



A S P
EMANUELE BRIGNOLE
Azienda pubblica di Servizi alla Persona
Via XX Settembre, 15/2
16121 G E N O V A

CAPITOLATO SPECIALE PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

CIG 613007169D

ALLEGATO B)

TABELLE DIETETICHE

MINESTRE E MINISTRINE

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

Minestrone con verdure fresche alla genovese	GR.
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

Passato di verdura con pasta	GR.
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.

Crema o vellutata di verdure con pasta	GR.
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.

Pasta e fagioli	GR.
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.

Passato di verdura con pasta/riso/crostini	GR.
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.

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

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

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

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

Minestra primavera	GR.
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.

Minestra pasta, riso e piselli	GR.
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.

Riso in brodo	GR.
Riso	40
parmigiano reggiano	3
estratto di brodo	3
olio extra vergine di oliva	5
Sale	q.b.

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

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

Minestrina con spinaci	GR.
riso o pasta	30
spinaci	30
patate	40
parmigiano reggiano	3
burro	2
sale	q.b.

Minestrone di verdure con pasta/riso	GR.
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	q.b.

Pasta e ceci	GR.
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	q.b.

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

PRIMI PIATTI

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

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

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

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

Riso bollito	GR.
riso	80
parmigiano reggiano	6
olio extra vergine di oliva	5
sale	q.b.

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

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

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

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

Pasta al ragù	GR.
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.

Risotto al sugo di funghi	GR.
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.

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

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

Pasta/trenette al pesto	GR.
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.

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

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

Tagliatelle al ragù	GR.
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.

Ravioli al ragù	GR.
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.

Polenta al ragù	GR.
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.

Polenta al sugo carne e salsiccia	GR.
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.

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

Insalata di riso	GR.
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.

Trofie o gnocchi al pesto	GR.
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.

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

Pizza	GR.
pasta per pizza	110
pomodori pelati	80
stracchino	60
olio extra vergine di oliva	5
origano	1
ale	q.b.
Pansotti al sugo di noci	GR.
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	q.b.
sale	q.b.

Lasagne al forno	GR.
lasagne fresche o surgelate	120
besciamella U.H.T.	100
carne manzo trita	25
carote	10
sedano	5
cipolla	10
pomodori pelati	95
olio extra vergine di oliva	5
parmigiano reggiano	5
alloro	q.b.
sale	q.b.

Lasagne al forno al pesto	GR.
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	q.b.

pasta alla puttanesca	GR.
pasta	85
pomodori pelati	90
olive verdi	20
acciughe	4
olio extravergine	5
aglio	1
capperi	5
sale	1
olive nere	10

pasta alla contadina	GR
pasta	85
carota sedano cipolla	q.b.
pomodori pelati	60
zucchine	20
peperoni	20
melanzane	15
olio	5
prezzemolo	1

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

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

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

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

pasta al ragu' vegetale	GR.
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

pasta e broccoletti	GR.
pasta	85
aglio	q.b.
olio extravergine oliva	q.b.
broccoli	80
acciughe salate	2

SECONDI PIATTI

Svizzere di manzo o tacchino	GR.
carne di manzo o tacchino trita	90
uova pastorizzate	30
patate	40
aglio	0,1
pane grattugiato	5
sapori	q.b.
parmigiano reggiano	6
olio extra vergine di oliva	6
sale	q.b.

Roullè di carne tritata	GR.
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	q.b.
patate lesse o verdura cotta	5

Fesa di tacchino al limone	GR.
tacchino	120
sapori	q.b.
succo limone in bottiglia	q.b.
olio extra vergine di oliva	5
sale	q.b.

Polpette in bianco	GR.
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

Polpette in umido	GR.
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

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

Carne all'uccelletto/Bocconcini con carciofi e patate	GR:
polpa di manzo	120
pomodori	50
aglio, alloro, rosmarino, cipolla	20
carciofi surgelati	80
vino bianco	q.b.
olio extra vergine di oliva	5
sale	q.b.
patate	70

Carne all'uccelletto con piselli	GR.
polpa di manzo	130
aglio/cipolla	5
alloro, rosmarino	5
olio extravergine di oliva	5
sale	1
vino bianco	2
piselli	130

Brasato o Stracotto vitellone	GR.
vitello	120
verdure	10
sapori	q.b.
vino rosso	q.b.
olio extra vergine di oliva	8
sale	q.b.

Lingua in umido	GR.
lingua	120
sedano, carota, cipolla	25
vino bianco	2
pomodori pelati	50
sapori	2
olio extravergine di oliva	5
sale	1

Carne /petto pollo alla pizzaiola	GR.
carne	120
pelati	20
cipolle, acciughe capperi e olive	25
olio extra vergine di oliva	5
sale	q.b.

Pollo -bollito	GR.
pollo coscia o fuso	220
sapori (alloro)	q.b.
sale	q.b.

Scaloppine di pollo/tacchino al limone	GR.
pollo/tacchino	120
farina	7
succo di limone in bottiglia	5.
olio extra vergine di oliva	5
sale	q.b.
burro	3

Milanese manzo/tacchino/pollo	GR.
Manzo/pollo/tacchino	120
uova pastorizzate	7
limone	5
pane grattugiato	15
olio semi arachide	15
sale	q.b.

Spinacine Gelo	GR.
spinacine gelo	150
olio di semi di arachidi	20
limone	5

Arrosti di tacchino	GR.
tacchino	120
verdure	10
sapori	q.b.
olio extra vergine di oliva	8
sale	q.b.

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

Arrosti	GR.
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

Arrosti al latte	GR.
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

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

Insalata di pollo	GR.
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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Bocconcini o fusi di pollo con olive e pinoli	GR.
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

Lesso con salsa verde	GR:
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

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

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

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

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

Nasello bollito olio limone	GR.
Come sopra più maionese	40

Roullè farcito	GR.
carne trita	90
uova pastorizzate	20
mortadella	15.
vino bianco	q.b.
parmigiano reggiano	5.
carote	5

Tonno all'olio	GR.
tonno all'olio	80

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

Stoccafisso bollito	GR.
stoccafisso	250
patate	150
olio extra vergine di oliva	8
sale	q.b.

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

Filetti di pesce al verde	GR.
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

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

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

Filetti di pesce o merluzzo al vino bianco	
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

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

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

Mozzarella alla caprese	
mozzarella	GR. 100
pomodori	150
olio extravergine di oliva	5
olive verdi	15
prezzemolo	0,5

Prosciutto crudo o cotto con melone	
prosciutto cotto o crudo	GR. 70
melone	200

TORTE SALATE

Torte di bietole	GR.
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

Torte di carciofi	GR.
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.

Frittata con verdure	GR.
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

Polbettone di fagiolini	GR.
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.

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

Torta di zucchine e porri	GR.
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.

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

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

Torta pasqualina	GR.
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	q.b.

Tortino di spinaci	GR.
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.

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

Sformato di patate e prosciutto	GR.
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.

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

Involcini prosciutto c/russa	GR.
prosciutto cotto	70
maionese	30
verdure surgelate per insalata russa	50
olive verdi e nere	20
sale	q.b.

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

CONTORNI

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

Insalata di pomodori		GR.
pomodori		200
olio extra vergine di oliva		7
sale		q.b.
aceto		q.b.

Verdure cotte		GR.
verdure		200
olio extra vergine di oliva		8
sale		q.b.

Spinaci con grana		GR.
spinaci surgelati		200
parmigiano reggiano		10
burro		10
sale		q.b.

Spinaci al burro		GR.
spinaci surgelati		200
burro		10
sale		q.b.

Carote al burro		GR.
carote gelo		180
burro		10
sale		q.b.

Carote gratinate		GR.
carote gelo		180
parmigiano reggiano		10
olio extra vergine di oliva		10
sale		q.b.

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

Bietole bollite		GR.
bietole gelo		200
olio extra vergine di oliva		10
sale		q.b.

Fagiolini bolliti		GR.
fagiolini surgelati		200
olio extra vergine di oliva		10
sale		q.b.

Patate lesse		GR.
patate		200
olio extra vergine di oliva		10
sale		q.b.

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

Finocchi lessi	GR.
finocchi freschi o surgelati	200
olio extra vergine di oliva	10
sale	q.b.

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

Cavolfiori lessi	GR.
cavolfiori	200
olio extra vergine di oliva	10
sale	q.b.

Bietole al burro	GR.
bietole surgelate	200
burro	10
sale	q.b.

Carote olio e limone	GR.
carote gelo	200
olio extra vergine di oliva	10
limone	q.b.
sale	q.b.

Piselli al burro	GR.
piselli	140
burro	10
cipolle	10
sale	q.b.

Piselli al prosciutto	GR.
piselli	140
burro	10
cipolle	10
brodo vegetale	1
prosciutto cotto	7
sale	q.b.

Verdura cotta	GR.
verdura cotta	200
olio extra vergine di oliva	8
sale	q.b.

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

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

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

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

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

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

Purea di patate	GR.
patate	250
burro	10
latte fresco	60
parmigiano reggiano	3.

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

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