiolini all'olio		
	Fagiolini surgelati	g	200
	Olio extravergine di oliva	g	8
	Aceto bianco di vino	ml	4
	Sale	g	1
217	Fagiolini al prezzemolo		
	Fagiolini surgelati	g	200
	Cipolla	g	15
	Prezzemolo	g	10
	Olio extravergine di oliva	g	8
	Succo di limone	ml	3
	Sale	g	0,5

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE

218	Fagiolini al pomodoro		
	Fagiolini surgelati	kg	200
	Pomodori pelati	kg	20
	Olio extravergine di oliva	kg	8
	Sale	kg	0,5
219	Piselli brasati		
	Piselli surgelati	kg	180
	Olio extravergine di oliva	kg	8
	Sale	kg	1
	Cipolla	kg	5
	Pomodori pelati	kg	15
220	Piselli al prosciutto cotto		
	Piselli surgelati	kg	180
	Olio extravergine di oliva	kg	8
	Prosciutto cotto	kg	10
	Sale	kg	0,5
221	Piselli e carote al burro		
	Piselli surgelati	kg	90
	Carote	kg	90
	Burro	kg	8
	Sale	kg	0,5
222	Zucchine lessate o al vapore		
	Zucchine fresche	kg	180
	Sale	kg	0,5
223	Zucchine trifolate		
	Zucchine fresche	kg	200
	Olio extravergine di oliva	kg	8
	Aglio	kg	0,1
	Prezzemolo	kg	2
	Cipolla	kg	5
	Sale	kg	0,5
224	Zucchine gratinate		
	Zucchine fresche	kg	180
	Olio extravergine di oliva	kg	6
	Prezzemolo	kg	5
	Pane secco grattugiato	kg	5
	Sale	kg	0,5
	Aglio	kg	0,1
225	Carote lessate o al vapore		
	Carote	kg	200
	Sale	kg	0,5

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE

226	Carote brasate		
	Carote	g	200
	Olio extravergine di oliva	g	8
	Prezzemolo	g	8
	Aglio	g	0,1
	Sale	g	0,5
	Brodo vegetale	ml	15
227	Carciofi in umido		
	Carciofi (cuori) surgelati	g	180
	Olio extravergine di oliva	g	8
	Aglio	g	0,1
	Prezzemolo	g	1
	Sale	g	0,5
228	Cavolfiori lessati o al vapore		
	Cavolfiore	g	180
	Olio extravergine di oliva	g	8
	Aceto bianco di vino	ml	4
	Sale	g	1
229	Cavolfiori gratinati		
	Cavolfiori	g	180
	Olio extravergine di oliva	g	8
	Latte parzialmente scremato	ml	10
	Farina bianca	g	5
	Uovo intero pastorizzato	g	8
	Sale	g	0,5
230	Melanzane al funghetto		
	Melanzane	g	180
	Pomodori pelati	g	40
	Olio extravergine di oliva	g	8
	Aglio	g	0,2
	Sale	g	0,5
231	Funghi champignons trifolati		
	Champignons surgelati	g	160
	Olio extravergine di oliva	g	8
	Prezzemolo	g	3
	Aglio	g	0,1
	Pepe	g	0,5
	Sale	g	0,1
232	Finocchi lessati o al vapore		
	Finocchi	g	180
	Olio extravergine di oliva	g	8
	Aceto bianco di vino	ml	4
	Sale	g	0,5

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE

233	Finocchi alla parmigiana		
	Finocchi	gr	150
	Burro	gr	6
	Grana padano	gr	6
	Sale	gr	0,5
234	Coste al formaggio		
	Biete surgelate	gr	200
	Olio extravergine di oliva	gr	8
	Grana padano	gr	6
	Sale	gr	0,5
235	Coste al burro		
	Biete surgelate	gr	200
	Burro	gr	6
	Sale	gr	0,5
236	Coste lessate o al vapore		
	Biete surgelate	gr	200
	sale	gr	0,5
237	Verdure cotte miste		
	Patate	gr	150
	Carote	gr	50
	Piselli	gr	50
	Olio extravergine di oliva	gr	8
	Pepe	gr	0,5
	Sale	gr	0,2
238	Verdure alla griglia		
	Verdure alla piastra (melanzane, zucchine, peperoni, ecc.)	gr	200
239	Purea di patate		
	Patate	gr	200
	Latte parzialmente scremato	ml	30
	Burro	gr	10
	Noce moscata	gr	0,1
	Sale	gr	1
240	Polenta		
	Farina bramata di mais	gr	50
	Sale	gr	0,1

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE

FRUTTA / DOLCI / DESSERT			
241	Frutta fresca di stagione	g	180-200
242	Macedonia di frutta fresca di stagione (a scelta: mele, pere, arance, clementine/mandarini, uva bianca/nera, banane, kiwi, pesche, albicocche, fragole, ciliegie)		
	Frutta fresca	g	180
	Acqua	ml	20
	Limone	ml	5
243	Frutta cotta al forno		
	Mele o pere o prugne	g	180
	Cannella	g	0,2
	Zucchero	g	10
	Succo di limone	ml	5
244	Frutta sciroppata		
	Frutta	g	120
	Sciroppo	ml	20
245	Yogurt intero o alla frutta	g	125
246	Dessert al cucchiaio	g	125
247	Fetta di dolce (crostata di frutta / torta di mele/ ecc)	g	100

PANE O GRISSINI			
248	Pane comune (1 panino)	g	50
249	Grissini stirati all'acqua o conditi	g	30

TABELLA VARIAZIONE PESO CRUDO /PESO COTTO
(Peso cotto corrispondente a 100 g di alimento crudo, parte edibile)

BOLLITURA	ALIMENTO	PESO COTTO (g) <i>(per 100 g di alimento crudo)</i>
<i>Cereali e derivati</i>	Pasta di semola corta	200
	Pasta all'uovo secca	300
	Riso parboiled	235
	Tortellini freschi	190
<i>Legumi freschi</i>	Fagiolini	95
	Piselli	90
<i>Legumi secchi</i>	Ceci	290
	Fagioli	240
	Lenticchie	250
<i>Verdure ortaggi</i>	Bieta	85
	Carciofi	75
	Carote	90
	Cavolo verza	100
	Cipolle	70
	Finocchi	85
	Patate con buccia	100
	Patate pelate	90
	Spinaci	85
	Zucchine	90
<i>Carni</i>	Bovino adulto, carne magra	65
	Pollo (petto)	90
	Tacchino (petto)	98
<i>Pesci surgelati</i>	Merluzzo	80

FRITTURA	ALIMENTO	PESO COTTO (g) <i>(per 100 g di alimento crudo)</i>
<i>Carni</i>	Bovino adulto, fettina panata	90
	Pollo, petto impanato	80
<i>Varie</i>	Frittata con verdure: zucchine, spinaci ecc.	75

ARROSTIMENTO	ALIMENTO	PESO COTTO (g) <i>(per 100 g di alimento crudo)</i>
<i>Carni</i>	Bovino adulto, carne magra	55
	Pollo, petto	70
	Tacchino, petto	70
<i>Pesci surgelati</i>	Merluzzo, nasello, platessa	70
<i>Varie</i>	Melanzane	40
	Peperoni	95