



CITTA' DI GIAVENO
TABELLE DIETETICHE E DELLE GRAMMATURE
PER LA RESIDENZA RAMELLO

Grammi

PRIMI PIATTI

Agnolotti e ravioli ai magro o di carne	125
Crostini	40
Gnocchi di patate e semola	180
Pasta, riso, orzo, farro per minestre, minestrine e passati	40
Pasta asciutta nei vari formati	80
Riso per risotti	80
Tortellini in brodo	60
Farina di mais per polenta	100
Lasagne (pasta secca)	40
Tagliatelle all'uovo	60
Semola per semolino in brodo	100

AGLI AROMI o ALLE ERBE AROMATICHE o PROFUMATO AGLI AROMI o AL PEPERONCINO

Olio	5
Parmigiano	7
Erbe aromatiche (menta, rosmarino, salvia, alloro, timo, basilico, peperoncino, aglio)	q.b.

BURRO/OLIO E SALVIA

Burro/olio	5
Parmigiano	7
Aromi: salvia, sale	q.b.

AI FORMAGGI

Formaggi freschi misti	50
Parmigiano	5
Olio	5
Brodo vegetale, aromi, sale	q.b.

POLENTA

Farina di mais	100
Olio	5
Parmigiano	7
Acqua, aromi, sale	q.b.

PESTO CONFEZIONATO

Pesto	20
Olio	5
Aromi, sale	q.b.

SUGO DI POMODORO/POMODORO e BASILICO

Pomodori pelati	50
Parmigiano	5
Olio	5
Aromi, ortaggi, basilico, sale	q.b.

ALLE VERDURE (in bianco) O ALLA VERDURA

Verdure miste: carote, zucchine, piselli, fagiolini, sedano, cipolle; al radicchio, ai carciofi, asparagi ecc...	50
Parmigiano	5
Olio	5
Ortaggi, aromi, brodo vegetale, sale	q.b.

SUGO AL RAGU' VEGETALE

Pomodori pelati	50
Verdure miste: carote, cipolle	20
Legumi secchi o legumi freschi (lenticchie, piselli, fagioli)	10-30
Parmigiano	5
Olio	5
Aromi, sale	q.b.

ALLO ZAFFERANO

Brodo vegetale	q.b.
farina	10
burro	20
cipolla	20
Parmigiano	5
Olio	5
Zafferano e altri aromi, sale	q.b.

ALLA RICOTTA

Ricotta	50
Parmigiano	5
Brodo vegetale, aromi, sale	q.b.

LASAGNE AL PESTO

Besciamella	20
Pesto	20
Parmigiano	7
Olio	5
Aromi, sale	q.b.

LASAGNE AL RAGU' DI BOVINO

Besciamella	20
Carne di bovino tritata	30
Carote, cipolle, sedano	10
Pomodori pelati	40
Parmigiano	7
Olio	5
Aromi, sale	q.b.

PASTA RIPIENA ASCIUTTA/ ALL'UOVO, FRESCA

Ravioli di magro (ricotta e spinaci), alla carne	125
Parmigiano	5
Olio	5

SUGO AL POMODORO e PESTO (ALLA LIGURE)

Pomodori pelati	50
Pesto confezionato	10
Parmigiano	5
Olio	5
Aromi, ortaggi, sale	q.b.

SUGO AL POMODORO e RICOTTA

Pomodori pelati	50
Ricotta	30
Parmigiano	5
Olio	5
Aromi, sale	q.b.

SUGO ALLA ZUCCA

Zucca	30
Parmigiano	5
Olio	5
Ortaggi, aromi, brodo vegetale, sale	q.b.

SUGO POMODORO E OLIVE

Pomodori pelati	50
Olive verdi o nere denocciolate	20
Parmigiano	5
Olio	5
Aromi, sale	q.b.

SUGO AI BROCCOLI (SUGO INVERNALE)

Pomodori pelati	50
Broccoli	30
Parmigiano	5
Olio	5
Aromi, sale	q.b.

SUGO ALLA BARBABIETOLA E STRACCHINO

Barbabetola	10
Farina bianca	20
Latte	30
Burro	25
Stracchino	25
Parmigiano	5
Olio	5
Brodo vegetale, aromi e sale	q.b.

SUGO AI PEPERONI

Pomodori pelati	50
Peperoni	30
Parmigiano	5
Olio	5
Aromi e sale	q.b.

SUGO ALLE MELANZANE (SUGO ESTIVO)

Pomodori pelati	50
Melanzane	30
Parmigiano	5
Olio	5
Aromi e sale	q.b.

AL RAGU'

Carne di bovino tritata	30
Carote, cipolle, sedano	10
Pomodori pelati	40
Parmigiano	7
Olio	5
Aromi, sale	q.b.

PIZZA AL POMODORO – FOCACCIA BIANCA- ALLE VERDURE

Se preparazione gastronomica vedere scheda tecnica	1 porzione- 200
Se pizza: pomodori pelati o cipolle o altre verdure	50
Farina	70
Olio	5
Acqua, lievito, origano, rosmarino, sale	q.b.

PESTO ALLA SICILIANA

Pesto	10
Pomodoro	50
Ricotta	20
Parmigiano	5
Olio	5
sale	q.b.

SUGO AI FUNGHI- ALLA BOSCAIOLA

Funghi coltivati	30
Pomodoro	50
Brodo vegetale, aromi, prezzemolo e sale	q.b.
Parmigiano	5
Olio	5

GNOCCHI ALLA ROMANA

Farina di semola	70
Latte	20
Besciamella	15
Olio	5
Acqua, aromi, sale	q.b.

ALLA PESCATORA

Pomodoro	30
Frutti di mare (mitili, crostacei...)	50
Olio	5
Ortaggi, aromi, sale, prezzemolo	q.b.

ALLA PARMIGIANA

Brodo vegetale e sale	q.b.
Parmigiano	20
Olio	5
sale	q.b.

ALLA PUTTANESCA

Pomodoro	50
Capperi ed olive	10
Parmigiano	5
Olio	5
Ortaggi misti, sale	q.b.

ALLA AMATRICIANA

Pomodori pelati	50
Pancetta	30
Parmigiano	5
Olio	5
Aromi, ortaggi, basilico, sale	q.b.

SEMOLINO IN BRODO O AL LATTE

Farina di semola	40
Se latte	20
Parmigiano	5
Olio	5
Brodo vegetale, ortaggi, sale	q.b.

PASTINA/RISO IN BRODO VEGETALE

Brodo vegetale: patate, carote, sedano, cipolla	q.b.
Parmigiano	7
Olio	5
Sale	q.b.

Si richiede che le verdure impiegate per la preparazione del brodo vegetale, vengano passate e inserite nel brodo. Quando la stagionalità lo consente alle sopracitate verdure si aggiunge lo zucchini

CREMA DI CAROTE O PORRI o PASSATO DI PATATE E CAROTE O PORRI con riso, pasta, farro, orzo, crostini

Patate	40
Carote o porri	50
Parmigiano	5
Olio	5
Brodo vegetale, aromi, ortaggi, sale	q.b.

CREMA o VELLUTATA o PASSATO DI VERDURA con riso, pasta, farro, orzo, crostini

Verdure miste: carote, zucca o zucchini, costine o coste, verza, porro, cipolla, pomodoro	100
Patate	30
Parmigiano	5
Olio	5
Brodo vegetale, aromi, sale	q.b.

CREMA DI LEGUMI E VERDURE con riso, pasta, farro, orzo, crostini

Patate	50
Legumi secchi	40
Verdure miste: carote, cipolla, pomodoro	50
Parmigiano	10
Olio	5
Brodo vegetale, aromi, sale	q.b.

VELLUTATA o PASSATO DI ZUCCA con riso, pasta, farro, orzo, crostini

Zucca gialla	50
Patata	40
Parmigiano	5
Olio	5
Brodo vegetale, aromi, sale	q.b.

Il Parmigiano Reggiano dovrà essere inviato giornalmente dalla I.A. per i primi piatti sia asciutti che in brodo, secondo le grammature previste dalle tabelle dietetiche in vigore.

L'olio indicato E' SEMPRE extra vergine d'oliva, che potrà essere anche aromatizzato con aglio e rosmarino.

SECONDI PIATTI CALDI

Grammi

ARROSTO DI BOVINO O BRASATO AL VINO ROSSO

Carne di bovino	100
Olio	5
Aromi, ortaggi, farina, sale, vino	q.b.

COSCIA/FUSO DI POLLO AL FORNO/AL ROSMARINO

Fuso di pollo al netto di pelle e ossa	100
Olio	5
Aromi, Rosmarino, ortaggi e sale	q.b.

POLLO ALLA CACCIATORA- SCALOPPINE DI POLLO ALLA PIZZAIOLA

Fuso di pollo al netto di pelle e ossa	100
Pomodori pelati	40
Se con olive	10
Olio	5
Aromi e sale	q.b.

SCALOPPINE - STRACCETTI DI POLLO, TACCHINO, LONZA AL LIMONE- AGRUMI ANCHE CON CAPPERI

Petto di pollo, tacchino, lonza	100
Olio	5
Farina, succo di limone/ arancia sale, capperi (se previsti)	q.b.

BOCCONCINI DI CARNE MISTA IN UMIDO

Carne di bovino/tacchino/pollo/suino	100
Pomodori pelati	20
Carote, sedano, cipolle	20
Olio	5
Brodo vegetale, aromi, sale	q.b.

BOCCONCINI DI CARNE AI PEPERONI

Carne di bovino/tacchino/pollo/suino	100
Peperoni	20
Carote, sedano, cipolle	20
Olio	5
Brodo vegetale, aromi, sale	q.b.

ARISTA AL LATTE

Carne di lonza di maiale	100
latte	30
Olio	5
Aromi, ortaggi, farina, sale	q.b.

HAMBURGER anche IN UMIDO/AL POMODORO O CON VERDURE

Carne di bovino/tacchino	80
Verdure miste e/o pomodori pelati	40
Mollica bagnata nel latte o latte	10
Uova pastorizzate	1x10=5g
Parmigiano	5
Olio	5
Pangrattato, aromi, sale	q.b.

POLPETTE DI BOVINO, POLLO, TACCHINO IN UMIDO/AL POMODORO CON VERDURE

Carne di bovino, pollo, tacchino	80
Verdure miste e/o pomodori pelati	40
Mollica bagnata nel latte o latte	10
Uova pastorizzate	1x10=5g
Parmigiano	5
Olio	5
Pangrattato, aromi, sale	q.b.

COTOLETTA ALLA MILANESE COTTO AL FORNO ANCHE IN STRACCETTI

Carne di tacchino, pollo, vitello, maiale	100
Uova pastorizzate	1x10=5g
Olio	5
Pangrattato, sale	q.b.
Limone a parte	1x4

HAMBURGER ALLA MILANESE COTTO AL FORNO ANCHE CON PROVOLA

Carne di tacchino, bovino, pollo	80
Uova pastorizzate	1x10=5g
Provola	10
Parmigiano	5
Olio	5
Pangrattato, aromi, sale	q.b.

BOLLITO DI MANZO O MISTO CON SALSE

Carne	100
Salsa verde (giardiniera, prezzemolo, sale, olio, aglio, aromi)	30
Salsa rossa (pomodori, prezzemolo, sale , aglio, spezie, olio)	30
Olio	5
Aromi, ortaggi, farina, sale	q.b.

VERDURE MISTE RIPIENE

Carne di bovino tritata	150
Zucchine o peperoni	60
Uova pastorizzate	1x10=5g
Parmigiano	5
Olio	5
Pangrattato, aromi, sale	q.b.

INSALATA DI POLLO ALLA MEDITERRANEA

Bocconcini di pollo	100
Verdure miste: peperoni, olive, pomodorini, mais	60
Olio	5
Aromi, sale	q.b.

ROLATA DI CONIGLIO

Carne di coniglio	100
Olio	5
Erbe aromatiche, aglio, vino, aromi, sale	q.b.

INVOLTINI DI VERZA CON MAIALE

Carne di maiale	80
Uova pastorizzate	1x10=5g
Parmigiano	5
Verza in foglie	50
Olio	5
Erbe aromatiche, aglio, vino, aromi, sale	q.b.

BASTONCINI DI MERLUZZO COTTI AL FORNO

Merluzzo	150
Uova pastorizzate	1x10=5g
Olio	5
Pangrattato, farina, aromi, sale	q.b.
Limone a parte	1x4

FILETTO DI PLATESSA O NASELLO O MERLUZZO DORATO/IMPANATO COTTO AL FORNO

Filetto di platessa o halibut o merluzzo (peso netto)	150
Uova pastorizzate	1x10=5g
Olio	5
Pangrattato, aromi, farina, sale	q.b.
Limone a parte	1x4

POLPETTE O BURGER DI PLATESSA O NASELLO O MERLUZZO COTTE AL FORNO ANCHE AL POMODORO

Nasello, merluzzo, platessa, halibut	120
Patate	40
Uova pastorizzate	1x10=5g
Olio	5
Pangrattato, farina, prezzemolo, sale	q.b.
Limone a parte	1x4
Se al pomodoro: pomodori pelati	40

MERLUZZO ALLA MEDITERRANEA O IN UMIDO

Merluzzo	150
Pomodori pelati	40
Olio	5
Ortaggi (cipolla, carote), basilico, aglio, prezzemolo, sale, olive	q.b.

FILETTO DI PLATESSA O NASELLO O MERLUZZO GRATINATO

Nasello, merluzzo, platessa, halibut	150
Olio	5
Pangrattato, prezzemolo, succo di limone, aromi, sale	q.b.

MELANZANE ALLA PARMIGIANA

Melanzane	160
Mozzarella	60
Pomodoro	20
Parmigiano	5
Olio	5
Pangrattato, aromi, sale	q.b.

FRITTATA DI CIPOLLE/FRITTATA DI PATATE E PORRI

Uova pastorizzate	50
Cipolle	30
Patate e porri	60
Parmigiano	5
Olio	5
Pangrattato, aromi, sale	q.b.

FRITTATA AI CARCIOFI

Uova pastorizzate	50
Carciofi	30
Parmigiano	10
Olio	5
Aromi, sale	q.b.

FRITTATA / TORTINO DI PATATE E ZUCCHINE

Uova pastorizzate	60
Patate e zucchine	60
Parmigiano	5
Olio	5
Pangrattato, aromi, sale	q.b.

MEDAGLIONE DI RICOTTA E SPINACI

Ricotta	60
Spinaci	50
Patate	25
Uovo	5
Parmigiano	10
Olio	5
Aromi, sale	q.b.

SFORMATO DI CECI

Patate, cipolle	50
Ceci	35
Uovo	5
Parmigiano	10
Olio	5
Aromi, sale	q.b.

TORTINO DI CECI E PATATE (FARINATA) O CON VERDURE MISTE

Patate o verdure miste di stagione (zucchine, cipolle, carote...)	40
Farina di ceci	50
Olio	5
Aromi, sale	q.b.

FLAN DI PISELLI

Patate	50
Piselli	40
Uovo	50
Parmigiano	10
Olio	5
Pangrattato, aromi, ortaggi, sale	q.b.

LENTICCHIE IN UMIDO

Lenticchie secche	50
Pomodoro	25
Olio	5
Aromi, ortaggi, sale	q.b.

INSALATA DI FAGIOLI, TONNO E CIPOLLE

Fagioli borlotti	100
Tonno all'olio	25
Cipolle	10
Olio	5
Aromi, ortaggi, sale	q.b.

POLPETTE/ BURGER DI LEGUMI

Patate	50
Legumi secchi	50
Parmigiano	10
Olio	5
Pangrattato, aromi, ortaggi, sale	q.b.

CROCCHETTE DI PISELLI E PATATE

Patate	20
Piselli gelo	50
Uovo	5
Parmigiano	10
Olio	5
Pangrattato, aromi, ortaggi, sale	q.b.

SECONDI PIATTI FREDDI

Grammi

ARROSTO DI TACCHINO/MANZO AFFUMICATO/BRESAOLA OLIO E LIMONE Preparazione gastronomica

Tacchino/manzo/bresaola	70
Olio	5
Limone, rucola	1x4

PROSCIUTTO COTTO O CRUDO

70

CAPRESE

Pomodori	100
Mozzarella	75
Olio	10
Olive	20
Sale, origano	q.b.

UOVO SODO

50

PROSCIUTTO CRUDO E MELONE O ANANAS

Prosciutto crudo	70
Melone o ananas	3 fette

FORMAGGIO

Mozzarella, stracchino, linea, primo sale, tomini freschi, robiola, caprino	100
Formaggi DOP: Parmigiano reggiano – bocconcini di scamorza, grana padano, fontina, gorgonzola, asiago, pecorino, raschera	50
Ricotta	150

PROSCIUTTO COTTO ALLA VALDOSTANA COTTO AL FORNO

Prosciutto cotto	70
Formaggio tipo galbanino o mozzarella	20
Uova pastorizzate	1x10=5g
Olio	5
Pangrattato, aromi, sale	q.b.

CONTORNI**CAROTE ALL'OLIO - PREZZEMOLATE**

Carote anche baby	200
Olio	10
Prezzemolo, aromi: aglio, alloro, sale	q.b.
Carote anche baby	100

BROCCOLI/CAVOLFIORI/FINOCCHI GRATINATI

Broccoli, cavolfiori, finocchi	200
Parmigiano	10
Olio	10
Pangrattato, aromi, sale	q.b.

VERZA STUFATA

Cavolo verza	200
Olio	10
Pangrattato, aromi, sale	q.b.

COSTINE/ERBETTE/SPINACI SALTATE ALL'OLIO anche aromatizzato

Costine, erbette, spinaci	200
Olio	10
Aromi, sale	q.b.

COSTINE/ERBETTE/SPINACI AL PARMIGIANO

Costine, erbette, spinaci	200
Parmigiano	10
Olio	10
Aromi, sale	q.b.

Il parmigiano reggiano in accordo con l'A.C. dovrà essere messo a disposizione degli utenti, salvo diversa comunicazione da parte dell'A.C.

SPINACI AL BURRO E PARMIGIANO

Spinaci	200
Parmigiano	10
Olio o burro	10
Aromi, sale	q.b.

FAGIOLINI SALTATI CALDI ALL'OLIO anche aromatizzato

Fagiolini	200
Olio	10
Sale	q.b.

PISELLI ALL'OLIO O IN UMIDO

Piselli	150
Pomodoro (se in umido)	40
Olio	10
Salvia, aromi, sale	q.b.

FAGIOLINI E CAROTE ALL'OLIO

Fagiolini	100
Carote	100
Olio	10
Sale	q.b.

FAGIOLINI E POMODORI IN INSALATA

Fagiolini	130
Pomodori	70
Olio	10
Sale, aromi, aceto o limone	q.b.

PATATE O SPICCHI DI PATATE AL FORNO/AL ROSMARINO

Patate	200
Olio	10
Sale, rosmarino, aromi, aglio	q.b.

PATATE E CAROTE O PATATE E CARCIOFI AL FORNO

Patate	100
Carote o carciofi	100
Olio	10
Sale, rosmarino, aromi, aglio	q.b.

PATATE E ZUCCHINE O ZUCCA AL FORNO

Patate	100
Zucchine o zucca	100
Olio	10
Sale, rosmarino, aromi, aglio	q.b.

PATATE IN UMIDO

Patate	200
Pomodori pelati, cipolle	50
Olio	10
Sale, aromi	q.b.

ZUCCHINE GRATINATE - ZUCCHINE TRIFOLATE – ZUCCHINE AL FORNO

Zucchine	200
Olio	10
Parmigiano (se gratinate)	10
Sale, aromi, pangrattato (se gratinate)	q.b.

PUREA DI PATATE

Patate	200
Latte	30
Parmigiano	10
Burro	5
Sale, rosmarino, aromi, aglio	q.b.

MIX DI VERDURE COTTE/TRIS DI VERDURE

Patate	50
Carote	50
Piselli/fagiolini/broccoli	100
Olio	10
Sale, rosmarino, aromi, aglio	q.b.

CIPOLLINE BRASATE

Cipolline	200
Olio	10
Sale, rosmarino, aromi, aglio, aceto balsamico	q.b.

CAVOLINI DI BRUXELLES

Cavolini di Bruxelles	200
Olio	10
Sale, rosmarino, aromi, aglio	q.b.

PEPERONATA CON PATATE

Patate	60
Peperoni	100
Cipolle e pomodoro	40
Olio	10
Sale, aromi	q.b.

INSALATA DI CAROTE

Carote	200
Olio	10
Limone o aceto, sale	q.b.

INSALATA DI POMODORI anche con ORIGANO anche con OLIVE

Pomodori	200
Olio	10
Olive	10
Sale, origano	q.b.

INSALATA MISTA VERDE E ROSSA

Insalata verde/rossa	40/40
Olio	10
Sale e aceto	q.b.

INSALATA MISTA VERDE, CAROTE, POMODORI

Insalata verde	30
Carote	40
Pomodori	40
Olio	10
Sale e aceto	q.b.

INSALATA MISTA VERDE, CAROTE, CAVOLO

Insalata verde	30
Carote	40
Cavolo	40
Olio	10
Sale e aceto	q.b.

INSALATA MISTA VERDE E CAROTE

Carote/insalata verde	60/30
Olio	10
Sale e aceto	q.b.

INSALATA MISTA VERDE E FINOCCHI

Finocchi/insalata verde	60/30
Olio	10
Sale e aceto	q.b.

INSALATA MISTA CAROTE E FINOCCHI

Carote/finocchi	50/50
Olio	10
Sale e aceto	q.b.

INSALATA VERDE

Insalata verde	80
Olio	10
Sale e aceto	q.b.

INSALATA VERDE E POMODORI

Insalata verde	30
Pomodori	50
Olio	10
Sale e aceto	q.b.

PEPERONI IN BAGNA CAUDA O CON ACCIUGHE

Peperoni	75
Acciughe o salsa (bagna cauda)	10/ 20
Olio extravergine d'oliva	5
Aglione	q.b

PEPERONI con Bagnetto verde o SOTT'OLIO

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

ANTIPASTO ALLA PIEMONTESE CON TONNO

Verdure miste	40
Pomodoro	20
Tonno	20
Aromi e sale	q.b

ZUCCHINE IN CARPIONE

Zucchine	40
Cipolle	20
Olio extravergine d'oliva	5
Aromi (salvia aglio, pepe etc) e sale	q.b

ROTOLO DI PEPERONI CON TONNO ED OLIVE

Peperoni	30
Tonno	20
Olive	5

VITELLO TONNATO

Carne di bovino	50
Salsa tonnata (tonno, capperi, maionese pastorizzata)	20

VERDURE MISTE GRIGLiate

Peperoni, melanzane, zucchine	60
Olio extravergine d'oliva	5
Aglione, aromi e sale	q.b

INSALATA RUSSA CON TONNO

Patate, carote, piselli	60
tonno	20
Maionese pastorizzata	20
Aromi e sale	q.b

MANZO, RUCOLA E GRANA

Manzo affumicato	50
Rucola	10
Grana padano in scaglie	10
Olio extravergine d'oliva, aromi e sale	q.b

SALAME

Salame crudo o cotto affettato	50
--------------------------------	----

LINGUA VERDE AFFETTATA

Lingua di bovino	50
Olio extravergine d'oliva	5
Bagnetto verde, aromi e sale	q.b

TORTA SALATA CON VERDURE O PROSCIUTTO

Pasta sfoglia	50
Verdure (peperoni ospinaci o carciofi...)	60
Prosciutto cotto (o pancetta)	30
Ricotta o scamorza	40
Uovo	10
Parmigiano	5
Olio	5
Pangrattato, aromi, sale	q.b.

SEMOLINI DOLCI DORATI COTTI AL FORNO

Farina di semola	60
Latte	30
Uova	20
Zucchero	10
Sale, pangrattato, scorza di limone, aromi	q.b.

TOMINI AL VERDE O FANTASIA

Tomini	90
Salsa verde: olio, prezzemolo, aglio, sale, aromi	10
Salsa rossa: olio, peperoncino, spezie, aromi, sale	10

UOVA SODE O POMODORI RIPIENI

Uova o pomodori tondi	50
Salsa maionese pastorizzata, acciughe, capperi, olive, tonno	30

VARIE**grammi**

FRUTTA COTTA	150
FRUTTA FRESCA (grammatura minima)	150
MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA (grammatura minima)	150
ANANAS FRESCA (grammatura minima)	150
YOGURT ALLA FRUTTA	125
BUDINO	120
LIMONI (grammatura minima)	80
MOUSSE DI FRUTTA porzione	100
GRISSINI	30
PANE anche integrale	50
VINO	1 bicchiere
 DOLCE tipo TORTA MARGHERITA, tipo CROSTATA, tipo TORTA DI MELE, tipo TORTA AL CIOCCOLATO, tiramisù, mousse, panna cotta, cheesecake, bounet, paste di meliga, torcetti, krumiri, canestrelli, frollini	 1 fetta o porzione/60

DIETE IN BIANCO

Pasta o riso in bianco	90
Prosciutto cotto affettato fine	80
Prosciutto crudo/bresaola affettati fini	80
Formaggio	90
Carne bianca (pollo o tacchino)	90
Pesce al vapore	100
Verdura lessa	100

DIETE SEMISOLIDE (UTENTI DISFAGICI)

Crema di cereali, semola, polenta	30
Verdure	80
Patate	80
Ricotta	120
Carne bianca (pollo o tacchino)	80
Prosciutto	80
Pesce al vapore	80
Uovo sodo	50
Frutta frullata	100

In occasione di festività religiose e/o ricorrenze speciali in cui la tradizione richieda l'uso di cibi e preparazioni particolari, è possibile prevedere di poter modificare il menù del giorno con gli alimenti tradizionalmente utilizzati nell'occasione. Tali modifiche, che potrebbero prevedere scelte qualitative diverse da quelle suggerite, non sono soggette a valutazione nutrizionale in quanto rappresentano consumi occasionali non abituali.