



Cuornè 21.12.2021

AVVISO N° 9

MANIFESTAZIONE DI INTERESSE PER L’AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI CONGELATE E A LUNGA CONSERVAZIONE PER L’ANNO 2022

IL DIRETTORE

Richiamato il Regolamento per i lavori, le forniture ed i servizi in economia, approvato con Delibera n. 52 del 05.12.2006;

Considerato che, si rende necessario effettuare una indagine di mercato finalizzata alla selezione per l’affidamento della fornitura di derrate alimentari congelate e a lunga conservazione per l’Ente I.P.A.B. Casa di Riposo Umberto I di Cuornè per il periodo dal 01.01.2022 al 31.12.2022 eventualmente prorogabile a tutto il 2023.

RENDE NOTO

Che l’Ente in oggetto intende procedere con il presente avviso ad una indagine di mercato al fine di acquisire manifestazione di interesse finalizzate alla selezione per l’affidamento della fornitura di derrate alimentari congelate e a lunga conservazione comprendente:

- Latte e derivati
- Formaggi freschi e stagionati
- Affettati e salumi
- Carne rossa
- Carne bianca
- Verdura gelo
- Uova
- Pasta, riso e cereali
- Legumi
- Prodotti da forno (es. biscotti, fette biscottate, grissini, etc.)
- Caffè e surrogati,
- Zucchero, sale e spezie
- Marmellate
- Pesce
- Passata e sughi
- Scatolame (es. tonno, carne in scatola, etc.)
- Omogeneizzati
- Olio, aceto, vino, succhi di frutta

R.S.A. Casa di Riposo I.P.A.B “UMBERTO I”

Sede legale V. Perrucchetti, 7 - Ingresso C.so Roma, 6 - 10082 Cuornè (TO) tel. 0124 657506 - fax 0124 652798

E-mail: segreteria@casadiriposoumbertoprino.it E-mail: direzione@casadiriposoumbertoprino.it

PEC: umbertoprinoCuornè@pec.it SITO INTERNET: www.casadiriposoumbertoprino.it

C.F. 83500210014 – P.I. 08041900013



La fornitura deve contemplare la giornata alimentare per una media giornaliera di 74 persone. Si allegano:

- Il menù estivo ed invernale (allegato 1)
- Le grammature previste (allegato 2)

Il servizio oggetto del presente avviso, dovrà rispondere nel dettaglio alle caratteristiche tecniche e qualitative in risposta alle necessità così come di seguito dettagliato:

- Svolto dall'Aggiudicatario senza interferire con l'attività di Istituto, accordando gli accessi agli uffici in base alle esigenze reciproche;
- Svolto, per quanto di competenza dell'Aggiudicatario con la predisposizione di tutte le misure previste dalla normativa vigente in materia di tutela della salute, prevenzione COVID-19 e sicurezza sul lavoro;
- Svolto dall'Aggiudicatario con gli opportuni accorgimenti ed interventi per garantire la corretta esecuzione dei lavori, nel rispetto della normativa vigente in materia di privacy e riservatezza; osservando il segreto di ufficio su eventuali fatti o circostanze concernenti l'organizzazione e l'andamento dell'Ente, dei quali abbiano avuto notizia durante l'espletamento del servizio;
- Assumendo l'aggiudicatario in proprio ogni responsabilità sia in caso di infortuni che in caso di danni arrecati, eventualmente alle persone ed alle cose tanto dell'Ente che di terzi, nell'esecuzione delle prestazioni di cui al presente atto, sia tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali;

L'Ente finalizza il presente avviso esclusivamente all'acquisizione di manifestazioni di interesse per favorire la partecipazione e la consultazione di operatori economici nel rispetto dei principi di trasparenza, di non discriminazione e di imparzialità dell'attività amministrativa.

L'Ente si riserva la facoltà di modificare o annullare la procedura relativa al presente avviso, in tutto o in parte, qualora ritenga la non sussistenza delle condizioni di convenienza ed economicità dell'azione amministrativa.

INVITA



gli interessati al presente avviso, a far pervenire entro e non oltre le **ore 12.00 di venerdì 31 dicembre 2021** esclusivamente con posta elettronica certificata all'indirizzo: umbertoprimumcuorgne@pec.it oppure con consegna a mano in busta chiusa recante l'indicazione "*affidamento della fornitura di derrate alimentari congelate e a lunga conservazione per l'anno 2022*" la propria candidatura corredata dalla dichiarazione di corrispondenza con quanto richiesto compresi i requisiti di idoneità professionale, unitamente all'importo della propria richiesta economica che dovrà essere onnicomprensiva, da maggiorare unicamente per l'Iva.

IL DIRETTORE
(D. Raffaele Brasile)

ALLEGATO 1): MENU' ESTIVO/INVERNALE

MENU' AUTUNNO - INVERNO

| 1° Settimana | LUNEDI' | MARTEDI' | MERCOLEDI' | GIOVEDI' | VENERDI' | SABATO | DOMENICA |
|--------------------|----------------------------|-----------------------|--------------------|------------------------|--------------------------|--------------------|---------------------------|
| PRANZO | PRIMA SCELTA | | | | | | |
| | Pizza | Pasta al pomodoro | Tortellini | Risotto ai formaggi | Polenta | Pasta e fagioli | Tortelloni |
| | Bresaola | Pollo arrosto | Boillito | Hamburger | Pesce alla vicentina | Pollo lesso | Scaloppine alla pizzaiola |
| | Cavolfiore | Crauti | Purè | Peperoni | Carote | Spinaci | Cavolfiori |
| | ALTERNATIVA | | | | | | |
| | Minestrina | Minestrina | Minestrina | Minestrina | Minestrina | Minestrina | Minestrina |
| | Formaggio | Affettati misti | Affettati | Formaggio fresco | Gorgonzola | Ova sode | Affettati misti |
| | Insalata verde | Insalata mista | Insalata mista | Insalata di verza | Insalata di barbabietole | Insalata verde | Insalata |
| | PRIMA SCELTA | | | | | | |
| | Riso la latte | Minestra riso e porri | Passato verd pasta | Vellutata di lenticche | Semolino latte | Vellutata di zucca | Minestrone con pasta |
| | Petto di tacchino al forno | Pesce forno | Frittata | Polpette di spinaci | Formaggio | Rolata tacchino | Carpaccio tacchino |
| | Verdure grigliate | Insalata di verza | Fagiolini | Finochi | Insalata | Patate forno | Broccoli |
| ALTERNATIVA | | | | | | | |
| Minestrina | Minestrina | Minestrina | Minestrina | Minestrina | Minestrina | Minestrina | |
| Tonno sott'olio | Formaggio fresco | Carne in scatola | Tonno sott'olio | Formaggio fresco | Affettati misti | Formaggio fresco | |
| Insalata mista | Piselli brasati | Insalata verde | Insalata mista | Patate lesse | Insalata di verza | Insalata mista | |
| CENA | | | | | | | |

MENU' AUTUNNO - INVERNO

| 2° Settimana | LUNEDI' | MARTEDI' | MERCOLEDI' | GIOVEDI' | VENERDI' | SABATO | DOMENICA |
|--------------------|-------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-------------------------------|------------------------|--------------------|--------------------------|
| PRANZO | PRIMA SCELTA | | | | | | |
| | Polenta | Lasagne | Semolino al latte | Risotto ai funghi | Pasta e fagioli | Zuppa di cavoli | Gnocchi al ragù |
| | Spezzatino | Affettato | Cotecchino | Polpettone/pesc e al forno | Frittata | Affettato | Bollito |
| | Fagiolini | Peperoni | Purè | Finocchi | Coste | Cavolfiore | Patate lesse/insalata |
| | ALTERNATIVA | | | | | | |
| | Minestrina | Minestrina | Minestrina | Minestrina | Minestrina | Minestrina | Minestrina |
| | Formaggio fresco | Affettati misti | Frittata di verdure | Tonno sott'olio | Affettati misti | Sgombro | Formaggio fresco |
| | insalata di finocchi | Insalata di barbabietole | Insalata verde | Insalata mista | Insalata mista | Insalata di verza | Insalata verde |
| | PRIMA SCELTA | | | | | | |
| | Vellutata di zucca | Riso e piselli | Passato di verd. e pasta | Minestrone con pasta | Tortellini in brodo | Crema di patate | Passato di legumi |
| | Pesce alla medit. | formaggio/semolina dolce | Hamburger/frittata | Formaggio | Pesce in umido | Rolata di coniglio | Pollo lesso |
| | Spinaci | carote | Verdure Gligliate | Broccoli | Cavolini di Brux | ins. Di cipolle | Carote |
| ALTERNATIVA | | | | | | | |
| Minestrina | Minestrina | Minestrina | Minestrina | Minestrina | Minestrina | Minestrina | |
| Affettati misti | Uova sode | Affettato | Tonno sott'olio | Formaggio fresco | Uova sode | Affettati misti | |
| Insalata verde | Insalata fagioli e cipolle | Insalata mista | Insalata di verza | Insalata | Insalata verde | Insalata mista | |
| CENA | | | | | | | |

MENU' AUTUNNO - INVERNO

| 3° Settimana | LUNEDI' | MARTEDI' | MERCOLEDI' | GIOVEDI' | VENERDI' | SABATO | DOMENICA |
|---------------------|----------------------|--------------------------|-------------------|-------------------------|-------------------------|--------------------|-----------------------|
| PRIMA SCELTA | | | | | | | |
| | Polenta | Pizza | Riso al pomodoro | Pasta e ceci | Pasta ai frutti di mare | Pasta al pomodoro | Agnolotti al pomodoro |
| | Pesce alla vicentina | Affettato | Milanese di pollo | Scaloppine al limone | Polpette/frittata | Bollito | Brasato |
| | Carote | Verza | verdure | Erbette | Cavolo | Purè | Spinaci |
| ALTERNATIVA | | | | | | | |
| PRANZO | | | | | | | |
| | Minestrina | Minestrina | Minestrina | Minestrina | Minestrina | Minestrina | Minestrina |
| | Gorgonzola | Carne in scatola | Formaggio fresco | Affettati misti | Formaggio fresco | Sgombro | Formaggio |
| | Insalata mista | Insalata mista | Insalata mista | Insalata di verza | Insalata mista | Insalata verde | Insalata mista |
| PRIMA SCELTA | | | | | | | |
| | Semolino | Tortellini in brodo | Minestra d'orzo | Crema di zucca | Minestrone con pasta | Passato di verdura | Minestra Riso e porri |
| | Frittata | formaggio/semolino dolce | Polpette | Hamburger/pollo arrosto | Formaggio | Affettato | Pesce mediterranea |
| | Cavolfiore | Broccoli | Piselli | Patate | zucchini | Broccoli | Cavolini Brux |
| ALTERNATIVA | | | | | | | |
| CENA | | | | | | | |
| | Minestrina | Minestrina | Minestrina | Minestrina | Minestrina | Minestrina | Minestrina |
| | Tonno sott'olio | Hamburger | Sgombro | Affettato | Formaggio fresco | Uova sode | Carne in scatola |
| | Insalata verde | Cipolline al forno | insalata verde | Insalata | Insalata verde | Insalata di verza | Insalata verde |

MENU' AUTUNNO - INVERNO

| 4° Settimana | LUNEDI' | MARTEDI' | MERCOLEDI' | GIOVEDI' | VENEDI' | SABATO | DOMENICA | |
|---------------------|-----------------------------|-------------------------|--------------------------|-----------------------|---------------------|------------------|----------------------|--|
| PRIMA SCELTA | | | | | | | | |
| PRANZO | Riso e zucca | Zuppa di cavoli | Pasta pomodoro e ricotta | Risotto ai formaggi | Pasta al ragù | Pasta e fagioli | Polenta | |
| | Pesce al forno | Rolata di tacchino | Milanese | Pollo alla cacciatora | Polpettone | Uovo | Salsiccia e Costine | |
| | Verdure | Finocchi | Purè 🍷 | cavolo gratinato | Broccoli | Piselli/insalata | Fagiolini | |
| | ALTERNATIVA | | | | | | | |
| | Minestrina | Minestrina | Minestrina | Minestrina | Minestrina | Minestrina | Minestrina | |
| | Formaggio fresco | Affettati misti | Formaggio fresco | Tonno sott'olio | Formaggio fresco | Sgombro | Gorgonzola | |
| | Insalata di verza | Insalata verde | Insalata verde 🍷 | Insalata mista | Insalata mista | Insalata mista | Insalata verde | |
| | PRIMA SCELTA | | | | | | | |
| | Minestrone con pasta | Passato di verd. e leg. | Crema di lenticche | Semolino al latte | Tortellini in brodo | Minestra di riso | Minestrone con pasta | |
| | Scaloppine/formaggio fresco | Hamburger | Affettato | Formaggio | Frittata | Pesce al forno | Pollo lesso | |
| Spinaci | Erbette | Cipolline | Carote | Caponata | Verdure grigliate | Cavoffiore | | |
| ALTERNATIVA | | | | | | | | |
| Minestrina | Minestrina | Minestrina | Minestrina | Minestrina | Minestrina | Minestrina | | |
| Tonno sott'olio | Formaggio | Sgombro | Affettati misti | Tonno sott'olio | Affettati misti | Affettati misti | | |
| Insalata verde | Insalata mista | Insalata verde | Insalata verde | Insalata di verza | Insalata verde | Insalata verde | | |
| CENA | | | | | | | | |

MENU' PRIMAVERA - ESTATE

| 1° Settimana | LUNEDI' | MARTEDI' | MERCOLEDI' | GIOVEDI' | VENERDI' | SABATO | DOMENICA |
|---------------------|---------------------------|-------------------|---------------------|----------------------|---------------------|-------------------------|----------------------|
| PRANZO | | | | | | | |
| PRIMA SCELTA | | | | | | | |
| | Riso all'ortolana | Pasta al pomodoro | Gnocchi al pomodoro | Risotto ai formaggi | Polenta | Pasta e fagioli | Tagliatelle al ragu' |
| | Pollo arrosto | Milanese di pollo | Polpette | Rolata di tacchino | Spezzatino | Pesce alla mediterranea | Rolata di coniglio |
| | Fagiolini | Caponata | Verdura | Costine | Zucchini | Broccoli | Peperonata |
| ALTERNATIVA | | | | | | | |
| | Minestrina | Minestrina | Minestrina | Minestrina | Minestrina | Minestrina | Minestrina |
| | Affettati misti | Formaggio fresco | Sgombro | Affettati | Gorgonzola | Formaggio fresco | Affettati misti |
| | Insalata verde | Insalata pomodori | Insalata verde | Insalata mista | Insalata verde | Insalata pomodori | Insalata verde |
| PRIMA SCELTA | | | | | | | |
| | Passato verdura con pasta | Riso e piselli | Semolino al latte | Minestrone con pasta | Panada | Tortellini in brodo | Crema di patate |
| | Pesce al forno | Frittata | Affettati | Bresaola | Formaggio | Caprese | Milanese di tacchino |
| | Melanzane | Carote | Zucchini | Verdure | Insalata | Spinaci | Fagiolini |
| ALTERNATIVA | | | | | | | |
| | Minestrina | Minestrina | Minestrina | Minestrina | Minestrina | Minestrina | Minestrina |
| | Tonno sott'olio | Affettato | Formaggio fresco | Sgombro | Affettati misti | Tonno sott'olio | Carne in scatola |
| | Insalata mista | Insalata mista | Insalata mista | Insalata verde | Patate prezzemolate | Insalata mista | Insalata verde |
| CENA | | | | | | | |

MENU' PRIMAVERA - ESTATE

| 2° Settimana | LUNEDI' | MARTEDI' | MERCOLEDI' | GIOVEDI' | VENERDI' | SABATO | DOMENICA |
|---------------------|--------------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|------------------|----------------------|-------------------------|
| PRIMA SCELTA | | | | | | | |
| | Pasta al pomodoro | Risotto alla milanese | Pizza | Pasta alle melanzane | Insalata di riso | Tortelloni | Gnocchi al pomodoro |
| | Pollo arrosto | Pesce al forno | Carpaccio di tacchino | Insalata di coniglio | Arrosto | Milanese | Hamburger |
| | Vedure grigliate | Carote | Zucchini | Finocchi | Vedure al vapore | Cavolfiore | Fagiolini |
| ALTERNATIVA | | | | | | | |
| PRANZO | | | | | | | |
| | Minestrina | Minestrina | Minestrina | Minestrina | Minestrina | Minestrina | Minestrina |
| | Tonno sott'olio | Affettato | Carne in scatola | Formaggio fresco | Affettati misti | Formaggio fresco | Affettati misti |
| | ins. di pom. e fagiolini | Insalata verde | Insalata mista | Insalata di pomodori | Insalata verde | Insalata di pomodori | Insalata mista |
| PRIMA SCELTA | | | | | | | |
| | Passato di verd. e pasta | Crema di patate | Semolino al latte | Minestrone di legumi | Minestra d'orzo | Panada | Minestra riso e piselli |
| | Frittata | Involtini di bresaola | Pesce in umido | Hamburger | Caprese | affettato o semolino | Frittata |
| | Piselli | Maellanzane | Vedure grigliate | Caponata | Erbette | Spinaci | Patate lesse |
| ALTERNATIVA | | | | | | | |
| CENA | | | | | | | |
| | Minestrina | Minestrina | Minestrina | Minestrina | Minestrina | Minestrina | Minestrina |
| | Formaggio fresco | Sgombro | Affettati misti | Tonno sott'olio | Formaggio | Affettato | Formaggio |
| | Insalata mista | Insalata di pomodori | Insalata mista | Insalata di fagiolini | Insalata mista | Insalata verde | Insalata verde |

MENU' PRIMAVERA - ESTATE

| 3° Settimana | LUNEDI' | MARTEDI' | MERCOLEDI' | GIOVEDI' | VENERDI' | SABATO | DOMENICA |
|--------------|----------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------|---------------------|-----------------------|-------------------|
| | PRIMA SCELTA | | | | | | |
| | Riso al pomodoro | Spaghetti alle vongole | Polenta | Pasta al pomodoro | Pasta e fagioli | Pasta al pesto | Agnolotti al ragù |
| | Milanese di pollo | Rolata di tacchino | Tacchino alla pizzaiola | Polpette | Pesce | Insalata di pollo | Pollo arrosto |
| | Peperoni | Verdure grigliate | cipolline | Zucchini | Spinaci | Verdure | Broccoli |
| | ALTERNATIVA | | | | | | |
| | Minestrina | Minestrina | Minestrina | Minestrina | Minestrina | Minestrina | Minestrina |
| | Tonno sott'olio | Affettato | Gorgonzola | Tonno sott'olio | Carne in scatola | Formaggio fresco | Affettati misti |
| | Insalata mista | Insalata di pomodori | Insalata mista | Insalata mista | Insalata verde | Ins. Pom. E fagiolini | Insalata mista |
| | PRIMA SCELTA | | | | | | |
| | Semolino al latte | Passato verdura e pasta | Minestra orzo e piselli | Minestra di riso | Tortellini in brodo | Passato di verdura | Crema di legumi |
| | Involtni di bresaola | Formaggio | Frittata | Hamburger | Uovo | Bollito | Pesce al limone |
| | Zucchini | Insalata di patate | Fagiolini | Cipolle | Carote | Patate lesse | Costine |
| | ALTERNATIVA | | | | | | |
| | Minestrina | Minestrina | Minestrina | Minestrina | Minestrina | Minestrina | Minestrina |
| | Formaggio fresco | Semolino dolce | Tonno sott'olio | Affettati misti | Sgombro | Carne in scatola | Tonno sott'olio |
| | Insalata di pomodori | Insalata mista | Insalata verde | Insalata verde | Insalata mista | Insalata mista | Insalata verde |

CENA

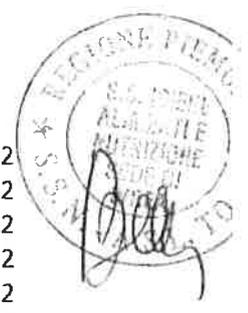
MENU' PRIMAVERA - ESTATE

| 4° Settimana | LUNEDI' | MARTEDI' | MERCOLEDI' | GIOVEDI' | VENERDI' | SABATO | DOMENICA |
|---------------------|-----------------------|--------------------------|------------------|-----------------------|--------------------|----------------------|------------------------|
| PRIMA SCELTA | | | | | | | |
| | Insalata di riso | Pasta e ceci | Lasagne | Polenta | Riso al pomodoro | Pasta al tonno | Tortelloni |
| | Carpaccio di tacchino | Milanese di pollo | Affettato | Salsiccia | Rolata di coniglio | pesce al forno | Brasato |
| | Verdure | Verdure grigliate | Fagiolini | Zucchini | Finocchi | Peperonata | Fagiolini |
| ALTERNATIVA | | | | | | | |
| | Minestrina | Minestrina | Minestrina | Minestrina | Minestrina | Minestrina | Minestrina |
| | Formaggio fresco | Tonno sott'olio | Carne in scatola | Gorgonzola | Affettato | Affettati misti | Formaggio fresco |
| | Insalata verde | Insalata di pomodori | Insalata mista | Insalata mista | Insalata verde | Insalata di pomodori | Insalata verde |
| PRANZO | | | | | | | |
| PRIMA SCELTA | | | | | | | |
| | Minestrone e pasta | Minestra riso e patate | Minestra d'orzo | Crema di legumi | Crema di patate | Semolino al latte | Panada |
| | Uovo | Formaggio/semolino dolce | Polpette | Pesce in umido | Hamburger | Frittata | Involtni di prosciutto |
| | Piselli | Cipolline | Peperoni | Purè | Carote | Zucchini | Cavolfiore |
| ALTERNATIVA | | | | | | | |
| | Minestrina | Minestrina | Minestrina | Minestrina | Minestrina | Minestrina | Minestrina |
| | Affettati misti | Formaggio | Formaggio fresco | Tonno sott'olio | Formaggio | Sgombro | Affettati misti |
| | Insalata verde | Insalata mista | Insalata verde | Insalata di fagiolini | Insalata verde | Insalata mista | Patate lesse |
| CENA | | | | | | | |

ALLEGATO 2: GRAMMATURE



| | |
|--|----|
| PRIMI E SUGHI | 5 |
| CANNELLONI ALLA RICOTTA | 5 |
| CREMA / PASSATO / VELLUTATA DI LEGUMI | 5 |
| CREMA DI PATATE | 5 |
| CREMA / PASSATO / VELLUTATA / ZUPPA DI VERDURE | 5 |
| INSALATA DI RISO | 6 |
| LASAGNE AL PESTO (alla Portofino)..... | 6 |
| LASAGNE AL RAGU' AL FORNO..... | 6 |
| MINESTRA DI CASTAGNE..... | 6 |
| MINESTRA DI RISO E PATATE | 6 |
| MINESTRA DI RISO E PISELLI..... | 6 |
| MINESTRA DI RISO E PORRI..... | 7 |
| MINESTRA DI LEGUMI MISTI..... | 7 |
| MINESTRA D'ORZO/RISO | 7 |
| MINISTRINA | 7 |
| MINISTRONE ALLA GENOVESE..... | 7 |
| MINISTRONE CON PASTA | 7 |
| MINISTRONE IN PEZZI..... | 7 |
| PASSATO DI ZUCCA | 7 |
| PASTA AL PESTO..... | 7 |
| PASTA E FAGIOLI | 8 |
| PIZZA MARGHERITA | 8 |
| POLENTA | 8 |
| RAGU' | 8 |
| RISO AL LATTE | 8 |
| RISO ALLE ERBE AROMATICHE | 8 |
| RISOTTO AI FORMAGGI | 8 |
| RISOTTO AI FUNGHI | 9 |
| RISOTTO AI PORRI | 9 |
| RISOTTO ALL'ORTOLANA | 9 |
| RISOTTO ALLA ZUCCA | 9 |
| SEMOLINO AL LATTE | 9 |
| SEMOLINO IN BRODO | 9 |
| STRACCIATELLA | 9 |
| SUGO AL POMODORO (E BASILICO)..... | 10 |
| SUGO AL POMODORO E RICOTTA..... | 10 |
| SUGO AI FORMAGGI..... | 10 |
| SUGO AL PESTO | 10 |
| SUGO AL PESTO SE CONFEZIONATO | 10 |
| SUGO ALLA ZUCCA..... | 10 |
| SUGO ALLE ERBE AROMATICHE..... | 10 |
| SUGO AL TONNO | 11 |
| SUGO IN BIANCO | 11 |
| SUGO DI MELANZANE..... | 11 |
| TORTELLONI/PANZEROTTI BURRO E SALVIA | 11 |
| TORTELLINI IN BRODO | 11 |
| ZUPPA DI CAVOLO E SALSICCIA | 11 |
| SECONDI | 12 |
| AFFETTATI MISTI | 12 |
| ARROSTO DI VITELLO | 12 |
| BOLLITO DI CONIGLIO | 12 |



| | |
|---|----|
| BOLLITO DI BOVINO..... | 12 |
| BOLLITO MISTO | 12 |
| BRASATO | 12 |
| BRESAOLA OLIO E LIMONE | 12 |
| CARNE CRUDA CON OLIO E LIMONE | 12 |
| CARPACCIO DI TACCHINO | 13 |
| COTECHINO | 13 |
| HAMBURGER DI TACCHINO | 13 |
| INSALATA DI CONIGLIO | 13 |
| INSALATA DI POLLO | 13 |
| INVOLTINI DI PROSCIUTTO (ANCHE CON COSTE) | 13 |
| MILANESE DI POLLO/TACCHINO/VITELLO | 14 |
| PESCE ALLA MEDITERRANEA | 14 |
| PESCE ALLA VICENTINA | 14 |
| PESCE AL FORNO | 14 |
| PESCE AL LIMONE..... | 14 |
| PESCE DORATO/GRATINATO..... | 14 |
| PESCE IN UMIDO | 15 |
| PETTO DI POLLO / TACCHINO AL LIMONE..... | 15 |
| PETTO DI POLLO / TACCHINO AL FORNO..... | 15 |
| PESCE OLIO E SALVIA | 15 |
| POLLO ARROSTO | 15 |
| POLLO LESSO | 15 |
| POLLO / TACCHINO / LONZA OLIO E LIMONE (ANCHE CON SALVIA) | 15 |
| POLLO / TACCHINO DORATO..... | 16 |
| POLPETTE DI BOVINO (E SPINACI) ANCHE IN UMIDO | 16 |
| POLPETTE IN UMIDO | 16 |
| POLPETTONE (ANCHE CON SPINACI)..... | 16 |
| ROLATA DI CONIGLIO / TACCHINO | 16 |
| COSTINE / SALSICCIA IN UMIDO | 17 |
| SCALOPPINE ALLA PIZZAIOLA | 17 |
| SCALOPPINE AL MARSALA | 17 |
| SGOMBRO SOTTOLIO | 17 |
| SPEZZATINO DI TACCHINO/POLLO/VITELLO AL VINO BIANCO | 17 |
| SPEZZATINO DI TACCHINO/BOVINO IN UMIDO | 17 |
| TONNO SOTTOLIO | 17 |
| TORTINO CON VERDURE | 18 |
| UOVA AL TEGAMINO | 18 |
| TACCHINO TONNATO | 18 |
| WURSTEL DI POLLO | 18 |
| CONTORNI | 19 |
| CAPONATA | 19 |
| CRAUTI | 19 |
| INSALATA DI VERDURA CRUDA..... | 19 |
| INSALATA DI VERDURA COTTA | 19 |
| INSALATA DI VERDURE FOGLIA | 19 |
| INSALATA FAGIOLI E CIPOLLE | 19 |
| MACEDONIA DI VERDURE | 19 |
| MELANZANE A FUNGHETTO | 20 |
| PATATE LESSE | 20 |
| PEPERONATA | 20 |
| PISELLI ALL'OLIO/BRASATI | 20 |

| | |
|---|----|
| POMODORI AL FORNO..... | 20 |
| PUREA DI PATATE..... | 20 |
| VERDURE AL BURRO..... | 20 |
| VERDURE ALL'OLIO ANCHE AROMATIZZATO (LESSATE, GRIGLIATE, AL CARTOCCIO)..... | 21 |
| VERDURE AL FORNO..... | 21 |
| VERDURE AL VAPORE..... | 21 |
| VERDURE BRASATE / ARROSTITE / STUFATE..... | 21 |
| VERDURE IN UMIDO..... | 21 |
| VERDURE GRATINATE..... | 21 |
| VERDURE TRIFOLATE/PREZZEMOLATE..... | 21 |
| DOLCI:..... | 22 |
| BUDINO..... | 22 |
| FRITTELLE DI MELE..... | 22 |
| TORTA ALLO YOGURT (torta per 16 porzioni)..... | 22 |
| SEMOLINO DOLCE..... | 22 |
| ANTIPASTI:..... | 23 |
| ACCIUGHE CON SALSA VERDE..... | 23 |
| CAPRESE..... | 23 |
| INSALATA RUSSA..... | 23 |
| INVOLTINI DI BRESAOLA..... | 23 |
| LINGUA AL VERDE..... | 23 |
| PEPERONI CON BAGNA CAUDA..... | 24 |
| PEPERONI CON ACCIUGHE..... | 24 |
| TOMINI CON SALSE..... | 24 |
| VOL AU VENT CON BESCIAPELLA..... | 24 |





PRIMI E SUGHI

| | |
|---------------------------|-------|
| Gnocchi | 200 |
| Crostini per i passati | 30-40 |
| Semolino | 40 |
| Orzo perlato | 40 |
| Pasta nei vari formati | 80 |
| Pasta o riso per minestre | 40 |
| Pastina in brodo | 50 |
| Riso asciutto | 80 |
| Tagliatelle all'uovo | 90 |
| Lasagne | 80 |
| Pasta ripiena: agnolotti | 100 |

CANNELLONI ALLA RICOTTA

| | |
|----------------------|----|
| cannelloni per pers. | 2 |
| ricotta fresca | 50 |
| spinaci | 50 |
| besciamella | 50 |
| grana padano | 10 |
| Sale | 1 |

CREMA / PASSATO / VELLUTATA DI LEGUMI

| | |
|----------------------------|------|
| Patate | 50 |
| Legumi | 40 |
| Parmigiano | 5 |
| Olio | 5 |
| Piante aromatiche, ortaggi | q.b. |
| Sale | 1 |

CREMA DI PATATE

| | |
|----------------------------|------|
| Patate | 250 |
| Parmigiano | 5 |
| Olio | 3 |
| Piante aromatiche, ortaggi | q.b. |
| Sale | 1 |

CREMA / PASSATO / VELLUTATA / ZUPPA DI VERDURE

| | |
|---|------|
| Verdure miste: carote, zucca o zucchini, costine o coste, verza, porro, cipolla, cavolfiore | 100 |
| <i>oppure</i> | |
| Misto di verdure surgelate | |
| Parmigiano | 5 |
| Olio | 5 |
| Piante aromatiche, ortaggi | q.b. |
| Sale | 1 |



INSALATA DI RISO

| | |
|----------------------------|------|
| Riso | 80 |
| Mozzarella | 40 |
| Tonno | 40 |
| Uovo | 40 |
| Verdure preparate per riso | 20 |
| Limone | q.b. |
| Olio | 5 |
| Sale | 1 |

LASAGNE AL PESTO (alla Portofino)

| | |
|----------------|----|
| Lasagne secche | 80 |
| Pesto | 40 |
| Besciamella | 80 |
| Olio | 5 |
| Parmigiano | 10 |
| Sale | 1 |

LASAGNE AL RAGU' AL FORNO

| | |
|------------------------|-------------|
| Pasta secca di lasagne | 80 |
| Ragù di carne | cfr ricetta |

MINESTRA DI CASTAGNE

| | |
|-----------------------------|-----|
| Castagne secche | 50 |
| Riso | 20 |
| Latte parzialmente scremato | 125 |
| Olio | 5 |
| Brodo vegetale | 200 |
| Sale | 1 |

MINESTRA DI RISO E PATATE

| | |
|----------------------------|------|
| Brodo vegetale | 200 |
| Patate | 45 |
| Riso | 40 |
| Olio | 5 |
| Piante aromatiche, ortaggi | q.b. |
| Sale | 1 |

MINESTRA DI RISO E PISELLI

| | |
|----------------------------|------|
| Brodo vegetale | 200 |
| Legumi se secchi | 45 |
| Legumi se surgelati | 250 |
| Legumi se in scatola | 220 |
| Legumi se freschi | 180 |
| Riso | 40 |
| Olio | 5 |
| Piante aromatiche, ortaggi | q.b. |
| Sale | 1 |



| | |
|--|-------|
| MINESTRA DI RISO E PORRI | |
| Riso | 50 |
| Patate | 140 |
| Porri | 40 |
| Piante aromatiche, ortaggi | q.b. |
| Sale | 1 |
| MINESTRA DI LEGUMI MISTI | |
| Legumi secchi | 45 |
| Olio | 5 |
| Piante aromatiche, ortaggi | q.b. |
| Sale | 1 |
| MINESTRA D'ORZO/RISO | |
| Brodo vegetale | 200 |
| Sale | 1 |
| MINISTRINA | |
| Brodo vegetale insaporito con verdure a piacere (<i>carote, sedano, cipolle, erbe aromatiche</i>) | 200 |
| Pasta / riso nelle minestre | 40 |
| Sale | 1 |
| MINISTRONE ALLA GENOVESE | |
| Verdure surgelate | 100 |
| Pesto | 10 |
| Piante aromatiche, ortaggi | q.b. |
| Sale | 1 |
| MINISTRONE CON PASTA | |
| Verdure surgelate premiscelate | 100 |
| Pasta | 30/40 |
| Sale | 1 |
| MINISTRONE IN PEZZI | |
| Verdure surgelate | 100 |
| Piante aromatiche, ortaggi | q.b. |
| Sale | 1 |
| PASSATO DI ZUCCA | |
| Zucca gialla | 60 |
| Patata | 50 |
| Parmigiano | 5 |
| Olio | 3 |
| Piante aromatiche, ortaggi | q.b. |
| Sale | 1 |
| PASTA AL PESTO | |
| Pasta | 80 |
| Pesto confezionato sott'olio | 30 |
| Parmigiano | 10 |
| Sale | 1 |

PASTA E FAGIOLI

| | |
|-----------------------|-------|
| Pasta | 30/40 |
| Fagioli se secchi | 45 |
| Fagioli se freschi | 140 |
| Fagioli se in scatola | 140 |
| Olio | 5 |
| Sale | 1 |

PIZZA MARGHERITA

| | |
|-----------------------|------------|
| Pizza al pomodoro | 1 porzione |
| Farina | 90 |
| Pomodori pelati | 80 |
| Mozzarella | 90 |
| Olio | 5 |
| Acqua, lievito, aromi | q.b. |
| Sale | 1 |

POLENTA

| | |
|----------------|----|
| Farina di mais | 70 |
| Olio di oliva | 5 |
| Sale | 1 |

RAGU'

| | |
|------------------------------|------|
| Macinato di vitello | 20 |
| Passato di pomodoro | 20 |
| Verdure miste per insaporire | 20 |
| Piante aromatiche, ortaggi | q.b. |
| Sale | 1 |

RISO AL LATTE

| | |
|-----------------------------|-----|
| Riso | 40 |
| Latte parzialmente scremato | 200 |
| Sale | 1 |

RISO ALLE ERBE AROMATICHE

| | |
|----------------------------|------|
| Riso | 100 |
| Olio | 5 |
| Parmigiano | 10 |
| Piante aromatiche, ortaggi | q.b. |
| Sale | 1 |

RISOTTO AI FORMAGGI

| | |
|---------------------------|----|
| Riso | 90 |
| Formaggi misti fondenti | 30 |
| Brodo vegetale come sopra | |
| Sale | 1 |





RISOTTO AI FUNGHI

| | |
|---------------------------------------|------|
| Riso | 80 |
| Funghi <i>secchi oppure surgelati</i> | 20 |
| Brodo vegetale | 200 |
| Olio | 10 |
| Sale | 1 |
| Piante aromatiche, ortaggi | q.b. |

RISOTTO AI PORRI

| | |
|----------------------------|------|
| Riso | 80 |
| Porri | 150 |
| Brodo vegetale | 200 |
| Olio | 10 |
| Sale | 1 |
| Piante aromatiche, ortaggi | q.b. |

RISOTTO ALL'ORTOLANA

| | |
|----------------------------|------|
| Riso | 80 |
| Verdure fresche assortite | 150 |
| Burro | 10 |
| Sale | 1 |
| Piante aromatiche, ortaggi | q.b. |

RISOTTO ALLA ZUCCA

| | |
|----------------------------|------|
| Riso | 80 |
| Zucca | 150 |
| Brodo vegetale | 200 |
| Olio | 10 |
| Sale | 1 |
| Piante aromatiche, ortaggi | q.b. |

SEMOLINO AL LATTE

| | |
|-----------------------------|-----|
| Farina di semolino | 50 |
| Latte parzialmente scremato | 200 |
| Sale | 1 |

SEMOLINO IN BRODO

| | |
|--------------------|-----|
| Farina di semolino | 50 |
| Brodo vegetale | 200 |
| Sale | 1 |

STRACCIATELLA

| | |
|----------------------------|---------------|
| Brodo vegetale | 200 |
| Uova | 1 x 2 persone |
| Parmigiano reggiano | 10 |
| Piante aromatiche, ortaggi | q.b. |
| Sale | 1 |

**SUGO AL POMODORO (E BASILICO)**

| | |
|---------------------------------------|------|
| Pomodori pelati/ polpa | 70 |
| Parmigiano | 5 |
| Olio | 3 |
| Piante aromatiche (basilico), ortaggi | q.b. |
| Sale | 1 |

SUGO AL POMODORO E RICOTTA

| | |
|--|------|
| Pomodori pelati | 70 |
| Ricotta | 40 |
| Parmigiano | 5 |
| Olio | 3 |
| Piante aromatiche (basilico), ortaggi, | q.b. |
| Sale | 1 |

SUGO AI FORMAGGI

| | |
|-----------------------------|------|
| Latte parzialmente scremato | 20 |
| Formaggi fondenti | 15 |
| Parmigiano | 5 |
| Olio | 5 |
| Piante aromatiche, ortaggi | q.b. |
| Sale | 1 |

SUGO AL PESTO

| | |
|----------------|------|
| Basilico | 20 |
| Patate | 5 |
| Parmigiano | 5 |
| Olio | 5 |
| Pinoli, aglio, | q.b. |
| Sale | 1 |

SUGO AL PESTO SE CONFEZIONATO

| | |
|------------|----|
| Pesto | 40 |
| Parmigiano | 5 |
| Olio | 5 |
| Sale | 1 |

SUGO ALLA ZUCCA

| | |
|----------------------------|------|
| Zucca | 70 |
| Parmigiano | 10 |
| Olio | 5 |
| Brodo vegetale | 200 |
| Piante aromatiche, ortaggi | q.b. |
| Sale | 1 |

SUGO ALLE ERBE AROMATICHE

| | |
|----------------------------|------|
| Olio | 5 |
| Parmigiano | 10 |
| Brodo vegetale | 200 |
| Piante aromatiche, ortaggi | q.b. |
| Sale | 1 |



SUGO AL TONNO

| | |
|----------------------------|------|
| Pomodori pelati | 70 |
| Tonno | 30 |
| Parmigiano | 5 |
| Olio | 3 |
| Piante aromatiche, ortaggi | q.b. |
| Sale | 1 |

SUGO IN BIANCO

| | |
|------------|------|
| Olio/burro | 5/2 |
| Parmigiano | 5 |
| Sale | q.b. |

SUGO DI MELANZANE

| | |
|----------------------------|------|
| Pomodori pelati | 70 |
| Melanzane | 50 |
| Parmigiano | 5 |
| Olio | 3 |
| Piante aromatiche, ortaggi | q.b. |
| Sale | 1 |

TORTELLONI/PANZEROTTI BURRO E SALVIA

| | |
|------------|------|
| Tortelloni | 180 |
| Burro | 10 |
| Salvia | q.b. |
| Parmigiano | 10 |

TORTELLINI IN BRODO

| | |
|----------------|-----|
| Brodo vegetale | 200 |
| Tortellini | 100 |

ZUPPA DI CAVOLO E SALSICCIA

| | |
|----------------------------|-------------------|
| Cavolo | 60-70 |
| Salsiccia fresca | 50 |
| Piante aromatiche, ortaggi | q.b. |
| Sale | 1 |
| Pomodoro | 100 |
| Pane | 2 kg x 60 persone |
| Carne di vitello | 1 kg x 60 persone |
| Parmigiano | 10 |

SECONDI

AFFETTATI MISTI

| | |
|------------------|----|
| Prosciutto cotto | 60 |
| Bresaola | 80 |
| Salame crudo | 30 |
| Mortadella | 40 |
| Prosciutto crudo | 60 |

ARROSTO DI VITELLO

| | |
|----------------------------|------|
| Carne di vitello | 100 |
| Piante aromatiche, ortaggi | q.b. |
| Sale | 1 |

BOLLITO DI CONIGLIO

| | |
|----------------------------|------|
| Coniglio | 100 |
| Piante aromatiche, ortaggi | q.b. |
| Sale | 1 |

BOLLITO DI BOVINO

| | |
|----------------------------|------|
| Carne di bovino | 100 |
| Piante aromatiche, ortaggi | q.b. |
| Sale | 1 |

BOLLITO MISTO

| | |
|---|--------------------|
| Carne mista di bovino, pollo, maiale, cotechino | 100 di carne mista |
| Piante aromatiche, ortaggi | q.b. |
| Sale | 1 |

BRASATO

| | |
|----------------------------|------|
| Carne di bovino | 100 |
| Vino rosso | q.b. |
| Fecola | q.b. |
| Olio | 7 |
| Piante aromatiche, ortaggi | q.b. |
| Sale | 1 |

BRESAOLA OLIO E LIMONE

| | |
|----------|------|
| Bresaola | 80 |
| Olio | 10 |
| Limone | q.b. |
| Sale | 1 |

CARNE CRUDA CON OLIO E LIMONE

| | |
|--------------------------------|------|
| Carne di bovino adulto tritata | 100 |
| Olio | 10 |
| Limone | q.b. |
| Piante aromatiche, ortaggi | q.b. |
| Sale | 1 |



**CARPACCIO DI TACCHINO**

| | |
|------------------|-----|
| Tacchino arrosto | 100 |
| Olio | 7 |
| Sale | 1 |

COTECHINO

| | |
|----------------------------|-------|
| Cotechino fresco | 50-60 |
| Piante aromatiche, ortaggi | q.b. |
| Sale | 1 |

FORMAGGIO FRESCO

80 - 100

FORMAGGI STAGIONATO

60 - 70

FRITTATA DI ERBE AROMATICHE / VERDURE

| | |
|-----------------------------|------|
| Uova | 1 |
| Piante aromatiche, ortaggi | q.b. |
| Verdure | 150 |
| Latte parzialmente scremato | 30 |
| Olio | 5 |
| Sale | 1 |
| Parmigiano | 10 |

HAMBURGER DI TACCHINO

| | |
|----------------------------|------|
| Carne di tacchino macinata | 100 |
| Piante aromatiche, ortaggi | q.b. |
| Olio | 5 |
| Sale | 1 |

INSALATA DI CONIGLIO

| | |
|----------|-----|
| Coniglio | 100 |
| Verdure | 30 |
| Limone | 5 |
| Olio | 7 |
| Sale | 1 |

INSALATA DI POLLO

| | |
|-------------|-----|
| Pollo petto | 100 |
| Verdure | 30 |
| Limone | 5 |
| Olio | 7 |
| Sale | 1 |

INVOLTINI DI PROSCIUTTO (ANCHE CON COSTE)

| | |
|------------------|----|
| Prosciutto cotto | 30 |
| Formaggio fresco | 20 |
| Se con Coste | 20 |
| Olio | 7 |
| Sale | 1 |



MILANESE DI POLLO/TACCHINO/VITELLO

| | |
|---------------------------------|--------------------------------------|
| Petto di pollo/tacchino/vitello | 100 |
| Uova Pastorizzate | Equivalente di 1 uovo ogni 2 persone |
| Pangrattato | 10 |
| Olio | 10 |
| Sale | 1 |

PESCE ALLA MEDITERRANEA

| | |
|---|------|
| Pesce fresco o surgelato (platessa, halibut, merluzzo, pangasio, pesce persico) | 150 |
| Pomodori pelati | 40 |
| Olive verdi denocciolate | 15 |
| Olio | 7 |
| Sale | 1 |
| Piante aromatiche, ortaggi | q.b. |

PESCE ALLA VICENTINA

| | |
|---|------|
| Pesce fresco o surgelato (platessa, halibut, merluzzo, pangasio, pesce persico) | 150 |
| Olio | 7 |
| Farina | 10 |
| Cipolle | q.b. |
| Sale | 1 |
| Latte parzialmente scremato | q.b. |
| Piante aromatiche, ortaggi | q.b. |

PESCE AL FORNO

| | |
|---|------|
| Pesce fresco o surgelato (platessa, halibut, merluzzo, pangasio, pesce persico) | 150 |
| Piante aromatiche, ortaggi | q.b. |
| Sale | 1 |
| Vino bianco | q.b. |

PESCE AL LIMONE

| | |
|---|------|
| Pesce fresco o surgelato (platessa, halibut, merluzzo, pangasio, pesce persico) | 150 |
| Farina bianca | 5 |
| Succo di limone | q.b. |
| Olio | 5 |
| Sale | 1 |

PESCE DORATO/GRATINATO

| | |
|---|--------------------------------------|
| Pesce fresco o surgelato (platessa, halibut, merluzzo, pangasio, pesce persico) | 150 |
| Uova Pastorizzate | Equivalente di 1 uovo ogni 2 persone |
| Olio | 5 |
| Limone | 1 x 4 |
| Pan grattato <i>oppure</i> farina | 5 |
| Sale | 1 |

**PESCE IN UMIDO**

| | |
|---|------|
| Pesce fresco o surgelato (platessa, halibut, merluzzo, pangasio, pesce persico) | 150 |
| Pomodori pelati | 20 |
| Piante aromatiche, ortaggi | q.b. |
| Sale | 1 |

PESCE OLIO E SALVIA

| | |
|---|-------|
| Pesce fresco o surgelato (platessa, halibut, merluzzo, pangasio, pesce persico) | 150 |
| Olio | 7 |
| Limone | 1 x 4 |
| Piante aromatiche, ortaggi | q.b. |
| Sale | 1 |
| Farina | q.b. |

PETTO DI POLLO / TACCHINO AL LIMONE

| | |
|-------------------------|------|
| Petto di pollo/tacchino | 100 |
| Farina bianca | 5 |
| Succo di limone | q.b. |
| Olio | 5 |
| Sale | 1 |

PETTO DI POLLO / TACCHINO AL FORNO

| | |
|----------------------------|------|
| Petto di pollo/tacchino | 100 |
| Piante aromatiche, ortaggi | q.b. |
| Sale | 1 |
| Vino bianco | q.b. |

POLLO ARROSTO

| | |
|----------------------------|-------------------|
| Pollo | 100; 130 con osso |
| Olio | 5 |
| Piante aromatiche, ortaggi | q.b. |
| Sale | 1 |

POLLO LESSO

| | |
|----------------------------|-------------------|
| Pollo | 100; 130 con osso |
| Olio | 5 |
| Piante aromatiche, ortaggi | q.b. |
| Sale | 1 |

POLLO / TACCHINO / LONZA OLIO E LIMONE (ANCHE CON SALVIA)

| | |
|--------------------------------------|------|
| Lonza oppure Petto di pollo/tacchino | 100 |
| Farina bianca | 7 |
| Olio | 7 |
| Limone | q.b. |
| Se con salvia | q.b. |
| Sale | 1 |

POLLO / TACCHINO DORATO

| | |
|----------------------------|--------------------------------------|
| Petto di pollo/tacchino | 100 |
| Uova Pastorizzate | Equivalente di 1 uovo ogni 2 persone |
| Olio | 5 |
| Limone | 1 x 4 |
| Pan grattato oppure farina | 5 |
| Sale | 1 |



POLPETTE DI BOVINO (E SPINACI) ANCHE IN UMIDO

| | |
|--|-----|
| Carne di bovino adulto/vitello tritata | 100 |
| Latte parzialmente scremato | 20 |
| Uova pastorizzate | 15 |
| Mollica di pane/patate | 15 |
| Parmigiano | 10 |
| Olio | 3 |
| Prezzemolo | 2 |
| Sale | 1 |

POLPETTE IN UMIDO

| | |
|-----------------------------|------|
| Carne di bovino adulto | 100 |
| Latte parzialmente scremato | 20 |
| Uova pastorizzate | 15 |
| Mollica di pane | 15 |
| Patate | 15 |
| Pomodori pelati | 35 |
| Parmigiano | 7 |
| Olio | 3 |
| Piante aromatiche, ortaggi | q.b. |
| Sale | 1 |
| Farina | q.b. |

POLPETTONE (ANCHE CON SPINACI)

| | |
|----------------------------------|------|
| Carne di bovino adulto/vitellone | 100 |
| Latte parzialmente scremato | 20 |
| Uova pastorizzate | 15 |
| Mollica di pane | 15 |
| Patate | 15 |
| Se con Spinaci * | 15 |
| Parmigiano | 7 |
| Olio | 3 |
| Piante aromatiche, ortaggi | q.b. |
| Sale | 1 |
| Farina | q.b. |

ROLATA DI CONIGLIO / TACCHINO

| | |
|------------------------------|------|
| Carne di coniglio / tacchino | 100 |
| Piante aromatiche, ortaggi | q.b. |
| Sale | 1 |

**COSTINE / SALSICCIA IN UMIDO**

| | |
|----------------------------|------|
| Salsiccia <i>oppure</i> | 90 |
| Costine di maiale | 150 |
| Olio | 5 |
| Pomodori pelati | 70 |
| Olio | 5 |
| Piante aromatiche, ortaggi | q.b. |
| Sale | 1 |
| Vino bianco | q.b. |

SCALOPPINE ALLA PIZZAIOLA

| | |
|----------------------------|------|
| Carne di vitello | 100 |
| Farina | 40 |
| Vino bianco secco | 50 |
| Olio | 7 |
| Piante aromatiche, ortaggi | q.b. |
| Brodo vegetale | 200 |
| Sale | 1 |
| Pomodori pachino | 100 |

SCALOPPINE AL MARSALA

| | |
|----------------------------|------|
| Carne di vitello | 100 |
| Farina | 100 |
| Olio | 7 |
| Marsala | 50 |
| Piante aromatiche, ortaggi | q.b. |
| Brodo vegetale | 200 |
| Sale | 1 |

SGOMBRO SOTT'OLIO

| | |
|---------|-----|
| Sgombro | 100 |
|---------|-----|

SPEZZATINO DI TACCHINO/POLLO/VITELLO AL VINO BIANCO

| | |
|-----------------------------------|------|
| Carne di tacchino, pollo, vitello | 100 |
| Vino bianco | q.b. |
| Olio | 3 |
| Piante aromatiche, ortaggi | q.b. |
| Sale | 1 |

SPEZZATINO DI TACCHINO/BOVINO IN UMIDO

| | |
|-----------------------------|------|
| Carne di tacchino, vitello | 100 |
| Pomodori pelati/polpa | 70 |
| Olio | 3 |
| Piante aromatiche, ortaggi, | q.b. |
| Sale | 1 |
| Vino bianco | q.b. |

TONNO SOTT'OLIO

| | |
|-------|-----|
| Tonno | 100 |
|-------|-----|



TORTINO CON VERDURE

| | |
|-----------------------------|------|
| Uova pastorizzate | 50 |
| Verdure | 30 |
| Patate | 20 |
| Parmigiano | 10 |
| Olio | 7 |
| Ortaggi: aglio | q.b. |
| Sale | 1 |
| Latte parzialmente scremato | 50 |

UOVA AL TEGAMINO

| | |
|-------|-------------|
| Uovo | 1 a persona |
| Burro | 7 |
| Sale | 1 |

TACCHINO TONNATO

| | |
|-------------------|-------|
| Carne di tacchino | 100 |
| Olio | 20 |
| uova | 1 - 2 |
| Tonno | 10 |
| Limone | q.b. |
| Sale | 1 |

WURSTEL DI POLLO

| | |
|---------|----|
| Wurstel | 50 |
|---------|----|



CONTORNI

CAPONATA

| | |
|---|------|
| Verdure miste (<i>Melanzane, peperoni, sedano, cipolla</i>) | 200 |
| Capperi | 5 |
| Pomodori passati | 20 |
| Uva sultanina e pinoli | 10 |
| Olio | 10 |
| Sale | 1 |
| Piante aromatiche, ortaggi | q.b. |

CRAUTI

| | |
|----------------------------|------|
| Cavolo | 150 |
| Cipolla | 10 |
| Aceto | q.b. |
| Piante aromatiche, ortaggi | q.b. |
| Sale | 1 |
| Acciughe | 10 |

INSALATA DI VERDURA CRUDA

| | |
|---------------|-----|
| Verdure crude | 200 |
| Olio | 10 |
| Sale | 1 |

INSALATA DI VERDURA COTTA

| | |
|-------------------------|-----|
| Verdure (peso al crudo) | 200 |
| Olio | 10 |
| Sale | 1 |

INSALATA DI VERDURE FOGLIA

| | |
|----------------------|-----|
| Verdure crude foglia | 150 |
| Olio | 10 |
| Sale | 1 |

INSALATA FAGIOLI E CIPOLLE

| | |
|----------------------------|-------------|
| Fagioli bianchi di Spagna | 100 |
| Cipolla | 1 x 4 pers. |
| Aceto | q.b. |
| Olio | 10 |
| Piante aromatiche, ortaggi | q.b. |
| Sale | 1 |

MACEDONIA DI VERDURE

| | |
|---|-----|
| Verdure miste (<i>broccoletti, cavolini di Bruxelles, carote,...</i>) | 200 |
| Olio | 10 |
| Sale | 1 |

MELANZANE A FUNGHETTO

| | |
|------------|------|
| Melanzane | 150 |
| Olio | 10 |
| Prezzemolo | q.b. |
| Sale | Q1 |

PATATE LESSE

| | |
|--------|-----|
| Patate | 150 |
|--------|-----|

Prezzemolate:

| | |
|------------|------|
| Olio | 5 |
| Prezzemolo | q.b. |
| Sale | 1 |

Al forno:

| | |
|----------------------------|------|
| Olio | 5 |
| Piante aromatiche, ortaggi | q.b. |
| Sale | 1 |

In insalata:

| | |
|----------------------------|------|
| Olio | 5 |
| Piante aromatiche, ortaggi | q.b. |
| Sale | 1 |

PEPERONATA

| | |
|----------------------------|------|
| Peperoni | 200 |
| Pomodori | 30 |
| Olio | 10 |
| Piante aromatiche, ortaggi | q.b. |
| Sale | 1 |

PISELLI ALL'OLIO/BRASATI

| | |
|----------------------------|--|
| Piselli | 30 se secchi; 100 se freschi, surgelati o in scatola |
| Olio | 5 |
| Piante aromatiche, ortaggi | q.b. |
| Sale | 1 |

POMODORI AL FORNO

| | |
|----------|-------|
| Pomodori | 200 |
| Olio | 7 |
| Limone | 1 x 4 |
| Sale | q.b. |

PUREA DI PATATE

| | |
|-----------------------------|-----|
| Patate | 150 |
| Latte parzialmente scremato | 30 |
| Parmigiano | 20 |
| Burro | 10 |
| Sale | 1 |

VERDURE AL BURRO

| | |
|----------------------------|------|
| Verdure | 200 |
| Burro | 10 |
| Sale | 1 |
| Piante aromatiche, ortaggi | q.b. |
| Sale | 1 |





VERDURE ALL'OLIO ANCHE AROMATIZZATO (LESSATE, GRIGLIATE, AL CARTOCCIO)

| | |
|----------------------------|------|
| Verdure | 200 |
| Olio | 5 |
| Piante aromatiche, ortaggi | q.b. |
| Sale | 1 |

VERDURE AL FORNO

| | |
|----------------------------|------|
| Verdure | 200 |
| Olio | 5 |
| Sale | 1 |
| Piante aromatiche, ortaggi | q.b. |

VERDURE AL VAPORE

| | |
|---------|-----|
| Verdure | 200 |
| Olio | 5 |
| Sale | 1 |

VERDURE BRASATE / ARROSTITE / STUFATE

| | |
|----------------------------|------|
| Verdure | 200 |
| Olio | 5 |
| Piante aromatiche, ortaggi | q.b. |
| Sale | 1 |

VERDURE IN UMIDO

| | |
|----------------------------|------|
| Verdure | 150 |
| Olio | 10 |
| Pomodori | 10 |
| Piante aromatiche, ortaggi | q.b. |
| Sale | 1 |

VERDURE GRATINATE

| | |
|----------------------------|------|
| Verdure | 200 |
| Parmigiano/pangrattato | 5 |
| Burro/besciamella | 5 |
| Piante aromatiche, ortaggi | q.b. |
| Sale | 1 |

VERDURE TRIFOLATE/PREZZEMOLATE

| | |
|------------|------|
| Verdure | 200 |
| Olio | 5 |
| Prezzemolo | q.b. |
| Sale | 1 |

**DOLCI:****BUDINO**

| | |
|---|----|
| Latte parzialmente scremato | 45 |
| Preparato di cacao o vaniglia/altri gusti | 5 |

FRITTELLE DI MELE

| | |
|-----------------------------|------------------|
| Mele | 3 x 4 pers |
| Uova pastorizzate | 2 x 4 pers |
| Farina | 25 |
| Lievito | 1 cucch x 3 mele |
| Latte parzialmente scremato | 50 |
| Zucchero | 10 |

TORTA ALLO YOGURT (torta per 16 porzioni)

| | |
|--------------------|---------------------------------|
| Farina | 300 |
| Olio | 80 |
| Lievito | 2 bustine |
| Zucchero | 150 |
| Uova pastorizzate | Equivalente di 6 uova in totale |
| Limone | q.b. |
| Yogurt | 500 ml |
| Marmellata/ frutta | 4 vasetti da 250 g |

SEMOLINO DOLCE

| | |
|------------------------------|------|
| Farina di semola | 40 |
| Latte parzialmente scremato. | 200 |
| Zucchero | 20 |
| Uova | 1/10 |
| Pangrattato | 10 |
| Olio | 10 |
| Liquore | q.b. |



ANTIPASTI:

ACCIUGHE CON SALSA VERDE

| | |
|----------------------------|-----------|
| Acciughe sott'olio | 2 x pers. |
| Olio | 5 |
| Aglione | q.b. |
| Aceto | q.b. |
| Piante aromatiche, ortaggi | q.b. |
| Sale | 1 |

CAPRESE

| | |
|------------|-----|
| Mozzarella | 60 |
| Pomodoro | 100 |
| Olio | 7 |
| Sale | 1 |

Nel caso venga servito questo antipasto, ridurre leggermente l'apporto proteico per il pranzo

INSALATA RUSSA

| | |
|-----------------------------|------|
| Maionese | 50 |
| Piselli freschi o surgelati | 50 |
| Patate | 50 |
| Verdure fresche | 50 |
| Prosciutto cotto | 40 |
| Tonno | 40 |
| Piante aromatiche, ortaggi | q.b. |
| Sale | 1 |

Nel caso venga servito questo antipasto, ridurre leggermente l'apporto proteico e di olio per il pranzo

INVOLTINI DI BRESAOLA

| | |
|----------------------------|------|
| Bresaola | 40 |
| Formaggio fresco | 20 |
| Piante aromatiche, ortaggi | q.b. |
| Prosciutto cotto | 30 |
| Olio | 7 |

Nel caso venga servito questo antipasto, ridurre leggermente l'apporto proteico per il pranzo

LINGUA AL VERDE

| | |
|----------------------------|------|
| Lingua di vitello | 60 |
| Prezzemolo | q.b. |
| Salsa rossa/ Salsa verde | 10 |
| Olio | 5 |
| Piante aromatiche, ortaggi | q.b. |
| Sale | 1 |

Nel caso venga servito questo antipasto, ridurre leggermente l'apporto proteico per il pranzo



PEPERONI CON BAGNA CAUDA

| | |
|-----------------------------|-------------|
| Peperoni | 1 x 2 pers. |
| Acciughe sott'olio | 40 - 50 |
| Olio | 100 |
| Aglio | q.b. |
| Latte parzialmente scremato | q.b. |
| Sale | 1 |
| Panna | 10 |
| Noci | 20 |

Nel caso venga servito questo antipasto, ridurre l'apporto di olio per i pasti della giornata

PEPERONI CON ACCIUGHE

| | |
|--------------------|-------------------|
| Peperoni | 1 x 2 pers. |
| Acciughe sott'olio | 2 filetti x pers. |
| Olio | 10 |
| Aromi | q.b. |
| Sale | 1 |

TOMINI CON SALSE

| | |
|----------------------------|------|
| Tomini freschi | 80 |
| <u>Con salsa verde</u> | |
| Prezzemolo | q.b. |
| Olio | 7 |
| Piante aromatiche, ortaggi | q.b. |
| Sale | 1 |

Nel caso venga servito questo antipasto, ridurre leggermente l'apporto proteico per il pranzo

VOL AU VENT CON BESCIAPELLA

| | |
|-----------------------------|-----------|
| Voul au vent | 2 x pers. |
| Besciamella | |
| Burro | 10 |
| Farina | 10 |
| Latte parzialmente scremato | 10 |
| Noce moscata, pepe | q.b. |
| Sale | 1 |
| Con fonduta | |
| Formaggi fusi | 40 |

Nel caso venga servito questo antipasto, ridurre leggermente l'apporto proteico per il pranzo

