

**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*

## **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. Quattroformaggio
- 64. Emmenthal
- 65. Ricotta
- 66. Brie
- 67. Asiago
- 68. Gorgonzola
- 69. Scamorza
- 70. Italico

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

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE**

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

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE**

<b>10</b>	<b>Risotto con funghi</b>	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
<b>11</b>	<b>Risotto al radicchio (alla trevisana)</b>		
	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
<b>12</b>	<b>Insalata di riso</b>		
	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
<b>13</b>	<b>Linguine al salmone</b>		
	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
<b>14</b>	<b>Maccheroni alla carrettiera</b>		
	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**

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

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE**

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

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE**

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

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE**

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

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE**

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



**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE**

<b>41</b>	<b>Minestrone alla napoletana</b>		
	Patate	gr	40
	Peperoni gialli e rossi	gr	40
	Zucchine	gr	30
	Riso parboiled	gr	30
	Pomodori pelati	gr	20
	Carote	gr	20
	Cipolla	gr	10
	Olio extravergine di oliva	gr	6
	Sedano	gr	5
	Prezzemolo, basilico, aglio	gr	2
	Sale	gr	0,1
<b>42</b>	<b>Minestrone alla genovese</b>		
	Verdura mista di stagione	gr	80
	Patate	gr	80
	Pasta corta di semola di g.d.	gr	40
	Grana padano	gr	6
	Basilico in foglie	gr	1
	Pesto	gr	20
<b>43</b>	<b>Minestrone con pasta</b>		
	Verdura mista di stagione	gr	80
	Patate	gr	50
	Pasta corta di semola di g.d.	gr	40
	Pomodori pelati	gr	10
	Grana padano	gr	6
	Olio extravergine di oliva	gr	6
	Sale	gr	0,1
<b>44</b>	<b>Zuppa di verdure con crostini</b>		
	Crostini di pane	gr	40
	Patate	gr	80
	Verdure (carote, cipolla, sedano)	gr	80
	Fagioli borlotti secchi	gr	10
	Pomodori pelati	gr	10
	Aglio	gr	0.3
	Olio extravergine di oliva	gr	6
	Sale	gr	0,1
	Grana padano	gr	5
<b>45</b>	<b>Zuppa di verdure con orzo</b>		
	Orzo perlato	gr	30
	Patate	gr	80
	Verdure (carote, cipolla, sedano)	gr	80
	Fagioli borlotti secchi	gr	10
	Pomodori pelati	gr	10
	Aglio	gr	0.3
	Olio extravergine di oliva	gr	6
	Sale	gr	0,1
	Grana padano	gr	5

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE**

<b>46</b>	<b>Vellutata di piselli</b>		
	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
<b>47</b>	<b>Vellutata di carciofi</b>		
	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
<b>48</b>	<b>Passato di verdure con crostini</b>		
	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
<b>49</b>	<b>Risi e bisi</b>		
	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
<b>50</b>	<b>Ravioli in brodo</b>		
	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**

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

## SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE

62	Pecorino		
	<i>grammatura ridotta</i>	g	40
63	Quartirolo		
	<i>grammatura ridotta</i>	g	50
64	Emmenthal		
	<i>grammatura ridotta</i>	g	40
65	Ricotta		
	<i>grammatura ridotta</i>	g	50
66	Brie		
	<i>grammatura ridotta</i>	g	40
67	Asiago		
	<i>grammatura ridotta</i>	g	40
68	Gorgonzola		
	<i>grammatura ridotta</i>	g	40
69	Scamorza		
	<i>grammatura ridotta</i>	g	40
70	Italico		
	<i>grammatura ridotta</i>	g	40
	<b>PREPARAZIONI A BASE DI SALUMI (PORZIONE RIDOTTA)</b>		
71	Prosciutto crudo		
	<i>grammatura ridotta</i>	g	40
72	Prosciutto cotto		
	<i>grammatura ridotta</i>	g	50
73	Prosciutto di Praga		
	<i>grammatura ridotta</i>	g	40
74	Coppa		
	<i>grammatura ridotta</i>	g	40
75	Salame stagionato		
	<i>grammatura ridotta</i>	g	40
76	Speck		
	<i>grammatura ridotta</i>	g	50
77	Mortadella		
	<i>grammatura ridotta</i>	g	40

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

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE**

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

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE**

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

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE**

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



**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE**

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

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE**

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

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE**

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

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE**

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

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE**

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

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE**

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

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE**

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

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE**

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



**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE**

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

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE**

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

**PIATTI UNICI**

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

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE**

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

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE**

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

**CONTORNI**

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

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE**

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

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

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE**

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

<b>210</b>	<b>Patate alla pizzaiola</b>		
	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
<b>211</b>	<b>Spinaci lessati o al vapore</b>		
	Spinaci surgelati	g	180
	Olio extravergine di oliva	g	8
	Aceto bianco di vino	ml	4
	Sale	g	1
<b>212</b>	<b>Spinaci al burro</b>		
	Spinaci surgelati	g	180
	Burro	g	8
	Grana padano	g	5
	Aglio	g	0,1
	Sale	g	0,5
<b>213</b>	<b>Spinaci saltati</b>		
	Spinaci surgelati	g	180
	Olio extravergine di oliva	g	8
	Aglio	g	0,1
	Sale	g	0,5
<b>214</b>	<b>Bieta erbetta lessata o al vapore</b>		
	Bieta erbetta surgelata	g	180
	Olio extravergine di oliva	g	8
	Aceto bianco di vino	ml	4
	Sale	g	1
<b>215</b>	<b>Fagiolini lessati o al vapore</b>		
	Fagiolini surgelati	g	200
	Olio extravergine di oliva	g	8
	Aceto bianco di vino	ml	4
	Sale	g	1
<b>216</b>	<b>Fagiolini all'olio</b>		
	Fagiolini surgelati	g	200
	Olio extravergine di oliva	g	8
	Aceto bianco di vino	ml	4
	Sale	g	1
<b>217</b>	<b>Fagiolini al prezzemolo</b>		
	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**

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

## SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE

<b>226</b>	<b>Carote brasate</b>		
	Carote	g	200
	Olio extravergine di oliva	g	8
	Prezzemolo	g	8
	Aglio	g	0,1
	Sale	g	0,5
	Brodo vegetale	ml	15
<b>227</b>	<b>Carciofi in umido</b>		
	Carciofi (cuori) surgelati	g	180
	Olio extravergine di oliva	g	8
	Aglio	g	0,1
	Prezzemolo	g	1
	Sale	g	0,5
<b>228</b>	<b>Cavolfiori lessati o al vapore</b>		
	Cavolfiore	g	180
	Olio extravergine di oliva	g	8
	Aceto bianco di vino	ml	4
	Sale	g	1
<b>229</b>	<b>Cavolfiori gratinati</b>		
	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
<b>230</b>	<b>Melanzane al funghetto</b>		
	Melanzane	g	180
	Pomodori pelati	g	40
	Olio extravergine di oliva	g	8
	Aglio	g	0,2
	Sale	g	0,5
<b>231</b>	<b>Funghi champignons trifolati</b>		
	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
<b>232</b>	<b>Finocchi lessati o al vapore</b>		
	Finocchi	g	180
	Olio extravergine di oliva	g	8
	Aceto bianco di vino	ml	4
	Sale	g	0,5

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE**

<b>233</b>	<b>Finocchi alla parmigiana</b>		
	Finocchi	g	150
	Burro	g	6
	Grana padano	g	6
	Sale	g	0,5
<b>234</b>	<b>Coste al formaggio</b>		
	Biete surgelate	g	200
	Olio extravergine di oliva	g	8
	Grana padano	g	6
	Sale	g	0,5
<b>235</b>	<b>Coste al burro</b>		
	Biete surgelate	g	200
	Burro	g	6
	Sale	g	0,5
<b>236</b>	<b>Coste lessate o al vapore</b>		
	Biete surgelate	g	200
	sale	g	0.5
<b>237</b>	<b>Verdure cotte miste</b>		
	Patate	g	150
	Carote	g	50
	Piselli	g	50
	Olio extravergine di oliva	g	8
	Pepe	g	0,5
	Sale	g	0,2
<b>238</b>	<b>Verdure alla griglia</b>		
	Verdure alla piastra (melanzane, zucchine, peperoni, ecc.)	g	200
<b>239</b>	<b>Purea di patate</b>		
	Patate	g	200
	Latte parzialmente scremato	ml	30
	Burro	g	10
	Noce moscata	g	0,1
	Sale	g	1
<b>240</b>	<b>Polenta</b>		
	Farina bramata di mais	g	50
	Sale	g	0,1

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE**

**FRUTTA / DOLCI / DESSERT**

<b>241</b>	<b>Frutta fresca di stagione</b>	g	180-200
<b>242</b>	<b>Macedonia di frutta fresca di stagione</b> (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
<b>243</b>	<b>Frutta cotta al forno</b>		
	Mele o pere o prugne	g	180
	Cannella	g	0,2
	Zucchero	g	10
	Succo di limone	ml	5
<b>244</b>	<b>Frutta sciroppata</b>		
	Frutta	g	120
	Sciroppo	ml	20
<b>245</b>	<b>Yogurt intero o alla frutta</b>	g	125
<b>246</b>	<b>Dessert al cucchiaino</b>	g	125
<b>247</b>	<b>Fetta di dolce</b> (crostata di frutta / torta di mele/ ecc)	g	100

**PANE O GRISSINI**

<b>248</b>	<b>Pane comune (1 panino)</b>	g	50
<b>249</b>	<b>Griissini stirati all'acqua o conditi</b>	g	30

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE**

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

<b>BOLLITURA</b>	<b>ALIMENTO</b>	<b>PESO COTTO (g)</b> <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

<b>FRITTURA</b>	<b>ALIMENTO</b>	<b>PESO COTTO (g)</b> <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

<b>ARROSTIMENTO</b>	<b>ALIMENTO</b>	<b>PESO COTTO (g)</b> <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