



**A S P**  
**EMANUELE BRIGNOLE**  
**Azienda pubblica di Servizi alla Persona**  
**P.le E. Brignole, 2**  
**GENOVA**

**CAPITOLATO SPECIALE PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE**

**ALLEGATO B)**

**TABELLE DIETETICHE**



## MINESTRE E MINISTRINE

<b>Minestrone surgelato</b>	<b>GR.</b>
pasta o riso	30
minestrone 10/12 verdure	70
olio extravergine di oliva	5
Parmigiano	5
Sale	1

<b>Minestrone con verdure fresche alla genovese</b>	<b>GR.</b>
pasta o riso	30
Zucca	10
Cavolo	10
fagioli borlotti	7
Carote	10
Patate	12
Zucchine	15
Cipolla	10
Bietole	15
olio extravergine di oliva	20
Parmigiano	5
Basilico	mazzi 4 x 10 persone
Aglione	1
Pinoli	4
Sale	1

<b>Passato di verdura con pasta</b>	<b>GR.</b>
Pasta	30
carote porro cipolle verza zucchine prezzemolo e coste	70
Patate	50
Pomodori	35
parmigiano reggiano	5
olio extra vergine di oliva	3
Sale	q.b.

<b>Crema o vellutata di verdure con pasta</b>	<b>GR.</b>
Pasta	30
piselli secchi o carote o patate e cipolle	40
Patate	100
cipolla, carota, sedano	30
parmigiano reggiano	5
olio extra vergine di oliva	5
Sale	q.b.

<b>Pasta e fagioli</b>	<b>GR.</b>
Pasta	30
patate bianche	40
fagioli borlotti secchi	40
Alloro	q.b.
Porri	4
carote fresche	10
sedano fresco	2
tomodori pelati	15
parmigiano reggiano	5
olio extra vergine di oliva	5
Sale	q.b.

<b>Passato di verdura con pasta/riso/crostini</b>	<b>GR.</b>
riso/pasta	30
oppure crostini	40
Patate	30
Carote	15
piselli surgelati	15
sedano e cipolla	15
Prezzemolo	20
estratto da brodo	q.b.
parmigiano reggiano	8
olio extra vergine di oliva	4
Sale	q.b.

<b>Minestra di zucchine e pasta</b>	<b>GR.</b>
Pasta	30
Zucchini	40
Patate	40
Cipolla	30
prosciutto cotto	10
estratto da brodo	3
parmigiano reggiano	3
Sale	a.b.

<b>Semolino</b>	<b>GR.</b>
Semolino	45
carote sedano e cipolla	15
Burro	3
parmigiano reggiano	5
olio extra vergine di oliva	5
Latte	20

<b>Minestra di lenticchie</b>	<b>GR.</b>
Pasta	30
lenticchie	30
tomodori pelati	30
carote sedano cipolle	a.b.
alloro	1
rosmarino	1
olio extravergine	5
parmigiano	5
sale	1

<b>Pastina in brodo</b>	<b>GR.</b>
pastina	40
estratto di brodo	3
parmigiano reggiano	3
olio extra vergine di oliva	5
sale	a.b.

<b>Minestra primavera</b>	<b>GR.</b>
Pastina	30
verdure miste	100
Pelati	15
Cipolla	5
parmigiano reggiano	3
estratto di brodo	3
olio extra vergine di oliva	5
Sale	a.b.

<b>Minestra pasta, riso e piselli</b>	<b>GR.</b>
Pastina	30
Riso	30
piselli surgelati	50
Patate	30
parmigiano reggiano	3
estratto di brodo	3
olio extra vergine di oliva	5
Sale	a.b.

<b>Riso in brodo</b>	<b>GR.</b>
Riso	40
parmigiano reggiano	3
estratto di brodo	3
olio extra vergine di oliva	5
Sale	a.b.

  

<b>Minestrina in brodo di carne/pollo con pastina</b>	<b>GR.</b>
Pastina	40
carne di manzo (da utilizzarsi per 2° piatto)	140
pollo (da utilizzarsi per 2° piatto)	150
parmigiano reggiano	3
Sapori	a.b.
Sale	a.b.

  

<b>Minestrina di patate con pastina/riso</b>	<b>GR.</b>
pastina/riso	30
Patate	70
burro	2
parmigiano reggiano	3
sapori	a.b.
sale	a.b.

  

<b>Minestrina con spinaci</b>	<b>GR.</b>
riso o pasta	30
spinaci	30
patate	40
parmigiano reggiano	3
burro	2
sale	a.b.

  

<b>Minestrone di verdure con pasta/riso</b>	<b>GR.</b>
pasta/riso	30
fagiolini surgelati	15
patate e carote	50
zucca e piselli	50
sapori	3
parmigiano reggiano	3
olio extra vergine di oliva	5
sale	a.b.

  

<b>Pasta e ceci</b>	<b>GR.</b>
pasta	25
ceci secchi	35
bietole	15
prezzemolo	1
carote	12
cipolle	10
aglio	1
patate	15
pomodori pelati	15
parmigiano reggiano	3
olio extra vergine di oliva	5
sale	a.b.

  

<b>Tortellini in brodo</b>	<b>GR.</b>
tortellini secchi	70
carne di manzo (da utilizzarsi per 2° piatto)	140
carote cipolle sedano	a.b.
sapori	3
parmigiano reggiano	3
olio extra vergine di oliva	5
sale	a.b.

## PRIMI PIATTI

<b>Risotto con zucchine</b>	<b>GR.</b>
riso	80
zucchine	70
cipolla	a.b.
brodo	a.b.
parmigiano reggiano	7
olio extra vergine di oliva	4
panna da cucina	5

<b>Risotto con zucca</b>	<b>GR.</b>
riso	80
zucca	90
cipolla	a.b.
brodo	a.b.
burro	5
olio extra vergine di oliva	4
sale	a.b.

<b>Riso al pomodoro</b>	<b>GR.</b>
riso	80
pomodori pelati	90
carote sedano e cipolle	15
parmigiano reggiano	4
olio extra vergine di oliva	5
sale	a.b.

<b>Risotto allo zafferano</b>	<b>GR.</b>
riso	80
zafferano (bustina)	1 x 10
cipolla	10
burro	2
parmigiano reggiano	4
brodo	a.b.
olio extra vergine di oliva	4
sale	a.b.

<b>Riso bollito</b>	<b>GR.</b>
riso	80
parmigiano reggiano	6
olio extra vergine di oliva	5
sale	a.b.

<b>Pasta al pomodoro e basilico</b>	<b>GR.</b>
pasta	85
basilico	a.b.
pomodori pelati	90
parmigiano reggiano	4
carote sedano e cipolle	15
sale	a.b.

<b>Pasta al pomodoro</b>	<b>GR.</b>
pasta	85
pomodori pelati	90
carote sedano e cipolle	15
parmigiano reggiano	4
olio extra vergine d'oliva	5
sale	a.b.

<b>Pasta al sugo di pomodoro e ricotta "Bio"</b>	<b>GR.</b>
pasta	80
pomodori pelati	95
carote sedano e cipolle	16
Ricotta biologica	15
parmigiano reggiano	6
olio extra vergine d'oliva	6
sale	a.b.

<b>Pasta al burro</b>	<b>GR.</b>
pasta	85
burro	10
parmigiano reggiano	4
sale	q.b.

  

<b>Pasta al ragù</b>	<b>GR.</b>
pasta	85
carne trita	20
pomodori pelati	90
sapori	20
vino rosso	5
parmigiano reggiano	3
olio extra vergine di oliva	5
sale	q.b.

<b>Risotto al sugo di funghi</b>	<b>GR.</b>
riso	80
funghi secchi	5
estratto di brodo	3
cipolla	2
vino bianco	5
parmigiano reggiano	3
olio extra vergine di oliva	5
sale	a.b.

  

<b>Pasta in bianco</b>	<b>GR.</b>
pasta	85
parmigiano reggiano	6
olio extra vergine di oliva	6
sale	a.b.

  

<b>Pasta al forno</b>	<b>GR.</b>
pasta	85
prosciutto cotto	20
latte	50
pelati	30
vino rosso	5
farina	10
sale	30
burro	5
parmigiano reggiano	8
besciamella pronta	10

  

<b>Pasta/trenette al pesto</b>	<b>GR.</b>
pasta/trenette	85
basilico in mazzetti	1,5
aglio	0,1
pinoli	4
olio extra vergine di oliva	12
parmigiano reggiano	13
sale	a.b.

  

<b>Pasta alle melanzane o con zucchine</b>	<b>GR.</b>
pasta	85
melanzane o zucchine	100
pomodori pelati	100
olio extra vergine di oliva	6
parmigiano reggiano	6
sale	a.b.

  

<b>Pasta al pomodoro e ricotta</b>	<b>GR.</b>
pasta	85
pomodori pelati	80
ricotta	30
olio extra vergine di oliva	5
parmigiano reggiano	5
sale	a.b.

  

<b>Tagliatelle al ragù</b>	<b>GR.</b>
tagliatelle fresche	100
carne trita	20
pelati	90
sapori	20
vino rosso	5
olio extra vergine di oliva	5
parmigiano reggiano	3
sale	a.b.



<b>Ravioli al ragù</b>	<b>GR.</b>
ravioli di carne o ravioli magri	180
carne trita	20
pelati	90
sapori	20
vino rosso	5
olio extra vergine di oliva	5
parmigiano reggiano	3
sale	q.b.

<b>Polenta al ragù</b>	<b>GR.</b>
farina gialla	70
carne trita	20
pelati	90
sapori	20
vino rosso	5
olio extra vergine di oliva	5
parmigiano reggiano	3
sale	q.b.

<b>Polenta al sugo carne e salsiccia</b>	<b>GR.</b>
farina gialla	70
carne trita	15
salsiccia	10
pelati	60
sapori	q.b.
olio extravergine oliva	5
vino rosso	5
parmigiano reggiano	5
sale	q.b.

<b>Gnocchi alla romana</b>	<b>GR.</b>
preparato per gnocchi alla romana	230
latte fresco	5
parmigiano	5
burro	5
noce moscata	q.b.
sale	1

<b>Insalata di riso</b>	<b>GR.</b>
riso	60
wurstel	10
prosciutto cotto	10
emmenthal	10
giardiniera e olive nere	25
tonno	10
succo di limone in bottiglia	5
piselli surgelati o mais in scatola	10
olio extra vergine di oliva	8
sale	q.b.

<b>Trofie o gnocchi al pesto</b>	<b>GR.</b>
trofie o gnocchi di patate	180
basilico in mazzetti	1.5
aglio	0.1
pinoli	4
olio extra vergine di oliva	12
parmigiano reggiano	13
sale	q.b.

<b>Focaccia al formaggio</b>	<b>GR.</b>
pasta per pizza	110
stracchino	65
olio extra vergine di oliva	5
sale	q.b.

<b>Pizza</b>	<b>GR.</b>
pasta per pizza	110
tomodori pelati	80
stracchino	60
olio extra vergine di oliva	5
origano	1
sale	a.b.
<b>Pansotti al sugo di noci</b>	<b>GR.</b>
pansotti	180
gherigli di noce	25
pinoli	5
panna da cucina	25
olio extra vergine di oliva	5
aglio	0.1
parmigiano reggiano	15
pane raffermo bagnato nel latte	a.b.
sale	a.b.
<b>Lasagne al forno</b>	<b>GR.</b>
lasagne fresche o surgelate	120
besciamella U.H.T.	100
carne manzo trita	25
carote	10
sedano	5
cipolla	10
tomodori pelati	95
olio extra vergine di oliva	5
parmigiano reggiano	5
alloro	a.b.
sale	a.b.
<b>Lasagne al forno al pesto</b>	<b>GR.</b>
lasagne fresche o surgelate	120
besciamella U.H.T.	100
basilico	mazzi 1.5 x persona
parmigiano	13
aglio	0.5
pinoli	4
olio extra vergine di oliva	12
sale	a.b.
<b>pasta alla puttanesca</b>	<b>GR.</b>
pasta	85
tomodori pelati	90
olive verdi	20
acciughe	4
olio extravergine	5
aglio	1
capperi	5
sale	1
olive nere	10
<b>pasta alla contadina</b>	<b>GR</b>
pasta	85
carota sedano cipolla	a.b.
tomodori pelati	60
zucchine	20
peperoni	20
melanzane	15
olio	5
prezzemolo	1

<b>pasta panna prosciutto e piselli</b>	<b>GR.</b>
pasta	85
prosciutto	20
piselli surgelati	15
prezzemolo	1
olio extravergine	5
parmigiano	5
panna da cucina	20
sale	1

<b>risotto parmigiana</b>	<b>GR.</b>
riso	85
olio	5
parmigiano	16
burro	5
cipolla	5
sedano carota cipolla	a.b.
brodo vegetale	a.b.
sale	1
panna da cucina	5

<b>pasta alla boscaiola</b>	<b>GR.</b>
pasta	85
pomodori pelati	90
funghi secchi	15
sapori	20
vino rosso	5
olio extravergine	5
sale	1
parmigiano	5

<b>pasta al sugo tonno</b>	<b>GR.</b>
pasta	85
tonno all'olio	25
pomodori pelati	90
olive verdi denocciolate	10
prezzemolo	0.05
olio extravergine oliva	5
sale	1
cipolla	1

<b>pasta al ragu' vegetale</b>	<b>GR.</b>
pasta	85
pomodori pelati	90
sedano	5
carote	5
cipolle	5
olio extravergine oliva	5
parmigiano	5
verdure disponibili stagionali o gelo	30
prezzemolo	2
alloro	1
rosmarino	1

<b>pasta e broccoletti</b>	<b>GR.</b>
pasta	85
aglio	a.b.
olio extravergine oliva	a.b.
broccoli	80
acciuqhe salate	2

## SECONDI PIATTI

<b>Svizzere di manzo o tacchino</b>	<b>GR.</b>
carne di manzo o tacchino trita	90
uova pastorizzate	30
patate	40
aglio	0.1
pane grattugiato	5
sapori	a.b.
parmigiano reggiano	6
olio extra vergine di oliva	6
sale	a.b.

<b>Roullè di carne tritata</b>	<b>GR.</b>
carne tritata	90
uova pastorizzate	20
vino bianco	5
latte	10
farina bianca	5
parmigiano reggiano	5
olio extra vergine di oliva	5
mortadella	5
sale	a.b.
patate lesse o verdura cotta	5

<b>Fesa di tacchino al limone</b>	<b>GR.</b>
tacchino	120
sapori	a.b.
succo limone in bottiglia	a.b.
olio extra vergine di oliva	5
sale	a.b.

<b>Polpette in bianco</b>	<b>GR.</b>
carne di bovino	90
aglio/maggiorana	3
uova pastorizzate	30
parmigiano	5
patate o verdura cotta	40
olio extra vergine di oliva	5
sale	1
pane grattugiato	5
latte fresco o UHT	5

<b>Polpette in umido</b>	<b>GR.</b>
carne di bovino	90
aglio/maggiorana	3
uova pastorizzate	30
parmigiano	5
pomodori pelati	40
patate o verdura cotta	40
olio extra vergine di oliva	5
sale	1
pane grattugiato	5
latte fresco o UHT	5

<b>Carne all'uccelletto/Bocconcini con patate o piselli</b>	<b>GR:</b>
polpa di manzo	120
pomodori	50
aglio, alloro, rosmarino, cipolla	20
patate o piselli	150
vino bianco	a.b.
olio extra vergine di oliva	5
sale	a.b.

<b>Carne all'uccelletto/Bocconcini con carciofi e patate</b>	<b>GR:</b>
polpa di manzo	120
tomodori	50
aglio, alloro, rosmarino, cipolla	20
carciofi surgelati	80
vino bianco	a.b.
olio extra vergine di oliva	5
sale	a.b.
patate	70
<b>Carne all'uccelletto con piselli</b>	<b>GR.</b>
polpa di manzo	130
aglio/cipolla	5
alloro, rosmarino	5
olio extravergine di oliva	5
sale	1
vino bianco	2
piselli	130
<b>Brasato o Stracotto vitellone</b>	<b>GR.</b>
vitello	120
verdure	10
sapori	a.b.
vino rosso	a.b.
olio extra vergine di oliva	8
sale	a.b.
<b>Lingua in umido</b>	<b>GR.</b>
lingua	120
sedano, carota, cipolla	25
vino bianco	2
tomodori pelati	50
sapori	2
olio extravergine di oliva	5
sale	1
<b>Carne /petto pollo alla pizzaiola</b>	<b>GR.</b>
carne	120
pelati	20
cipolle, acciughe capneri e olive	25
olio extra vergine di oliva	5
sale	a.b.
<b>Pollo -bollito</b>	<b>GR.</b>
pollo coscia o fuso	220
sapori (alloro)	a.b.
sale	a.b.
<b>Scaloppine di pollo/tacchino al limone</b>	<b>GR.</b>
pollo/tacchino	120
farina	7
succo di limone in bottiglia	5
olio extra vergine di oliva	5
sale	a.b.
burro	3
<b>Milanese manzo/tacchino/pollo</b>	<b>GR.</b>
Manzo/pollo/tacchino	120
uova pastorizzate	7
limone	5
pane grattugiato	15
olio semi arachide	15
sale	a.b.
<b>Spinacine Gelo</b>	<b>GR.</b>
spinacine gelo	150
olio di semi di arachidi	20
limone	5

<b>Arrosti di tacchino</b>	<b>GR.</b>
tacchino	120
verdure	10
sapori	a.b.
olio extra vergine di oliva	8
sale	a.b.

<b>Petti di pollo vino bianco</b>	<b>GR.</b>
pollo	120
vino bianco	5.
olio extra vergine di oliva	5
sale	a.b.
aromi	q.b.

<b>Arrosti</b>	<b>GR.</b>
vitello da latte o arista di maiale o tacchino	120
carota, sedano e cipolla	25
aromi	2
olio extra vergine di oliva	5
vino bianco	4
sale	1

<b>Arrosti al latte</b>	<b>GR.</b>
vitello da latte o arista di maiale o tacchino	120
latte	50
carota, sedano e cipolla	25
aromi	2
olio extra vergine di oliva	5
vino bianco	4
sale	1

<b>Carne all'uccelletto con patate e peperoni</b>	<b>GR.</b>
carne	120
peperoni	100
patate	50
sapori	20
olio extra vergine di oliva	8
sale	a.b.

<b>Insalata di pollo</b>	<b>GR.</b>
petto di pollo	70
formaggio gruviera	20
prosciutto cotto	20
insalatina capricciosa	50
olio extra vergine di oliva	6
olive verdi	10
mais in scatola	5
olive nere	5

<b>Omelettes farcite</b>	<b>GR.</b>
uova pastorizzate	70
prosciutto cotto	15
fontina	15
cipolla	2
maggiorana	2
parmigiano reggiano	2
olio extra vergine di oliva	8
sale	a.b.

<b>Omelettes alle erbe</b>	<b>GR.</b>
uova pastorizzate	70
cipolla	2
maggiorana	5
prezzemolo	5
parmigiano reggiano	8
olio extra vergine di oliva	8
sale	a.b.

<b>Pollo arrosto (pollo agli aromi)</b>	<b>GR.</b>
pollo (fusello o sovracoscia o busto)	250
vino o birra	10
olio extra vergine di oliva	3
aromi	20
sale	a.b.

  

<b>Scalonne vitello o pollo ai funghi</b>	<b>GR.</b>
carne di vitello	120
burro	3
funghi secchi	5
farina	5
olio extra vergine di oliva	3
panna da cucina	4
vino bianco	4

  

<b>Condigione</b>	<b>GR.</b>
pomodori freschi	140
tonno sott'olio	40
mozzarella	90
olive verdi	20
sale	1
olio extravergine oliva	5

  

<b>Vitello tonnato</b>	<b>GR.</b>
vitello lessato	120
tonno sott'olio	30
sale	1
capperi	10
maionese	25

  

<b>Involto prosciutto cotto c/ricotta</b>	<b>GR.</b>
prosciutto cotto sgrassato	70
ricotta	50
sapori	3
sale	1

  

<b>Involto caldo prosciutto e fagiolini</b>	<b>GR.</b>
prosciutto cotto sgrassato	70
fagiolini surgelati	80
besciamella pronta	15
parmigiano	5
olio extravergine di oliva	5
sale	1

  

<b>Salsiccia pollo /tacchino c/verze stufate</b>	<b>GR.</b>
salsiccia pollo tacchino	100
vino bianco	4
sale fino	2
verza	200
cipolla	5
brodo vegetale	a.b.
olio extravergine oliva	5

  

<b>Cotechino con lenticchie</b>	<b>GR.</b>
cotechino	100
lenticchie	80
sedano carota cipolla	a.b.
brodo vegetale	2
olio extravergine oliva	5
pomodori pelati	30
sale fino	1
prezzemolo	2

<b>Pollo cacciatore</b>	<b>GR.</b>
pollo coscia	250
tomodori pelati	50
olio oliva	5
vino bianco	3
cipolla sedano carota	a.b.
sale	1
funghi secchi	15

<b>Bocconcini o fusi di pollo con olive e pinoli</b>	<b>GR.</b>
fuso di pollo	220
Oppure bocconcini di pollo	150
olio extravergine di oliva	5
vino bianco	3
cipolla sedano carota	30
pinoli	3
olive	5
prezzemolo, alloro, rosmarino	10
sale	1

<b>Lesso con salsa verde</b>	<b>GR:</b>
lesso vitellone	140
carota sedano cipolla	a.b.
prezzemolo	40
aglio	5
capperi	5
acciuqhe	4
olio oliva extravergine	15
maionese	7
aceto e sale	a.b.
uova fresche sode	7
tonno sott'olio	7

<b>Arrosto vitello farcito</b>	<b>GR.</b>
vitello	130
prosciutto cotto	20
uova per frittatina	20
parmigiano reggiano	4
prezzemolo	2
sedano carota cipolla	a.b.
vino bianco	4
sale	1

<b>Arrosto tacchino ai funghi</b>	
tacchino	120
carota sedano cipolla	a.b.
funghi secchi	10
vino bianco	3
sapori	4
olio extravergine oliva	5
sale	1

<b>Seppie in umido c/piselli</b>	<b>GR.</b>
seppie surgelate	200
pelati pomodori	15
piselli surgelati	100
cipolle	5
olio extravergine oliva	5
sale	1

<b>Nasello bollito olio limone</b>	<b>GR.</b>
nasello surgelato	200
succo di limone in bottiglia	a.b.
olio extra vergine di oliva	8
sale	a.b.

<b>Nasello bollito olio limone</b>	<b>GR.</b>
Come sopra più maionese	40



<b>Roullè farcito</b>	<b>GR.</b>
carne trita	90
uova pastorizzate	20
mortadella	15
vino bianco	a.b.
parmigiano reggiano	5
carote	5

<b>Tonno all'olio</b>	<b>GR.</b>
tonno all'olio	80

<b>Stoccafisso accomodato</b>	<b>GR.</b>
stoccafisso	200
pelati	30
olive e acciughe	15
vino	5
patate	150
olio extra vergine di oliva	8
sale	a.b.

<b>Stoccafisso bollito</b>	<b>GR.</b>
stoccafisso	250
patate	150
olio extra vergine di oliva	8
sale	a.b.

<b>Filetti di platessa impanata</b>	<b>GR.</b>
filetti di platessa surgelati	200
uova pastorizzate	20
pane grattugiato	a.b.
olio semi arachide	15
sale	a.b.

<b>Filetti di pesce al verde</b>	<b>GR.</b>
filetti di pesce surgelato (trota salmonata o nasello o halibut)	200
aglio/cipolla	10
vino bianco	4
olio extravergine di oliva	5
prezzemolo	3
capperi	3
sale	1
farina	2

<b>Filetti di pesce alla mugnaia</b>	<b>GR.</b>
filetti di pesce surgelati	200
farina	20
succo di limone in bottiglia	4
burro	5
sale	a.b.

<b>Nasello livornese</b>	
Nasello	200
tomodori pelati	20
capperi	3
olio extravergine	5
vino bianco	5
cipolla	4
sale	1
prezzemolo	1
olive verdi	5
aglio	1

<b>Filetti di pesce o merluzzo al vino bianco</b>	
filetti di pesce o cuori di merluzzo surgelati	200
farinai	2
aglio	0,5
olio extravergine di oliva	5
vino bianco	5
cipolla	4
sale	1
prezzemolo	3
acciushe salate	3

<b>Polpo lessato c/patate e olive</b>	
<b>GR.</b>	
polpo surgelato lessato	200
giardiniera	20
olio extravergine di oliva	5
olive verdi	20
olive nere	20
prezzemolo	2
patate	100
succo di limone in bottiglia	2

<b>Filetto di pesce alla ligure/mediterranea</b>	
<b>GR.</b>	
filetto di pesce	200
olive nere	30
capperi	10
olio extravergine di oliva	5
aglio	3
prezzemolo	3
sale	1

<b>Mozzarella alla caprese</b>	
<b>GR.</b>	
mozzarella	100
tomodori	150
olio extravergine di oliva	5
olive verdi	15
prezzemolo	0,5

<b>Prosciutto crudo o cotto con melone</b>	
<b>GR.</b>	
prosciutto cotto o crudo	70
melone	200

## TORTE SALATE

<b>Torte di bietole</b>	<b>GR.</b>
bietole surgelate	200
Ricotta	30
uova pastorizzate	20
Maggiorana	2
parmigiano reggiano	15
olio extra vergine di oliva	3
Sale	a.b.
pasta sfoglia o farina per fare la pasta	50

  

<b>Torte di carciofi</b>	<b>GR.</b>
carciofi (freschi o surgelati)	200
Ricotta	30
uova pastorizzate	20
Maggiorana	2
parmigiano reggiano	15
olio extra vergine di oliva	2
pasta sfoglia o farina per preparare la pasta	a.b.

  

<b>Frittata con verdure</b>	<b>GR.</b>
uova pastorizzate	90
zucchine o cipolle o bietole	120
Cipolla	3
parmigiano reggiano	8
olio extra vergine di oliva	5
maggiorana, prezzemolo	1
sale	1

  

<b>Polbettone di fagiolini</b>	<b>GR.</b>
fagiolini surgelati	150
patate	100
parmigiano reggiano	5
uova pastorizzate	35
maggiorana fresca	0,3
pane gratugiato	5
cipolla	a.b.
olio extra vergine di oliva	5
sale	a.b.

  

<b>Sformato di patate</b>	<b>GR.</b>
patate	150
uova pastorizzate	20
burro	2
parmigiano reggiano	5
prosciutto	10.
sale	40

  

<b>Torta di zucchine e porri</b>	<b>GR.</b>
zucchine	200
ricotta	30
uova pastorizzate	20
parmigiano reggiano	15
porri	80
olio extra vergine di oliva	2
pasta sfoglia o farina per confezionare la pasta	40.

  

<b>Frittata di cipolle</b>	<b>GR.</b>
uova pastorizzate	70
cipolle, capperi e olive	90
latte	a.b.
parmigiano reggiano	5
olio extra vergine di oliva	5
sale	a.b.

<b>Crocchette di patate</b>	<b>GR.</b>
patate	150
parmigiano reggiano	5
uova pastorizzate	20
mozzarella	30
olio extra vergine di oliva	7
maggiorana /prezzemolo	a.b.
sale	a.b.

<b>Torta pasqualina</b>	<b>GR.</b>
pasta per sfoglia o farina per confezionare la pasta	40
bietole surgelate	100
cipolla	5
maggiorana	2
parmigiano reggiano	15
uova pastorizzate	35
carciofi surgelati	60
ricotta	30
olio extra vergine di oliva	5
sale	a.b.

<b>Tortino di spinaci</b>	<b>GR.</b>
spinaci	200
uova pastorizzate	35
patate	80
ricotta	30
parmigiano reggiano	10
cipolla	5
olio extra vergine di oliva	5
pasta per sfoglia o farina per confezionare la pasta	40.

<b>Melanzane alla parmigiana</b>	<b>GR.</b>
melanzane	200
pelati	30
fontina	30
parmigiano reggiano	10
prosciutto cotto	20
olio extra vergine di oliva	8
sale	a.b.

<b>Sformato di patate e prosciutto</b>	<b>GR.</b>
patate	130
ricotta	30
prosciutto cotto	50
uova pastorizzate	35
parmigiano reggiano	10
cipolla	5
olio extra vergine di oliva	5
pasta per sfoglia o farina per confezionare la pasta	40.

<b>Ripieni misti di verdura</b>	<b>GR.</b>
verdure (zucchine, cipolle, peperoni)	150
prosciutto cotto o mortadella	20
uova pastorizzate	35
ricotta	10
parmigiano reggiano	5
carne trita	40
latte	a.b.
mollica di pane	a.b.
olio extra vergine di oliva	10
sale	a.b.

<b>Involtini prosciutto c/rossa</b>	<b>GR.</b>
prosciutto cotto	70
maionese	30
verdure surgelate per insalata russa	50
olive verdi e nere	20
sale	a.b.

<b>FORMAGGI – SALUMI AFFETTATI</b>	
	<b>GR.</b>
stracchino	100
mozzarella	100
ricotta	100
salame	100
cima alla genovese pronta	90
mortadella	70
prosciutto cotto	70
prosciutto crudo	70
<b>Bresaola condita</b>	
	<b>GR.</b>
bresaola	55
limone	5
olio extra vergine di oliva	5
<b>Involtini di prosciutto con insalata russa</b>	
	<b>GR.</b>
prosciutto cotto	60
Macedonia di verdura	30
maionese	30

## CONTORNI

<b>Insalata verde/mista/con mais</b>		<b>GR.</b>
insalata verde 4^ gamma o fresca		100
olio extra vergine di oliva		7
sale		a.b.
aceto		a.b.

  

<b>Insalata di pomodori</b>		<b>GR.</b>
pomodori		200
olio extra vergine di oliva		7
sale		a.b.
aceto		a.b.

  

<b>Verdure cotte</b>		<b>GR.</b>
verdure		200
olio extra vergine di oliva		8
sale		a.b.

  

<b>Spinaci con grana</b>		<b>GR.</b>
spinaci surgelati		200
parmigiano reggiano		10
burro		10
sale		a.b.

  

<b>Spinaci al burro</b>		<b>GR.</b>
spinaci surgelati		200
burro		10
sale		a.b.

  

<b>Carote al burro</b>		<b>GR.</b>
carote gelo		180
burro		10
sale		a.b.

  

<b>Carote gratinate</b>		<b>GR.</b>
carote gelo		180
parmigiano reggiano		10
olio extra vergine di oliva		10
sale		a.b.

  

<b>Carote al verde o prezzemolate</b>		<b>GR.</b>
carote gelo		180
cipolla		3
prezzemolo		2
brodo vegetale		2
olio extra vergine di oliva		5
sale		1

  

<b>Bietole bollite</b>		<b>GR.</b>
bietole gelo		200
olio extra vergine di oliva		10
sale		a.b.

  

<b>Fagiolini bolliti</b>		<b>GR.</b>
fagiolini surgelati		200
olio extra vergine di oliva		10
sale		a.b.

  

<b>Patate lesse</b>		<b>GR.</b>
patate		200
olio extra vergine di oliva		10
sale		a.b.

<b>Patate e carciofi al verde</b>	<b>GR.</b>
patate	100
carciofi	90
cipolla e aglio	3
olio	5
sale	1
prezzemolo	1
vino bianco	5

  

<b>Finocchi lessi</b>	<b>GR.</b>
finocchi freschi o surgelati	200
olio extra vergine di oliva	10
sale	a.b.

  

<b>Finocchi al gratin</b>	<b>GR.</b>
finocchi freschi o surgelati	200
olio extravergine oliva / burro	5
parmigiano	5
besciamella pronta	15
latte	10
sale	1

  

<b>Cavolfiori lessi</b>	<b>GR.</b>
cavolfiori	200
olio extra vergine di oliva	10
sale	a.b.

  

<b>Bietole al burro</b>	<b>GR.</b>
bietole surgelate	200
burro	10
sale	a.b.

  

<b>Carote olio e limone</b>	<b>GR.</b>
carote gelo	200
olio extra vergine di oliva	10
limone	a.b.
sale	a.b.

  

<b>Piselli al burro</b>	<b>GR.</b>
piselli	140
burro	10
cipolle	10
sale	a.b.

  

<b>Piselli al prosciutto</b>	<b>GR.</b>
piselli	140
burro	10
cipolle	10
brodo vegetale	1
prosciutto cotto	7
sale	a.b.

  

<b>Verdura cotta</b>	<b>GR.</b>
verdura cotta	200
olio extra vergine di oliva	8
sale	a.b.

  

<b>Carciofi al funghetto</b>	<b>GR.</b>
carciofi	200
cipolla	10
prezzemolo	a.b.
vino bianco	10
olio extra vergine di oliva	5
sale	a.b.

<b>Carciofi trifolati</b>	<b>GR.</b>
carciofi	200
sapori	a.b.
vino bianco	a.b.
olio extra vergine di oliva	5
sale	a.b.

<b>Zucchini trifolati</b>	<b>GR.</b>
zucchini	200
sapori	a.b.
olio extra vergine di oliva	5
sale	a.b.

<b>Patate e zucchini trifolati</b>	<b>GR.</b>
patate	80
zucchini	150
sapori	20
prezzemolo	1
olio extra vergine di oliva	5
sale	

<b>Patate fritte</b>	<b>GR.</b>
patate gelo	150
olio extra vergine di oliva	10
sale	a.b.

<b>Patate al forno</b>	<b>GR.</b>
patate gelo o lunetta	180
olio extra vergine di oliva	8
rosmarino	a.b.
sale	a.b.

<b>Purea di patate</b>	<b>GR.</b>
patate	250
burro	10
latte fresco	60
parmigiano reggiano	3.

<b>Ericassea di verdura/Stufato magro di verdure</b>	<b>GR.</b>
patate, zucchini, peperoni e verdure fresche stagionali	220
sapori	a.b.
olio extra vergine di oliva	10
sale	a.b.

<b>COLAZIONI</b>	<b>GR.</b>
latte	cc. 250
zucchero	20
fette biscottate	30
Biscotti frollini	30
miscela di caffè e orzo	a.b.
the	Cc. 250