

COMPOSIZIONE PIATTI E TABELLE DELLE GRAMMATURE

RESIDENZA ANZIANI "Silvana Ramello"

• ANTIPASTI

PEPERONI IN BAGNACAUDA O ALLA PIEMONTESE O CON ACCIUGHE		
Peperoni	gr.	75
Acciughe	gr.	10
Olio extravergine d'oliva	gr.	5
Aglio e prezzemolo	gr.	q.b.

PEPERONI con bagnetto verde		
Peperoni	gr.	30
Olio extravergine d'oliva	gr.	5
Bagnetto verde, aromi e sale	gr.	q.b.

PEPERONI SOTT'OLIO		
Peperoni	gr.	30
Olio extravergine d'oliva	gr.	5
Aromi (menta, aglio etc) e sale	gr.	q.b.

ANTIPASTO ALLA PIEMONTESE		
Verdure miste	gr.	40
Pomodoro	gr.	20
Olio extravergine d'oliva	gr.	5
Aromi e sale	gr.	q.b.

BRUSCHETTA DI MELANZANE		
Melanzane	gr.	40
Pomodoro fresco	gr.	40
Olio extravergine d'oliva	gr.	5
Aromi e sale	gr.	q.b.

BRUSCHETTA CON POMODORO		
Fetta di pane	gr.	30
Pomodori freschi	gr.	40
Olio extravergine d'oliva	gr.	5
Aromi (basilico, aglio, pepe etc) e sale	gr.	q.b.

INSALATA DI SEDANO E NOCI		
Sedano	gr.	30
Noci	gr.	10
Succo di limone, aromi e sale	gr.	q.b.

ZUCCHINE IN CARPIONE		
Zucchine	gr.	40
Cipolle	gr.	20
Olio extravergine d'oliva	gr.	5
Aromi (basilico, aglio, pepe etc) e sale	gr.	q.b.

VERDURE IN PINZIMONIO		
Verdure miste (es. belga, pomodoro, cavolfiore, ravanelli etc)	gr.	60
Olio extravergine d'oliva	gr.	5
Aceto, aromi, sale	gr.	q.b.

ROTOLO DI PEPERONI CON TONNO E OLIVE		
Peperoni	gr.	30
Tonno	gr.	20
Olive	gr.	5

VITELLO TONNATO		
Carne di bovino	gr.	50
Salsa tonnata: maionese pastorizzata, tonno, capperi	gr.	20

VERDURE MISTE GRIGLIATE		
Verdure miste: melanzana, peperone, zucchine	gr.	60
Olio extravergine d'oliva	gr.	5
Aromi vari e sale	gr.	q.b.

• **ELENCO PRIMI PIATTI ASCIUTTI**

Agnolotti e ravioli di magro o di carne	gr.	200
Crostini	gr.	40
Gnocchi di patate e semola	gr.	200
Pasta – riso – orzo – farro per minestre, minestrine e passati	gr.	40
Pasta per pastasciutta	gr.	70
Riso per risotti	gr.	70
Tortellini	gr.	180
Tortellini o ravioli in brodo	gr.	60

N.B. Per i primi piatti (asciutti o in brodo) si aggiungerà il Parmigiano Reggiano in quantità pari a gr. 10 che verrà servito a parte.

▪ **ELENCO SUGHI**

AI 4 FORMAGGI (piatto unico)		
Riso o pasta	gr.	90
Formaggi freschi misti	gr.	50
Parmigiano	gr.	10
Olio extravergine d'oliva	gr.	5
Brodo vegetale, aromi, sale	gr.	q.b.

PASTA PAGLIA E FIENO CON POMODORO E BESCIAMELLA		
Pasta secca	gr.	70
Pomodori pelati	gr.	50
Besciamella (latte e farina)	gr.	20
Olio extravergine d'oliva	gr.	5
Aromi e sale	gr.	q.b.

PIZZA MARGHERITA		
Farina	gr.	70
Pomodori pelati	gr.	50
Mozzarella	gr.	60
Parmigiano	gr.	10
Olio d'oliva	gr.	5
Lievito, origano, acqua, aromi, sale	gr.	q.b.

LASAGNE AL PESTO		
Sfoglia secca per lasagne	gr.	70
Pesto	gr.	20
Besciamella (farina e latte)	gr.	20
Parmigiano reggiano	gr.	7
Olio extravergine d'oliva	gr.	5
Aromi, sale	gr.	q.b.

AL POMODORO o AL POMODORO E BASILICO		
Pomodori pelati	gr.	50
Olio extravergine d'oliva	gr.	5
Ortaggi misti, basilico e sale	gr.	q.b.

AL PESTO		
Pesto confezionato	gr.	20
Olio extravergine d'oliva	gr.	5
Aromi e sale	gr.	q.b.

AL PESTO ALLA SICILIANA		
Pomodori pelati	gr.	50
Pesto	gr.	10
Ricotta	gr.	20
Olio extravergine d'oliva	gr.	5
Ortaggi, aromi, sale	gr.	q.b.

AL POMODORO E OLIVE		
Pomodori pelati	gr.	50
Olive (anche nere)	gr.	20
Olio extravergine d'oliva	gr.	5
Aromi e sale	gr.	q.b.
AL POMODORO E PESTO (O ALLA LIGURE)		
Pomodori pelati	gr.	50
Pesto confezionato	gr.	20
Olio extravergine d'oliva	gr.	5
Aromi, ortaggi misti, sale	gr.	q.b.
AL POMODORO E RICOTTA O CON RICOTTA		
Pomodori pelati	gr.	50
Ricotta	gr.	30
Olio extravergine d'oliva	gr.	5
Aromi e sale	gr.	q.b.
AL POMODORO E ZUCCHINE O CON ZUCCHINE		
Pomodori pelati	gr.	50
Zucchine	gr.	30
Olio extravergine d'oliva	gr.	5
Aromi e sale	gr.	q.b.
AL PROFUMO DI BOSCO O ALLA BOSCAIOLA O AI FUNGHI		
Pomodori pelati	gr.	50
Funghi coltivati	gr.	30
Olio extravergine d'oliva	gr.	5
Brodo vegetale, prezzemolo, aromi e sale	gr.	q.b.
AL PROSCIUTTO		
Pomodori pelati	gr.	50
Prosciutto	gr.	20
Olio extravergine d'oliva	gr.	5
Ortaggi misti, aromi e sale	gr.	q.b.
AL RADICCHIO		
Radicchio	gr.	50
Olio extravergine d'oliva	gr.	5
Brodo vegetale, sale e aromi	gr.	q.b.
AL SUGO DI CARCIOFI		
Pomodori pelati	gr.	50
Punte di carciofi	gr.	20
Olio extravergine d'oliva	gr.	5
Ortaggi misti, sale e aromi	gr.	q.b.
ALL'OLIO EXTRA – VERGINE D'OLIVA - AROMI(Pasta o riso)		
BURRO E SALVIA (Pasta o riso)		
Olio extravergine d'oliva/burro	gr.	5
Aromi (salvia, rosmarino etc), sale	gr.	q.b.
AGLIO, OLIO E PEPERONCINO		
Olio extravergine d'oliva	gr.	5
Aglia, peperoncino, sale	gr.	q.b.
GNOCCCHI ALLA ROMANA		
Farina di semola	gr.	70
Latte	gr.	20
Besciamella (farina e latte)	gr.	15
Olio extravergine d'oliva	gr.	5
Acqua, sale	gr.	q.b.
POLENTA anche con latte		
Farina di mais	gr.	70
Olio extravergine d'oliva	gr.	5
Sale, latte	gr.	q.b.

SALSA ALLE VERDURE		
Pomodori pelati	gr.	30
Verdure miste (melanzane, zucchine, carciofi etc)	gr.	50
Olio extravergine d'oliva	gr.	5
Sale e aromi	gr.	q.b.
SUGO VARIOPINTO		
Pomodori pelati	gr.	30
Verdure miste (melanzane, peperoni, etc)	gr.	50
Olio extravergine d'oliva	gr.	5
Ortaggi (carota, cipolla) , olive verdi, sale e aromi	gr.	q.b.
SUGO AGLI ASPARAGI		
Pomodori pelati	gr.	50
Asparagi	gr.	30
Olio extravergine d'oliva	gr.	5
Ortaggi misti e sale	gr.	q.b.
SUGO AGLI ASPARAGI (II versione)		
Asparagi	gr.	20
Latte	gr.	20
Farina	gr.	5
Olio extravergine d'oliva	gr.	5
Burro	gr.	5
Aromi e sale	gr.	q.b.
SUGO AI PISELLI		
Pomodori pelati	gr.	50
Piselli freschi o surgelati	gr.	30
Olio extravergine d'oliva	gr.	5
Aromi e sale	gr.	q.b.
SUGO AI FRUTTI DI MARE O ALLE VONGOLE		
Pomodori pelati	gr.	50
Frutti di mare (militi, vongole etc)	gr.	30
Olio extra vergine d'oliva	gr.	5
Prezzemolo, aglio e sale	gr.	q.b.
SUGO ALLA PESCATORA		
Pomodori pelati	gr.	30
Frutti di mare (militi, vongole etc)	gr.	50
Olio extra vergine d'oliva	gr.	5
Ortaggi, aromi, prezzemolo e sale	gr.	q.b.
SUGO ALLA MILANESE		
Latte	gr.	20
Olio extravergine d'oliva	gr.	5
Zafferano, farina, cipolla ,sale	gr.	q.b.
SUGO ALLO ZAFFERANO		
Olio extravergine d'oliva	gr.	5
Zafferano, brodo vegetale ,sale	gr.	q.b.
SUGO ALLA PIZZAIOLA		
Pomodori pelati	gr.	50
Carote	gr.	10
Cipolle	gr.	10
Olio extravergine d'oliva	gr.	5
Sale e origano	gr.	q.b.
SUGO ALLA PUTTANESCA		
Pomodori pelati	gr.	50
Ortaggi misti	gr.	10
Capperi e acciughe	gr.	10
Olive	gr.	5
Olio extravergine d'oliva	gr.	5
Sale e aromi	gr.	q.b.

SUGO ALLA SICILIANA O ALLE MELANZANE O ALLA NORMA		
Pomodori pelati	gr.	50
Melanzane	gr.	30
Carote, cipolle, sedano	gr.	20
Olio extravergine d'oliva	gr.	5
Sale e aromi	gr.	q.b.
ALLA VALTELLINESE		
Bresaola	gr.	10
Toma	gr.	10
Latte	gr.	30
Farina	gr.	10
Burro	gr.	3
Aromi e sale	gr.	q.b.
SUGO CON I BROCCOLI/BROCCOLETTI		
Pomodori pelati	gr.	50
Broccoli	gr.	40
Olio extravergine d'oliva	gr.	5
Ortaggi misti e sale	gr.	q.b.
INSALATA DI RISO ALLA PIEMONTESE		
Riso	gr.	70
Asparagi	gr.	40
Uovo sodo	gr.	25
Olive nere	gr.	5
Olio extravergine d'oliva	gr.	5
Sedano, senape, aromi, sale	gr.	q.b.
INSALATA DI PASTA ALLA NAPOLETANA		
Pasta	gr.	70
Pomodori	gr.	35
Mozzarella	gr.	15
Olive nere	gr.	5
Acciughe	gr.	2
Olio extravergine d'oliva	gr.	5
Basilico, sale	gr.	q.b.
• ELENCO PRIMI PIATTI IN BRODO		
PASTA E LEGUMI - PIATTO UNICO		
Pasta	gr.	90
Pomodori pelati	gr.	40
Legumi freschi (piselli) o surgelati	gr.	130
Olio extravergine d'oliva	gr.	5
Sale e aromi	gr.	q.b.
MINISTRA O MINISTRONE DI LEGUMI (passato – crema – zuppa anche con pasta – riso – crostini)		
Patate	gr.	50
Legumi secchi (fagioli – lenticchie – ecc)	gr.	40
Olio extravergine d'oliva	gr.	5
Sale e aromi	gr.	q.b.
MINISTRINA O PASTINA IN BRODO		
Brodo preparato con verdure miste	gr.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	gr.	5
Sale e aromi	gr.	q.b.
PASTINA O RISO IN BRODO VEGETALE (STRACCIATELLA)		
Pastina o riso	gr.	40
Uovo pastorizzato	gr.	n. 1x5 = g. 10
Parmigiano reggiano	gr.	10
Brodo vegetale, sale e aromi	gr.	q.b.
PASTA O RISO CON LENTICCHIE o CECI o FAGIOLI		
Legumi secchi	gr.	30
Olio extravergine d'oliva	gr.	5
Sale e aromi	gr.	q.b.

MINISTRONE, PASSATO, ZUPPA, CREMA di VERDURE anche con pasta, riso, orzo, crostini MINISTRA O ZUPPA D'ORZO		
Verdure miste: cipolle, carote, sedano, zucchini, pomodoro	gr.	100
Patate	gr.	30
Olio extravergine d'oliva	gr.	5
Sale e aromi	gr.	q.b.
PASTA/RISO E PATATE		
Pasta e/o riso	gr.	40
Patate	gr.	50
Parmigiano reggiano	gr.	10
Olio extravergine d'oliva	gr.	5
Sale e aromi	gr.	q.b.
MINISTRA DI PASTA E PATATE		
Pasta formato piccolo	gr.	40
Patate	gr.	120
Olio extravergine d'oliva	gr.	5
Sale e aromi	gr.	q.b.
PASSATO/MINISTRA DI ZUCCA		
Zucca	gr.	50
Patate	gr.	40
Olio extravergine d'oliva	gr.	5
Sale e aromi	gr.	q.b.
RISI E BISI IN BRODO – PASTA E PISELLI		
Piselli	gr.	50
Patate	gr.	40
Cipolle, sedano	gr.	20
Olio extravergine d'oliva	gr.	5
Sale e aromi	gr.	q.b.
MINISTRONE ALLA FIORENTINA		
Patate	gr.	50
Carote	gr.	25
Zucchine	gr.	25
Costine	gr.	15
Spinaci	gr.	15
Cavolo verza	gr.	6
Olio extravergine d'oliva	gr.	5
Cipolla, sale e aromi	gr.	q.b.
CREMA DI ASPARAGI		
Patate	gr.	50
Punte di asparagi	gr.	50
Cipolla, sedano, carote	gr.	20
Olio extravergine d'oliva	gr.	5
Sale e aromi	gr.	q.b.
CREMA DI PATATE E POMODORO – CREMA DI POMODORO		
Patate	gr.	50
Pomodori	gr.	50
Olio extravergine d'oliva	gr.	5
Sale ortaggi e aromi	gr.	q.b.
CREMA O VELLUTATA DI PISELLI		
Patate	gr.	50
Piselli (surgelati o freschi)	gr.	40
Olio extravergine d'oliva	gr.	5
Sale, ortaggi, aromi	gr.	q.b.
CREMA O VELLUTATA DI VERDURE		
Patate	gr.	50
Verdure miste es. carote, sedano, cipolla, zucca, fagiolini etc.	gr.	40
Olio extravergine d'oliva	gr.	5
Sale e aromi	gr.	q.b.

CREMA DI CAROTE E PATATE		
Carote	gr.	40
Patate	gr.	50
Olio extravergine d'oliva	gr.	5
Sale	gr.	q.b.
CREMA DI PORRI		
Patate	gr.	50
Porri	gr.	40
Olio extravergine d'oliva	gr.	5
Sale e ortaggi	gr.	q.b.
CREMA DI SPINACI		
Patate	gr.	50
Spinaci	gr.	40
Olio extravergine d'oliva	gr.	5
Sale e ortaggi	gr.	q.b.
CREMA DI LENTICCHIE		
Patate	gr.	50
Lenticchie	gr.	40
Olio extravergine d'oliva	gr.	5
Sale e aromi	gr.	q.b.
SEMOLINO IN BRODO		
Farina di semola	gr.	40
Olio extravergine d'oliva	gr.	5
Brodo vegetale	gr.	q.b.
Sale e aromi	gr.	q.b.
SEMOLINO AL LATTE		
Farina di semola	gr.	40
Olio extravergine d'oliva	gr.	5
Latte	gr.	20
Parmigiano reggiano	gr.	10
Sale e aromi	gr.	q.b.
MINESTRA DI RISO E LATTE		
Riso	gr.	40
Latte	gr.	20
Parmigiano reggiano	gr.	10
Olio extravergine d'oliva	gr.	5
Sale e aromi	gr.	q.b.

• **ELENCO SECONDI PIATTI**

- Carne

Carne di bovino, pollo, suino, coniglio, tacchino

Carne per polpette

Carne omogeneizzata da gr. 80

gr. 80

gr. 60

n° 3 vasetti

ARISTA AL LATTE		
Carne di suino	gr.	80
Latte	gr.	30
Cipolla, sedano, carote	gr.	20
Olio extravergine d'oliva	gr.	5
Aromi, farina e sale	gr.	q.b.
ARROSTO AL LIMONE – VITELLO AL LIMONE		
Carne di bovino, vitello	gr.	80
Olio extravergine d'oliva	gr.	5
Succo di limone, farina, sale	gr.	q.b.
ARROSTO DI BOVINO/POLLO/TACCHINO/SUINO/VITELLO – ARISTA AL FORNO		
Carne di bovino o pollo o suino o tacchino	gr.	80
Sedano, carote, cipolla	gr.	10
Olio extravergine d'oliva	gr.	5
Sale, farina, vino e aromi	gr.	q.b.

ARROSTO DI MAIALE AL GINEPRO		
Carne di suino	gr.	80
Sedano, carote	gr.	10
Olio extravergine d'oliva	gr.	5
Sale, farina, aromi, bacche di ginepro	gr.	q.b.
BOCCONCINO DI VITELLO/TACCHINO AL FORNO		
Fesa di vitello/tacchino	gr.	80
Ortaggi misti	gr.	20
Pomodori pelati	gr.	20
Olio extravergine d'oliva	gr.	5
Sale, farina, aromi, bacche di ginepro	gr.	q.b.
BOLLITO DI MANZO – VITELLO		
Carne di manzo	gr.	80
Se con salsa:		
- salsa verde	gr.	20
giardiniera, olio extravergine d'oliva, prezzemolo, sale, spezie, aglio e aromi		
- salsa rossa	gr.	20
Pomodori pelati, olio extravergine d'oliva, prezzemolo, sale, aglio, spezie e aromi		
BOLLITO MISTO		
Carne di bovino	gr.	80
Carote, sedano, cipolle	gr.	5
Aromi, sale	gr.	q.b.
BRASATO (anche alla piemontese)		
Carne di bovino o manzo o vitello	gr.	80
Pomodori pelati	gr.	40
Sedano, carote, cipolle	gr.	10
Olio extravergine d'oliva	gr.	5
Sale, aromi, farina	gr.	q.b.
CONIGLIO AGLI AROMI		
Carne di coniglio	gr.	80
Sedano, carote, cipolla	gr.	10
Olio extravergine d'oliva	gr.	5
Sale e aromi	gr.	q.b.
CONIGLIO AL VINO BIANCO		
Carne di coniglio	gr.	80
Olio extravergine d'oliva	gr.	5
Sale, aromi, vino bianco	gr.	q.b.
CONIGLIO IN UMIDO		
Rollata di coniglio	gr.	80
Pomodori pelati	gr.	40
Sedano, carota, cipolla	gr.	5 cad.
Olio extravergine d'oliva	gr.	5
Sale e aromi	gr.	q.b.
COTOLETTA DI POLLO/TACCHINO/MAIALE DORATA AL FORNO O ALLA MILANESE		
Carne di pollo o tacchino o maiale o vitello	gr.	80
Uova pastorizzate	gr.	5
Olio extravergine d'oliva	gr.	5
Sale	gr.	q.b.
HAMBURGER O POLPETTE O POLPETTONE		
Carne bovina	gr.	60
Verdure miste	gr.	10
Parmigiano reggiano	gr.	10
Uova pastorizzate	gr.	5
Olio extravergine d'oliva	gr.	5
Latte, mollica di pane, pangrattato, sale e aromi	gr.	q.b.

HAMBURGER O POLPETTE O POLPETTONE AL POMODORO		
Carne bovina	gr.	60
Pomodori pelati	gr.	40
Parmigiano reggiano	gr.	10
Uova pastorizzate	gr.	5
Olio extravergine d'oliva	gr.	5
Latte, mollica di pane, pangrattato, sale e aromi	gr.	q.b.
INVOLTINI DI BOVINO ANCHE IN UMIDO		
Fesa di bovino fresca	gr.	80
Pomodori pelati	gr.	40
Prosciutto cotto	gr.	20
Olio extravergine d'oliva	gr.	5
Farina, sale	gr.	q.b.
SALSICCIA AI FERRI ANCHE IN UMIDO		
Salsiccia di tacchino	gr.	80
Pomodori pelati	gr.	40
Olio extravergine d'oliva	gr.	5
Sale e aromi	gr.	q.b.
INVOLTINI DI POLLO ANCHE ALLA SALVIA		
Petto di pollo	gr.	80
Prosciutto	gr.	20
Formaggio	gr.	20
Uova pastorizzate	gr.	5
Olio extravergine d'oliva	gr.	5
Pane pesto, farina, salvia, sale	gr.	q.b.
SCALOPPINE AL LIMONE		
Petto di pollo, tacchino, bovino	gr.	80
Farina	gr.	7
Olio extravergine d'oliva	gr.	5
Sale, aromi, limone	gr.	q.b.
SCALOPPINA DI TACCHINO, POLLO BURRO E SALVIA		
Petto di tacchino, pollo	gr.	80
Olio extravergine d'oliva	gr.	5
Sale, aromi (salvia), farina, burro,	gr.	q.b.
POLLO O COSCE DI POLLO – TACCHINO – MAIALE (arrosto – al forno – al rosmarino – agli aromi – lessato – alla birra – alle spezie – al limone – alle mandorle – ai capperi)		
Pollo busto o cosce di pollo o tacchino o maiale	gr.	80
Olio extravergine d'oliva	gr.	5
Gusti, spezie, succo di limone, sale e aromi	gr.	q.b.
(Birra – Mandorle – Capperi)	gr.	q.b.
POLLO ALLA CACCIATORA		
Pollo busto o cosce di pollo	gr.	80
Pomodori pelati	gr.	40
Olio extravergine d'oliva	gr.	5
Sale, ortaggi, aromi	gr.	q.b.
ROLLATA DI BOVINO, POLLO, TACCHINO FARCITA		
Carne di bovino, pollo, tacchino	gr.	80
Verdure miste	gr.	20
Uovo pastorizzato	gr.	5
Olio extravergine d'oliva	gr.	5
Sale e aromi	gr.	q.b.
ROLLATA DI CONIGLIO – BOVINO		
Rollata di coniglio, bovino	gr.	80
Olio extravergine d'oliva	gr.	5
Ortaggi misti, sale e aromi	gr.	q.b.

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA		
Carne di pollo	gr.	80
Prosciutto cotto	gr.	20
Olio extravergine d'oliva	gr.	5
Sale, salvia, farina, brodo vegetale	gr.	q.b.

SCALOPPINE – CARNE – PETTO DI POLLO o TACCHINO ALLA PIZZAIOLA		
Carne bovina o suina o tacchino o petto di pollo	gr.	100
Pomodori pelati	gr.	30
Sedano, carote, cipolle, olio extravergine d'oliva	gr.	5 cad.
Sale e aromi	gr.	q.b.

SPEZZATINO DI TACCHINO O VITELLO AL VINO BIANCO		
Carne di bovino o tacchino	gr.	80
Ortaggi misti	gr.	20
Pomodori pelati	gr.	20
Farina	gr.	7
Olio extravergine d'oliva	gr.	5
Vino bianco, farina, sale e aromi	gr.	q.b.

SPEZZATINO IN UMIDO		
Carne di bovino o tacchino	gr.	80
Pomodori pelati	gr.	40
Se con i funghi	gr.	20
Olio extravergine d'oliva	gr.	5
Sale e aromi	gr.	q.b.

ZUCCHINE RIPIENE		
Zucchine	gr.	80
Carne di bovino	gr.	60
Uovo pastorizzate	gr.	5
Parmigiano reggiano	gr.	7
Olio extravergine d'oliva	gr.	5
Sale e aromi	gr.	q.b.

- **Pesce (nasello, merluzzo, halibut, platessa, sogliola, palombo, scorfano)** **gr. 90**

BASTOCINI DI PESCE DORATI COTTI AL FORNO		
<i>Preparazione gastronomica (vedi scheda tecnica)</i>		
Bastoncini di pesce	n.	4
Olio extravergine d'oliva	gr.	5
Limone a parte	gr.	20

FILETTO DI NASELLO, MERLUZZO, HALIBUT, PLATESSA, SOGLIOLA, PALOMBO, SCORFANO		
Filetto di pesce	gr.	90
Olio extravergine d'oliva	gr.	5
Pan grattato, prezzemolo, sale	gr.	q.b.

FILETTO DI MERLUZZO ALLA LIVORNESE		
Filetto di merluzzo	gr.	90
Pomodori pelati	gr.	40
Olio extravergine d'oliva	gr.	5
Prezzemolo, farina, vino bianco, sale e aromi	gr.	q.b.

FILETTO DI NASELLO, MERLUZZO, HALIBUT, PLATESSA, SOGLIOLA, PALOMBO, SCORFANO DORATO/IMPANATO		
Pesce	gr.	90
Uova pastorizzate	gr.	5
Olio extravergine d'oliva	gr.	5
Pangrattato, aromi e sale	gr.	q.b.
Limone a parte	gr.	20

FILETTO DI PLATESSA/MERLUZZO/NASELLO/HALIBUT/SOGLIOLA IN UMIDO		
Pesce	gr.	90
Pomodori pelati	gr.	40
Olio extravergine d'oliva	gr.	5
Aromi, ortaggi, sale	gr.	q.b.

FILETTO DI PLATESSA/MERLUZZO/NASELLO/HALIBUT/SOGLIOLA OLIO E LIMONE/AL VAPORE		
Nasello	gr.	90
Olio extravergine d'oliva	gr.	5
Sale, aromi, limone	gr.	q.b.

NASELLO ALLA MEDITERRANEA		
Nasello	gr.	90
Pomodori pelati	gr.	40
Olive	gr.	10
Olio extravergine d'oliva	gr.	5
Sale, farina e ortaggi	gr.	q.b.

• **VARIE**

SFOGLIATELLE ALLA VALDOSTANA		
Pasta sfoglia	gr.	50
Prosciutto cotto	gr.	40
Mozzarella	gr.	50
Olio extravergine d'oliva	gr.	5
Sale	gr.	q.b.

ARROSTO DI TACCHINO OLIO E LIMONE		
Con: olio extravergine d'oliva	gr.	80
Limone	gr.	5
	gr.	q.b.

CASTELLANA DI PROSCIUTTO		
Carne di pollo	gr.	80
Prosciutto cotto e formaggio	gr.	20 cad
Uova pastorizzate	gr.	10
Pane pesto	gr.	5
Olio extravergine d'oliva e sale	gr.	q.b.

BRESAOLA O MANZO O BUE AFFUMICATO anche con rucola		
Con: olio extravergine d'oliva	gr.	80
Limone, rucola	gr.	5
	gr.	q.b.

MELANZANE ALLA PARMIGIANA		
Melanzane	gr.	160
Mozzarella	gr.	60
Pomodori pelati	gr.	20
Parmigiano reggiano	gr.	5
Olio extravergine d'oliva	gr.	5
Sale e aromi	gr.	q.b.

ARROSTO DI TACCHINO OLIO E LIMONE <i>Preparazione gastronomica (vedi scheda tecnica)</i>		
Carne di tacchino	gr.	90
Olio extravergine d'oliva	gr.	5
Limone	gr.	q.b.

FORMAGGI: stracchino o crescenza, caprini, primo sale, tomini freschi, mozzarella, linea, vallé fresco, cestella, scamorza, caprino, hiladelphia light	gr.	100
FORMAGGI: fontal, gorgonzola, caciotta, emmenthal, taleggio, italico, provolone dolce, provola affumicata, pecorino, grana padano, asiago, brie	gr.	90

FRITTATA O TORTINO CON ZUCCHINE E PATATE		
Uova pastorizzate	gr.	60
Zucchine	gr.	30
Patate	gr.	30
Parmigiano reggiano	gr.	5
Olio extravergine d'oliva	gr.	5
Sale e aromi	gr.	q.b.

FRITTATA O TORTINO CON PROSCIUTTO E PATATE		
Uova pastorizzate	gr.	60
Prosciutto e patate	gr.	30 cad.
Parmigiano reggiano	gr.	5
Olio extravergine d'oliva	gr.	5
Sale e aromi	gr.	q.b.

FRITTATA O TORTINO DI CIPOLLE O FRITTATA DI PORRI		
Uova pastorizzate	gr.	70
Cipolle	gr.	30
Parmigiano reggiano	gr.	5
Olio extravergine d'oliva	gr.	5
Sale e aromi	gr.	q.b.

FRITTATA O TORTINO O OMELETTE CON CARCIOFI		
Uova pastorizzate	gr.	60
Carciofi	gr.	30
Parmigiano reggiano	gr.	7
Olio extravergine d'oliva	gr.	5
Sale e aromi	gr.	q.b.

TORTA AI CARCIOFI		
Pasta sfoglia	gr.	50
Carciofi	gr.	30
Patate	gr.	30
Parmigiano reggiano	gr.	5
Olio extravergine d'oliva	gr.	5
Sale e aromi	gr.	q.b.

TORTA PASQUALINA		
Pasta sfoglia	gr.	50
Spinaci	gr.	100
Ricotta	gr.	40
Uovo	gr.	10
Parmigiano reggiano	gr.	5
Olio extravergine d'oliva	gr.	5
Sale e aromi	gr.	q.b.

INSALATA ALL'ITALIANA		
Prosciutto cotto	gr.	30
Formaggio: edamer	gr.	30
Insalata verde	gr.	10
Cipolline, olive verdi, olive nere	gr.	5 ciascuno
Olio extravergine d'oliva	gr.	5
Sale, prezzemolo, succo di limone	gr.	q.b.

INSALATA CAPRESE		
Pomodori	gr.	80
Mozzarella	gr.	60
Olive verdi	gr.	20
Olio extravergine d'oliva	gr.	5
Sale, aceto, origano basilico	gr.	q.b.

INSALATA DI FORMAGGI		
Formaggi misti	gr.	90
Giardiniera sott'aceto	gr.	30
Olio extravergine d'oliva	gr.	5

INSALATA DI PROSCIUTTO		
Prosciutto cotto	gr.	80
Giardiniera sott'aceto	gr.	30
Olio extravergine d'oliva	gr.	5
Sale e succo di limone	gr.	q.b.

INVOLTINO DI PROSCIUTTO E FORMAGGIO o PRIMAVERA		
Prosciutto cotto	gr.	60
Edamer o fontal	gr.	40
Pane pesto	gr.	10
Uova	gr.	10
Olio extravergine d'oliva	gr.	5
Sale	gr.	q.b.

OMELETTE AGLI SPINACI		
Uova pastorizzate	gr.	60
Spinaci	gr.	30
Parmigiano reggiano	gr.	7
Olio extravergine d'oliva	gr.	5
Sale e aromi	gr.	q.b.
OMELETTE AGLI ASPARAGI (Cotto al forno)		
Uova pastorizzate	gr.	60
Asparagi	gr.	30
Parmigiano reggiano	gr.	7
Olio extravergine d'oliva	gr.	5
Sale e aromi	gr.	q.b.
PEPERONI O ZUCCHINE RIPIENE		
Peperoni o zucchine	gr.	150
Carne bovina	gr.	60
Latte	gr.	10
Parmigiano reggiano	gr.	5
Olio extravergine d'oliva	gr.	5
Pane pesto, aromi, sale	gr.	q.b.
PROSCIUTTO COTTO	gr.	80
PROSCIUTTO CRUDO	gr.	80
PROSCIUTTO CRUDO E MELONE	gr.	80/4 fette
PROSCIUTTO CRUDO E ANANAS	gr.	80/4 fette
PROSCIUTTO DI PRAGA AI FERRI O AL FORNO	gr.	100
RICOTTA	gr.	120
PARMIGIANO REGGIANO	gr.	70
SEMOLINI DOLCI DORATI COTTI AL FORNO		
Farina di semola	gr.	60
Latte	gr.	30
Uova pastorizzate	gr.	20
Pane pesto	gr.	10
Olio extravergine d'oliva	gr.	10
Sale	gr.	q.b.
SFORMATO DI VERDURE O FLAN		
Uova pastorizzate	gr.	60
Ricotta	gr.	30
Verdure	gr.	30
Parmigiano reggiano	gr.	5
Olio extravergine d'oliva	gr.	5
Sale e aromi	gr.	q.b.
SFORMATO DI ZUCCHINE E RICOTTA		
Uova pastorizzate	gr.	60
Ricotta	gr.	30
Zucchine	gr.	30
Parmigiano reggiano	gr.	5
Olio extravergine d'oliva	gr.	5
Sale e aromi	gr.	q.b.
TOMINI AL VERDE		
Tomini	gr.	90
Salsa verde: giardiniera, olio extravergine d'oliva, prezzemolo, sale, piante aromatiche, spezie, aglio	gr.	10
TOMINI FANTASIA		
Tomini	gr.	90
Salsa rossa: peperoncino, olio extravergine d'oliva, cetrioli, sale, piante aromatiche, spezie, aglio	gr.	10
TORTINO O FRITTATA CON/DI VERDURE (Cotto al forno)		
Uova pastorizzate	gr.	60
Verdure: erbe o zucchine	gr.	30

Parmigiano reggiano	gr.	7
Olio extravergine d'oliva	gr.	5
Sale e aromi	gr.	q.b.

TORTINO O FRITTATA DI RICOTTA E CAROTE (Cotto al forno)		
Uova pastorizzate		
Ricotta	gr.	60
Carote	gr.	30
Olio extravergine d'oliva	gr.	30
Parmigiano reggiano	gr.	5
Sale e aromi	gr.	5
	gr.	q.b.

FRITTATA TRICOLORE (Cotto al forno)		
Uova pastorizzate		
Spinaci	gr.	60
Prosciutto cotto	gr.	20
Formaggio tipo emmenthal o mozzarella	gr.	10
Olio extravergine d'oliva	gr.	10
Parmigiano reggiano	gr.	5
Sale e aromi	gr.	5
	gr.	q.b.

TORTINO O FRITTATA DI RICOTTA E SPINACI (Cotto al forno)		
Uova pastorizzate		
Ricotta	gr.	60
Spinaci	gr.	30
Olio extravergine d'oliva	gr.	30
Parmigiano reggiano	gr.	5
Sale e aromi	gr.	5
	gr.	q.b.

TORTINO O OMELETTE AL PROSCIUTTO O DI RICOTTA E PROSCIUTTO		
Uova pastorizzate		
Fontal o provolone o ricotta	gr.	60
Prosciutto cotto	gr.	30
Latte	gr.	30
Olio extravergine d'oliva	gr.	30
Sale e aromi	gr.	5
	gr.	q.b.

TORTINO O OMELETTE E/O FORMAGGIO anche con VERDURE		
Uova pastorizzate		
Fontal o provolone	gr.	60
Prosciutto cotto	gr.	30
Verdure miste	gr.	30
Latte	gr.	30
Olio extravergine d'oliva	gr.	30
Sale e aromi	gr.	5
	gr.	q.b.

UOVA CAPRICCIOSE Preparazione gastronomica (vedi scheda tecnica)		
Uova sode		
Preparazione gastronomica (vedi scheda tecnica)	n°	1 e ½
Insalata capricciosa		
UOVA SODE Preparazione gastronomica (vedi scheda tecnica)	gr.	80
Uova sode		
	n°	1 e ½

▪ **ELENCO CONTORNI – verdure cotte**

Le grammature indicate si riferiscono all'alimento crudo ed al netto degli scarti

CARCIOFI E PATATE TRIFOLATE		
Patate		
Carciofi	gr.	100
Olio extravergine d'oliva	gr.	50
Sale e aromi	gr.	10
	gr.	q.b.

CAROTE O PATATE PREZZEMOLATE O TRIFOLATE O PATATE AL VERDE O PATATE AL ROSMARINO		
Patate		
Carote (anche baby)	gr.	150
Olio extravergine d'oliva	gr.	200
Sale, prezzemolo, rosmarino e basilico	gr.	10
	gr.	q.b.

CAROTE E/O CIPOLLE AL VAPORE		
Carote	gr.	100
Cipolle	gr.	100
Olio extravergine d'oliva	gr.	10
Aromi, sale	gr.	q.b.
CAROTE E PISELLI AL VAPORE/ALL'OLIO		
Carote	gr.	110
Piselli	gr.	70
Olio extravergine d'oliva	gr.	10
Aromi, sale	gr.	q.b.
CAVOLFIORI O ZUCCHINE O CAROTE AL FORNO		
Cavolfiori, zucchini, carote (anche baby)	gr.	200
Olio extravergine d'oliva	gr.	10
Aromi, sale	gr.	q.b.
CAROTE O CAVOLINI DI BRUXELLES AL BURRO		
carote (anche baby), cavolini di bruxelles	gr.	200
Burro	gr.	10
Aromi, sale	gr.	q.b.
MACEDONIA DI VERDURE O VERDURE MISTE LESSE O TRIS DI VERDURE O TRITICO DI VERDURE		
Patate	gr.	90
Carote	gr.	30
Fagiolini	gr.	30
Olio extravergine d'oliva	gr.	10
Aromi, sale	gr.	q.b.
MELANZANE/ZUCCHINE GRIGLiate		
Melanzane	gr.	200
Olio extravergine d'oliva	gr.	10
Aromi, sale	gr.	q.b.
PATATE AL FORNO O ALLA SALVIA O DORATE		
Patate	gr.	150
Olio extravergine d'oliva	gr.	10
Aromi, salvia, sale, rosmarino	gr.	q.b.
PEPERONATA con PATATE		
Patate	gr.	60
Peperoni	gr.	70
Pomodori pelati	gr.	20
Olio extravergine d'oliva	gr.	10
Aromi, aglio, sale	gr.	q.b.
PEPERONI O PEPERONATA		
Peperoni	gr.	120
Pomodori pelati	gr.	20
Olio extravergine d'oliva	gr.	10
Aromi, aglio, sale	gr.	q.b.
PATATE LESSE O INSALATA DI PATATE		
Patate	gr.	150
Olio extravergine d'oliva	gr.	10
Aromi, sale	gr.	q.b.
PUREA DI PATATE		
Patate	gr.	150
Latte	gr.	40
Parmigiano reggiano	gr.	5
Burro	gr.	10
Noce moscata, aromi e sale	gr.	q.b.
PISELLI ALLA FRANCESE ALLA PARIGINA AL PROSCIUTTO		
Piselli	gr.	100
Prosciutto cotto	gr.	10
Olio extravergine d'oliva	gr.	10

Aromi, sale	gr.	q.b.
-------------	-----	------

PISELLI IN UMIDO		
Piselli	gr.	100
Pomodori pelati	gr.	40
Olio extravergine d'oliva	gr.	10
Piante aromatiche, aromi, sale	gr.	q.b.

VERDURE AL VAPORE O LESSE O STUFATE E O SALTATE		
Fagiolini, cavolfiori, costine, spinaci, carote, finocchi, erbette, zucchine, piselli, broccoli	gr.	200
Olio extravergine d'oliva	gr.	10
Aromi, sale	gr.	q.b.

VERDURE GRATINATE		
Finocchi o cavolfiori o zucchini	gr.	200
Latte	gr.	25
Farina	gr.	5
Burro	gr.	5
Parmigiano reggiano	gr.	5
Sale e aromi	gr.	q.b.

VERDURE A PARMIGIANO REGGIANO		
Fagiolini, zucchine, finocchi, melanzane o spinaci	gr.	200
Parmigiano reggiano	gr.	10
Olio extravergine d'oliva/burro	gr.	10
Sale	gr.	q.b.

ZUCCHINE TRIFOLATI		
Zucchine	gr.	200
Olio extravergine d'oliva	gr.	10
Prezzemolo, sale e aromi	gr.	q.b.

ZUCCHINE/FAGIOLINI AL POMODORO		
Zucchine	gr.	200
Fagiolini	gr.	200
Pomodori pelati	gr.	30
Olio extravergine d'oliva	gr.	10
Sale e piante aromatiche	gr.	q.b.

▪ **ELENCO CONTORNI – verdure crude**

CAROTE IN INSALATA O JOULIENNE		
Carote crude	gr.	200
Olio extravergine d'oliva	gr.	10
Sale e limone	gr.	q.b.

INSALATA DI POMODORI		
Pomodori	gr.	150
Olio extravergine d'oliva	gr.	10
Sale	gr.	q.b.

INSALATA MISTA VERDE E ROSSA		
Insalata verde/rossa	gr.	50 cad
Olio extravergine d'oliva	gr.	10
Sale	gr.	q.b.

INSALATA VERDE		
Insalata verde	gr.	100
Olio extravergine d'oliva	gr.	10
Sale	gr.	q.b.

INSALATA VERDE E CAROTE		
Insalata verde e carote	gr.	50/100
Olio extravergine d'oliva	gr.	10
Sale	gr.	q.b.

INSALATA VERDE E POMODORI		
Insalata verde	gr.	50
Pomodori	gr.	100
Olio extravergine d'oliva	gr.	10
Sale	gr.	q.b.

Varie

FRUTTA FRESCA	gr.	150
FRUTTA COTTA		
Frutta	gr.	150
Zucchero	gr.	5
YOGURT ALLA FRUTTA	gr.	125
BUDINO	gr.	120
MOUSSE ALLA FRUTTA	gr.	100
VINO	n°	1 bicchiere/di'
PANE	gr.	50
GRISSINI	gr.	30
DOLCE	n°	1 razione/gr. 60