

LOTTO 2
TABELLE DIETETICHE
(GRAMMATURE PORZIONI E PIATTI)

ANTIPASTI

LINGUA AL VERDE	GR.
LINGUA DI BOVINO	150
PREZZEMOLO	5
CIPOLLE	3
CETRIOLINI	20
CAROTE	3
SEDANO	3
ACCIUGHE SOTT'OLIO	20
AGLIO	1
PATATE	20
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	10
ACETO	Q.B.
SALE	Q.B.

VITELLO TONNATO	GR.
CARNE BOVINA	40
MAIONESE STABILIZZATA	15
TONNO SOTT'OLIO	10
ACCIUGHE SOTT'OLIO	2
CAPPERI	Q.B.
SALE	Q.B.

PEPERONI CON ACCIUGA	GR.
PEPERONI	80
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	7
ACCIUGHE SOTT'OLIO	3
SALE	Q.B.

ACCIUGHE - ACCIUGHETTE AL VERDE	GR.
ACCIUGHE	50
CIPOLLE	3
CAROTE	3
SEDANO	3
PREZZEMOLO	5
ACCIUGHETTE SOTT'OLIO	20
CETRIOLINI	20
AGLIO	1
PATATE	20
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	10
ACETO	Q.B.
SALE	Q.B.

INSALATA RUSSA	GR.
BASE VEGETALI MISTI	45
MAIONESE STABILIZZATA	20
PROSCIUTTO COTTO TAGLIATO A DADINI	10
TONNO SOTT'OLIO	10
UOVO SODO	1/4
SALE	Q.B.

CARCIOFINI E TONNO	GR.
CARCIOFINI	60
TONNO SOTT'OLIO	40
ACETO	Q.B
SALE	Q.B

POMODORI RIPIENI	GR.
POMODORI	100
CAPPERI	Q.B
PREZZEMOLO	Q.B
ACCIUGHE SOTT''OLIO	1
UOVO SODO	30
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	2
MAIONESE STABILIZZATA	15

PROSCUTTO CRUDO E SALAME	GR.
PROSCIUTTO COTTO	25
SALAME CRUDO	25

VOL-AU-VENT AI FUNGHI	GR.
VOL-AU-VENT (FORMATO MEDIO)	N° 2
FUNGHI FRESCHI COLTIVATI	70
LATTE INTERO UHT	15
BURRO/OLIO	4/3
UOVO PASTORIZZATO	10
PARMIGIANO REGGIANO	10
FARINA "00"	Q.B.
PREZZEMOLO	Q.B.
SALE/PEPE	Q.B.

TOMINI AL VERDE /O SALSA ROSSA	GR.
TOMINI	60
SALSA VERDE:	
PREZZEMOLO	5
ACCIUGHE SOTT'OLIO	20
CAROTE	3
CIPOLLE	3
SEDANO	3
AGLIO	1
PATATE	20
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	10
ACETO	Q.B
SALE	Q.B
SALSA ROSSA:	
ACCIUGHETTE SOTT'OLIO	25
AGLIO	1
PREZZEMOLO	5
CONCENTRATO DI POMODORO	Q.B
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	10
SALE E PEPERONCINO	Q.B
ACETO	Q.B

PRIMI PIATTI

Grammatura vari tipi di pasta	GR.
PASTA ALL'UOVO	70
PASTA ASCIUTTA NEI VARI FORMATI	70
RISO ASCIUTTO	70
SEMOLINO	75
PASTINA IN BRODO	40
PASTINA NEI VARI PASSATI	40
RISO NEI VARI PASSATI	40
CROSTINI	30
SEMOLA IN BRODO/LATTE	40
TAGLIATELLE	70
PASTE RIPIENE	150
GNOCCHETTI DI PATATE	200
PASTE RIPIENE IN BRODO	60
FARINA DI MAIS	100

CONDIMENTO PER PASTA/RISO/PASTE RIPIENE IN BIANCO/BURRO E PARMIGIANO	GR.
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	5
PARMIGIANO REGGIANO	10
BURRO	2
SALE	Q.B.

CONDIMENTO PER PASTA/RISO ALL'OLIO	GR.
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	6
PARMIGIANO REGGIANO	10
SALE	Q.B.

SUGO AL POMODORO	GR.
POMODORI PELATI	70
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	3
PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI	Q.B
PARMIGIANO REGGIANO	10
SALE	Q.B

SUGO AL POMODORO E BASILICO	GR.
POMODORI PELATI	70
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	3
PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI	Q.B
BASILICO	Q.B
PARMIGIANO REGGIANO	10
SALE	Q.B

RAGU' DI CARNE	GR.
POMODORI PELATI	55
CARNE BOVINA ANTERIORE	40
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	3
PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI	Q.B
PARMIGIANO REGGIANO	10
SALE	Q.B

SUGO AL PESTO	GR.
BASILICO	20
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	7
PATATE	5
PARMIGIANO REGGIANO	10
PINOLI	Q.B
AGLIO	Q.B
SALE	Q.B

PESTO CONFEZIONATO	GR.
PESTO	30
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	7
PARMIGIANO REGGIANO	5
SALE	Q.B

SUGO AL POMODORO E PESTO	GR.
POMODORI PELATI	35
PATATE	5
BASILICO	20
PINOLI	Q.B
AGLIO	Q.B
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	15
PARMIGIANO REGGIANO	10
PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI	Q.B
SALE	Q.B

SUGO DI POMODORO E RICOTTA	GR.
POMODORI PELATI	60
RICOTTA	30
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	3
PARMIGIANO REGGIANO	10
PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI	Q.B
SALE	Q.B

SUGO ALLE ZUCCHINE	GR.
POMODORI PELATI	70
ZUCCHINE	40
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	3
PARMIGIANO REGGIANO	10
PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI	Q.B
SALE	Q.B

SUGO ALLE VERDURE/RAGU' VEGETALE/ ORTOLANO	GR.
POMODORI PELATI	70
ZUCCHINE	20
FAGIOLINI	15
PISELLI SURGELATI	15
PARMIGIANO REGGIANO	10
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	3
PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI	Q.B
SALE	Q.B

SUGO ALLA PUTTANESCA	GR.
POMODORI PELATI	70
PEPERONI	40
OLIVE VERDI SNOCCIOLATE	2
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	3
PARMIGIANO REGGIANO	10
PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI	Q.B
SALE	Q.B

SUGO ALLA PIEMONTESE	GR.
CARNE BOVINA ANTERIORE	30
VINO ROSSO	10
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	3
SUGO DI ARROSTO	Q.B
PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI	Q.B
PARMIGIANO REGGIANO	10
SALE	Q.B

SUGO ALLA ZUCCA	GR.
ZUCCA	70
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	3
PARMIGIANO REGGIANO	10
VINO BIANCO	Q.B
BRODO VEGETALE ESTRATTO	Q.B
PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI	Q.B
SALE	Q.B

SUGO ALLE VONGOLE	GR.
POMODORI PELATI	40
VONGOLE	20
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	3
PARMIGIANO REGGIANO	10
VINO BIANCO	Q.B
PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI	Q.B
SALE	Q.B

SUGO AL TONNO E POMODORO/TONNO	GR.
POMODORI PELATI	70
TONNO SOTT'OLIO	15
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	3
PARMIGIANO REGGIANO	10
PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI	Q.B
SALE	Q.B

SUGO ALL'AMATRICIANA	GR.
POMODORI PELATI	70
PANCETTA TESA	20
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	3
PARMIGIANO REGGIANO	10
PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI	Q.B
SALE	Q.B

SUGO SALSA NOCI	GR.
PANNA	10
BURRO	7
NOCI	10
PARMIGIANO REGGIANO	10
SALE	Q.B

SUGO AI QUATTRO FORMAGGI	GR.
EDAMER	15
EMMENTHAL	15
MOZZARELLA	15
PARMIGIANO REGGIANO	15
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	3
BRODO VEGETALE ESTRATTO	Q.B
SALE	Q.B

SUGO AL FONTAL	GR.
BURRO	15
LATTE INTERO UHT	30
PANNA	10
PARMIGIANO REGGIANO	10
FONTINA/FONTAL	20
SALE	Q.B

SUGO AI PEPERONI	GR.
POMODORI PELATI	70
PEPERONI	40
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	3
PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI	Q.B
PARMIGIANO REGGIANO	10
SALE	Q.B

SUGO ALLE MELANZANE	GR.
POMODORI PELATI	70
MELANZANE	40
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	3
PARMIGIANO REGGIANO	10
PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI	Q.B
SALE	Q.B

SUGO AI CARCIOFI	GR.
POMODORI PELATI	70
CARCIOFI	30
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	3
PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI	Q.B
PARMIGIANO REGGIANO	10
SALE	Q.B

SUGO AI PISELLI/ PISELLI E PARMIGIANO	GR.
BRODO VEGETALE ESTRATTO	Q.B
PISELLI SURGELATI	25
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	3

PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI	Q.B
PARMIGIANO REGGIANO	20
SALE	Q.B
VINO BIANCO	Q.B

SUGO AI FUNGHI	GR.
PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI	Q.B
FUNGHI SECCHI	2
FUNGHI COLTIVATI	5
PARMIGIANO REGGIANO	10
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	3
BURRO	10
BRODO VEGETALE ESTRATTO	Q.B
SALE	Q.B

SUGO ALLA PARMIGIANA	GR.
PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI	Q.B
PARMIGIANO REGGIANO	20
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	3
BRODO VEGETALE ESTRATTO	Q.B
SALE	Q.B

SUGO BURRO E SALVIA	GR.
PARMIGIANO REGGIANO	10
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA/BURRO	5/2
SALVIA	Q.B
SALE	Q.B

SUGO CON PANNA E PROSCIUTTO	GR.
PARMIGIANO REGGIANO	10
PROSCIUTTO COTTO	20
PANNA	30
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	3
SALE	Q.B

SUGO ALLE ERBETTE	GR.
BIETA	30
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	3
PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI	Q.B
PARMIGIANO REGGIANO	10
BRODO VEGETALE ESTRATTO	Q.B
SALE	Q.B

SUGO AGLI ASPARAGI	GR.
ASPARAGI	30
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	3
PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI	Q.B
PARMIGIANO REGGIANO	10
BRODO VEGETALE ESTRATTO	Q.B
SALE	Q.B

LASAGNE AL FORNO/ CANNELLONI RIPIENI DI CARNE	GR.
CARNE BOVINA ANTERIORE DI 1 COTTURA	30
PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI	Q.B
BRODO VEGETALE ESTRATTO	Q.B
LATTE INTERO UHT	20
BASE PER BESCIAMELLA A FREDDO	5
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	2
PARMIGIANO REGGIANO	10
POMODORI PELATI	33
POMODORO DOPPIO CONCENTRATO	2,5
SEMOLA	63
UOVO PASTORIZZATO	15
VINO ROSSO	5
SALE E PEPE	Q.B

RIGATONI AL FORNO/PASTA AL FORNO	GR.
CARNE BOVINA ANTERIORE	30
PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI	Q.B
PARMIGIANO REGGIANO	10
LATTE INTERO UHT	15
PANNA	10
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	3
POMODORI PELATI	55
VINO ROSSO	Q.B
BASE X BESCIAMELLA A FREDDO	5
SALE E PEPE	Q.B

BRODO VEGETALE	GR.
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	3
SEDANO	10
CAROTE	10
CIPOLLE	10
PATATE	15
PARMIGIANO REGGIANO	10
BRODO ESTRATTO VEGETALE	2
SALE	Q.B

MINESTRA DI PATATE	GR.
CAROTE	3
PATATE	120
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	2
SEDANO	4
CIPOLLE	4
PARMIGIANO REGGIANO	10
SALE, PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI	Q.B
ACQUA	Q.B

PASSATO DI VERDURA/CREMA DI VERDURA/ MINISTRONE DI VERDURA/ZUPPA DI VERDURA	GR.
VERDURE MISTE: carote, zucca o zucchine, costine o coste, verza, porro, cipolla.	100
PATATE	50

PARMIGIANO REGGIANO	10
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	3
PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI	Q.B
SALE	Q.B
ACQUA	Q.B

MINISTRONE/PASSATO ALLA GENOVESE O LIGURE	GR.
VERDURE MISTE: carote, zucca o zucchine, costine o coste, verza, porro.	100
PATATE	50
PARMIGIANO REGGIANO	10
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	3
PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI	Q.B
BASILICO	5
SALE	Q.B
ACQUA	Q.B

PASTA E LENTICCHIE/PASSATO DI LENTICCHIE/CREMA DI PASTA E LENTICCHIE	GR.
LENTICCHIE SECCHIE	30
PATATE	90
PARMIGIANO REGGIANO	10
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	3
PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI	Q.B
SALE	Q.B
ACQUA	Q.B

PASSATO DI LEGUMI	GR.
LEGUMI SECCHI: CANNELLINI,	10
LENTICCHIE	10
CECI	10
PATATE	90
PARMIGIANO REGGIANO	10
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	3
SEDANO E CIPOLLA	Q.B
SALE	Q.B
ACQUA	Q.B

MINISTRA/PASSATO DI RISI E BISI O RISO E PISELLI	GR.
PISELLI SURGELATI	60
PATATE	60
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	3
PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI	Q.B
PARMIGIANO REGGIANO	10
SALE	Q.B
ACQUA	Q.B

PASSATO/MINISTRA/CREMA DI ZUCCA	GR.
ZUCCA	50
PATATE	60
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	3
PARMIGIANO REGGIANO	10

SALE	Q.B
ACQUA	Q.B
PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI CIPOLLA E SEDANO	Q.B

PASTA E FAGIOLI	GR.
FAGIOLI BORLOTTI/CANNELLINI SECCHI	30
PATATE	90
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	3
PARMIGIANO REGGIANO	10
SALE	Q.B
ACQUA	Q.B
PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI	Q.B

CREMA DI CAROTE/VELLUTATA DI CAROTE/PASSATO DI CAROTE	GR.
CAROTE	35
PATATE	90
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	3
PARMIGIANO REGGIANO	10
SALE	Q.B
ACQUA	Q.B
PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI	Q.B

CREMA DI PATATE E PORRI/ZUPPA DI PATATE E PORRI/PASSATO DI PATATE E PORRI/VELLUTATA DI PORRI	GR.
PORRI	30
PATATE	90
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	3
PARMIGIANO REGGIANO	10
SALE	Q.B
ACQUA	Q.B
PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI	Q.B

ZUPPA DI CIPOLLE/VELLUTATA DI CIPOLLE/ CREMA DI CIPOLLE	GR.
CIPOLLE	40
PATATE	90
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	3
PARMIGIANO REGGIANO	10
SALE	Q.B
ACQUA	Q.B
PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI	Q.B

CREMA DI SEDANO/PASSATO DI SEDANO/VELLUTATA DI SEDANO/ZUPPA DI SEDANO	GR.
SEDANO	35
PATATE	90
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	3
PARMIGIANO REGGIANO	10
SALE	Q.B
ACQUA	Q.B
PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI	Q.B

CREMA DI PISELLI/VELLUTATA DI PISELLI/PASSATO DI PISELLI/ ZUPPA DI PISELLI	GR.
PISELLI SECCHI	40
PATATE	90
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	3
PARMIGIANO REGGIANO	10
SALE	Q.B
ACQUA	Q.B
PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI	Q.B

CREMA DI ZUCCHINE/VELLUTATA DI ZUCCHINE/ PASSATO DI ZUCCHINE	GR.
ZUCCHINE	60
PATATE	100
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	3
PARMIGIANO REGGIANO	10
SALE	Q.B
ACQUA	Q.B

MINESTRA DI PASTA E CECI/CREMA DI PASTA E CECI/PASSATO DI PASTA E CECI	GR.
CECI SECCHI	40
PATATE	90
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	3
PARMIGIANO REGGIANO	10
SALE	Q.B
ACQUA	Q.B
PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI	Q.B

ZUPPA DEL CASALE	GR.
FAGIOLI BORLOTTI/CANNELLINI SECCHI	10
LENTICCHIE SECCHIE	10
CECI SECCHI	10
ORZO PERLATO	30
PATATE	90
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	3
PARMIGIANO REGGIANO	10
SALE	Q.B
ACQUA	Q.B
PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI	Q.B

CAFFE LATTE	GR.
LATTE INTERO o PARZ. SCREMATO O MAGRO	250
CAFFE POLVERE	6
ZUCCHERO	10

SEMOLA AL LATTE DOLCE	GR.
LATTE INTERO UHT	250
ZUCCHERO	20

POLENTA	GR.
FARINA DI MAIS	100
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	10
SALE	Q.B
ACQUA	Q.B.

POLENTA CON BURRO E PARMIGIANO	GR.
FARINA DI MAIS	100
BURRO	7
PARMIGIANO	15
SALE	Q.B
ACQUA	Q.B.

GNOCCHI ALLA ROMANA	GR.
PARMIGIANO REGGIANO	15
SEMOLA	75
BURRO	15
LATTE INTERO	250
UOVA PASTORIZZATE	15
SALE - NOCE MOSCATA	Q.B

PIZZA MARGHERITA	GR.
PORZIONE PROCAPITE	100
POMODORI PELATI	20
MOZZARELLA	15
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	2
ORIGANO	Q.B
PASTA PER PIZZA	Q.B
SALE	Q.B

PIZZA CON CIPOLLE-ACCIUGHE-POMODORINI-OLIVE	GR.
PORZIONE PROCAPITE	100
POMODORINI	20
MOZZARELLA	10
CIPOLLE	Q.B
ACCIUGHE	2
OLIVE SNOCCIOLATE	2
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	2
PASTA PER PIZZA	Q.B
SALE	Q.B

INSALATA DI RISO	GR.
UOVA SODE	$\frac{1}{4}$
TONNO SOTT'OLIO	10
PROSCIUTTO COTTO	10
OLIVE SNOCCIOLATE	2
VERDURE SOTT'OLIO	Q.B
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	5
LIMONE/ACETO	Q.B
SALE	Q.B

SECONDI PIATTI CALDI

COSCIA DI POLLO ARROSTO/ AL FORNO	GR.
COSCIA DI POLLO (1 PROCAPITE)	200
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	5
PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI	Q.B
SALE	Q.B

COSCIA DI POLLO LESSA CON VERDURE	GR.
COSCIA DI POLLO (1 PROCAPITE)	200
VERDURE MISTE (CAROTE-SEDANO-CIPOLLA)	Q.B
SALE	Q.B

COSCIA DI POLLO LESSA CON SALSE	GR.
COSCIA DI POLLO (1 PROCAPITE)	200
MAIONESE STABILIZZATA	30
KETCHUP	30
SALE	Q.B

SCALOPPINE AL MARSALA	GR.
CARNE DI SUINO/BOVINO	100
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	5
FARINA "00"	4
SALE	Q.B
MARSALA	Q.B

SCALOPPINE AL VINO BIANCO	GR.
CARNE DI SUINO/BOVINO	100
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	5
FARINA "00"	4
SALE	Q.B
VINO BIANCO	Q.B

SCALOPPINE AL LIMONE	GR.
CARNE DI SUINO/BOVINO/TACCHINO/POLLO	100
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	5
FARINA "00"	4
SALE	Q.B
SUCCO DI LIMONE	4

SCALOPPINE ALLA PIZZAIOLA	GR.
CARNE DI SUINO/BOVINO	100
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	5
FARINA "00"	4
SALE	Q.B
POMODORI PELATI	30
PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI	Q.B
ORIGANO	Q.B

POLPETTONE DI BOVINO CON ASPARAGI	GR.
CARNE DI BOVINO 1a COTTURA (PESO A CRUDO)	70
FARINA "00"	3
UOVA PASTORIZZATE	20
PAN PESTO	7
LATTE INTERO UHT	10
PARMIGIANO REGGIANO	4
ASPARAGI	20
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	7
SALE	Q.B
PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI	Q.B

POLPETTONE AI FUNGHI ARRICCHITO	GR.
CARNE DI BOVINO 1a COTTURA (PESO A CRUDO)	70
PROSCIUTTO COTTO	15
UOVA PASTORIZZATE	20
UOVA SODE SU GR.300 DI CARNE BOVINA	N° 2
PANE PESTO	7
FARINA "00"	3
PARMIGIANO REGGIANO	4
FUNGHI SECCHI	5
FUNGHI FRESCHI	10
VINO BIANCO	Q.B
LATTE INTERO UHT	10
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	7
SALE	Q.B
PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI	Q.B

POLPETTONE DI BOVINO/DI POLLO	GR.
CARNE DI BOVINO 1a COTTURA/ CARNE DI POLLO (PESO A CRUDO)	70
PANE PESTO	7
FARINA "00"	3
PARMIGIANO REGGIANO	4
UOVA PASTORIZZATE	20
LATTE INTERO UHT	10
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	7
SALE	Q.B
PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI	Q.B

POLPETTONE AI FORMAGGI	GR.
CARNE DI BOVINO 1a COTTURA (PESO A CRUDO)	70
EDAMER	20
FARINA "00"	10
PANE PESTO	7
PARMIGIANO REGGIANO	4
UOVA PASTORIZZATE	25
LATTE INTERO UHT	7
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	7
SALE	Q.B

PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI	Q.B
-----------------------------	-----

POLPETTONE DI BOVINO IN UMIDO/AL POMODORO	GR.
CARNE DI BOVINO 1a COTTURA (PESO A CRUDO)	70
FARINA "00"	3
PANE PESTO	7
PARMIGIANO REGGIANO	4
UOVA PASTORIZZATE	20
LATTE INTERO UHT	10
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	7
SALE	Q.B
PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI	Q.B
POMODORI PELATI	30

POLPETTONE ALLA PIZZAIOLA	GR.
CARNE DI BOVINO 1a COTTURA (PESO A CRUDO)	70
FARINA "00"	3
PANE PESTO	7
PARMIGIANO REGGIANO	4
UOVA PASTORIZZATE	20
LATTE INTERO UHT	10
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	7
SALE	Q.B
PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI	Q.B
POMODORI PELATI	30
ORIGANO	Q, B

POLPETTONE DI BOVINO ALLE VERDURE	GR.
CARNE DI BOVINO 1a COTTURA (PESO A CRUDO)	70
FARINA "00"	3
PANE PESTO	7
PARMIGIANO REGGIANO	4
UOVA PASTORIZZATE	20
LATTE INTERO UHT	10
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	7
SALE	Q.B
PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI	Q.B
CAROTE	5
CIPOLLE	5
PREZZEMOLO	2
SEDANO	3
BIETA	20

POLPETTONE DI BOVINO ALLE VERDURE IN UMIDO	GR.
CARNE DI BOVINO 1a COTTURA (PESO A CRUDO)	70
FARINA "00"	3
PANE PESTO	7
PARMIGIANO REGGIANO	4
UOVA PASTORIZZATE	20
LATTE INTERO UHT	10

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	7
SALE	Q.B
PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI	Q.B
POMODORI PELATI	30
CAROTE	5
CIPOLLE	5
PREZZEMOLO	2
SEDANO	3
BIETA	20

POLPETTE - POLPETTINE AL POMODORO/IN UMIDO	GR.
CARNE DI BOVINO 1a COTTURA (PESO A CRUDO)	100
FARINA "00"	Q.B
PANE PESTO	10
PARMIGIANO REGGIANO	7
UOVA PASTORIZZATE	15
LATTE INTERO UHT	20
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	5
SALE	Q.B
PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI	Q.B
POMODORI PELATI	30

POLPETTE/POLPETTINE ALLA LIVORNESE	GR.
CARNE DI BOVINO 1a COTTURA (PESO A CRUDO)	100
FARINA "00"	Q.B
PANE PESTO	10
PARMIGIANO REGGIANO	7
UOVA PASTORIZZATE	15
LATTE INTERO UHT	20
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	5
SALE	Q.B
PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI	Q.B
POMODORI PELATI	30
PREZZEMOLO	2
ACCIUGHE SOTT'OLIO	5
OLIVE SNOCCIOLATE	10
ORIGANO E CAPPERI	Q, B

POLPETTE/POLPETTINE AI PEPERONI	GR.
CARNE DI BOVINO 1a COTTURA (PESO A CRUDO)	100
FARINA "00"	3
PANE PESTO	7
PARMIGIANO REGGIANO	4
UOVA PASTORIZZATE	15
LATTE INTERO UHT	20
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	7
SALE	Q.B
PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI	Q.B
PEPERONI	30

POLPETTE/POLPETTINE DI POLLO E PROSCIUTTO	GR.
CARNE DI POLLO (PESO A CRUDO)	100
FARINA "00"	Q.B
PANE PESTO	7
PARMIGIANO REGGIANO	4
UOVA PASTORIZZATE	20
LATTE INTERO UHT	20
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	7
SALE	Q.B
PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI	Q.B
PROSCIUTTO COTTO	20

POLPETTINE DI POLLO E BIETOLE	GR.
CARNE DI POLLO (PESO A CRUDO)	100
FARINA "00"	Q.B
PANE PESTO	7
PARMIGIANO REGGIANO	4
UOVA PASTORIZZATE	20
LATTE INTERO UHT	10
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	7
SALE	Q.B
PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI	Q.B
BIETA	20
CAROTE	5
SEDANO	5
AGLIO	Q.B.
PREZZEMOLO	2

POLPETTE- POLPETTINE DI CARNI BIANCHE/DI TACCHINO E POLLO AL FORNO	GR.
CARNE DI POLLO (peso a crudo)	50
CARNE DI TACCHINO (peso a crudo)	50
FARINA "00"	Q.B
PANE PESTO	7
PARMIGIANO REGGIANO	4
UOVA PASTORIZZATE	20
LATTE INTERO UHT	10
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	7
SALE	Q.B
PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI	Q.B

POLPETTE POLPETTINE DI CARNI MISTE	GR.
CARNE DI POLLO (peso a crudo)	30
CARNE DI TACCHINO (peso a crudo)	30
CARNE DI BOVINO 1a COTTURA (peso a crudo)	40
FARINA "00"	Q.B
PANE PESTO	7
PARMIGIANO REGGIANO	4
UOVA PASTORIZZATE	20
LATTE INTERO UHT	10
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	7
SALE	Q.B

POLPETTE/POLPETTINE DI CARNI BIANCHE CON VERDURE	GR.
CARNE DI POLLO (peso a crudo)	50
CARNE DI TACCHINO (peso a crudo)	50
FARINA "00"	Q.B
PANE PESTO	Q.B
PARMIGIANO REGGIANO	4
UOVA PASTORIZZATE	20
LATTE INTERO UHT	10
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	7
SALE	Q.B
PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI	Q.B
BIETA	20
CAROTE	5
CIPOLLE	5
PREZZEMOLO	2
SEDANO	5

POLPETTE/POLPETTINE DI BOVINO ALLA PIZZAIOLA	GR.
CARNE DI BOVINA 1a COTTURA (peso a crudo)	100
FARINA "00"	Q.B
PANE PESTO	7
PARMIGIANO REGGIANO	4
UOVA PASTORIZZATE	20
LATTE INTERO UHT	10
POMODORI PELATI	30
ORIGANO	3
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	7
SALE	Q.B
PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI	Q.B

POLPETTE/POLPETTINE IN SALSA AI FUNGHI	GR.
CARNE DI BOVINA 1a COTTURA (peso a crudo)	100
FARINA "00"	Q.B
PANE PESTO	7
PARMIGIANO REGGIANO	4
UOVA PASTORIZZATE	20
LATTE INTERO UHT	10
POMODORI PELATI	10
FUNGHI COLTIVATI	20
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	7
SALE	Q.B
PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI	Q.B

POLPETTE/POLPETTINE DI CARNI BIANCHE IN UMIDO	GR.
CARNE DI POLLO (peso a crudo)	50
CARNE DI TACCHINO (peso a crudo)	50
FARINA "00"	Q.B
PANE PESTO	7
PARMIGIANO REGGIANO	4

UOVA PASTORIZZATE	20
LATTE INTERO UHT	10
POMODORI PELATI	30
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	7
SALE	Q.B
PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI	Q.B

POLPETTE/POLPETTINE AL MARSALA	GR.
CARNE BOVINA (peso a crudo)	100
FARINA "00"	Q.B
PANE PESTO	7
PARMIGIANO REGGIANO	4
UOVA PASTORIZZATE	20
LATTE INTERO UHT	10
MARSALA	Q.B.
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	7
SALE	Q.B
PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI	Q.B

SFORMATO DI CARNE DI BOVINO/ DI TACCHINO/DI POLLO	GR.
CARNE DI BOVINO 1a COTTURA/DI POLLO/DI TACCHINO (peso a crudo)	100
FARINA "00"	10
PANE PESTO	20
PARMIGIANO REGGIANO	4
UOVA PASTORIZZATE	20
LATTE INTERO UHT	100
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	3
SALE	Q.B
PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI	Q.B

SFORMATO DI CARNE DI BOVINO/DI TACCHINO/DI POLLO CON BIETE	GR.
CARNE DI BOVINO 1a COTTURA/DI POLLO/DI TACCHINO (peso a crudo)	100
BIETE	30
FARINA "00"	10
PANE PESTO	20
PARMIGIANO REGGIANO	4
UOVA PASTORIZZATE	20
LATTE INTERO UHT	100
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	3
SALE	Q.B
PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI	Q.B

SFORMATO DI CARNI MISTE	GR.
CARNE DI BOVINA 1a COTTURA (peso a crudo)	30
CARNE DI POLLO (peso a crudo)	35
CARNE DI TACCHINO (peso a crudo)	35
FARINA "00"	10
PANE PESTO	20

PARMIGIANO REGGIANO	4
UOVA PASTORIZZATE	20
LATTE INTERO UHT	100
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	3
SALE	Q.B
PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI	Q.B

SFORMATO DI RICOTTA E SPINACI	GR.
PARMIGIANO REGGIANO	10
UOVA PASTORIZZATE	70
PATATE	30
SPINACI SURGELATI	20
SALE	Q.B
RICOTTA	30

MEDAGLIONE /HAMBURGER DI BOVINO/DI POLLO/DI TACCHINO IN UMIDO	GR.
CARNE DI BOVINO 1a COTTURA/DI POLLO/DI TACCHINO (peso a crudo)	100
FARINA "00"	Q.B
LATTE INTERO UHT	10
UOVA PASTORIZZATE	20
PANE PESTO	7
PARMIGIANO REGGIANO	4
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	7
SALE	Q.B
PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI	Q.B
POMODORI PELATI	30

HAMBURGER /MEDAGLIONI DI BOVINO	GR.
CARNE DI BOVINO 1a COTTURA (peso a crudo)	100
FARINA "00"	Q.B
LATTE INTERO UHT	10
UOVA PASTORIZZATE	7
PANE PESTO	7
PARMIGIANO REGGIANO	4
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	3
SALE	Q.B
PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI	Q.B,

FLAN DI CARNI MISTE	GR.
CARNE DI BOVINO 1a COTTURA (peso a crudo)	40
CARNE DI POLLO (peso a crudo)	30
CARNE DI TACCHINO (peso a crudo)	30
FARINA "00"	3
LATTE INTERO UHT	40
UOVA PASTORIZZATE	10
PANE PESTO	20
PARMIGIANO REGGIANO	5
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	3
SALE	Q.B

FLAN DI CARNE/DI POLLO/DI TACCHINO E VERDURE	GR.
CARNE DI BOVINO 1a COTTURA /DI POLLO/DI TACCHINO	80
FARINA "00"	3
LATTE INTERO UHT	40
UOVA PASTORIZZATE	10
PANE PESTO	20
PARMIGIANO REGGIANO	5
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	3
SALE	Q.B
SPINACI O BIETA	30
PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI	Q.B

FLAN DI POLLO E PROSCIUTTO	GR.
CARNE DI POLLO (peso a crudo)	60
PROSCIUTTO COTTO	40
FARINA "00"	3
LATTE INTERO UHT	40
UOVA PASTORIZZATE	10
PANE PESTO	20
PARMIGIANO REGGIANO	5
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	3
SALE	Q.B
PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI	Q.B

SALSICCIA AL VINO BIANCO	GR.
SALSICCIA DI SUINO (peso a crudo)	150
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	3
VINO BIANCO	Q.B
SALE	Q.B

SALSICCIA IN UMIDO	GR.
SALSICCIA DI SUINO (peso a crudo)	150
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	3
POMODORI PELATI	30
PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI	Q.B
SALE	Q.B

SALSICCIA CON LENTICCHIE	GR.
SALSICCIA DI SUINO (peso a crudo)	150
LENTICCHIE IN SCATOLA	50
POMODORI PELATI	30
PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI	Q.B
SALE	Q.B

BOLLITO	GR.
CARNE BOVINA ANTERIORE (peso a crudo)	150
PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI	Q.B.
SALE	Q. B
SALSA VERDE	GR.
PREZZEMOLO	5
ACCIUGHE SOTT'OLIO	20
CETRIOLINI	20

CIPOLLE	3
SEDANO	3
CAROTE	3
PATATE	20
AGLIO	1
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	10
SALE-ACETO	Q.B
SALSA ROSSA: KETCHUP	30
SALSA MAIONESE: MAIONESE STABILIZZATA	30

MILANESE O COTOLETTA O PETTO DI POLLO/ TACCHINO/SUINO	GR.
CARNE DI POLLO/TACCHINO/SUINO (peso a crudo)	120
PANE PESTO	20
UOVA PASTORIZZATE	15
OLIO DI ARACHIDI	15
SALE	Q.B
LIMONE A PARTE	1X4

MILANESE IN CARPIONE	GR.
CARNE DI BOVINO/SUINO (peso a crudo)	120
PANE PESTO	20
UOVA PASTORIZZATE	15
OLIO MONOSEME	15
SALE	Q.B
ACETO	Q.B
VINO BIANCO	Q.B
AGLIO, CIPOLLA, ALLORO	Q.B
CHIODI DI GAROFANO	Q.B

BOCCONCINI DI POLLO ALLA MILANESE	GR.
CARNE DI POLLO (peso a crudo)	120
PANE PESTO	20
UOVA PASTORIZZATE	15
OLIO MONOSEME	15
SALE	Q.B
LIMONE A PARTE	1X4

ARROSTO DI LONZA AL LATTE/ ARISTA DI SUINO AL LATTE	GR.
CARNE DI SUINO (LONZA/ARISTA) (peso a crudo)	120
FARINA "00"	5
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	3
PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI	Q.B
SALE	Q.B
VINO BIANCO	Q.B

BRASATO/BRASATO ALLA PIEMONTESE/ BRASATO AL VINO ROSSO	GR.
CARNE BOVINA (peso a crudo)	150
FARINA "00"	3
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	3

ALLORO-CHIODI DI GAROFANO	Q.B
PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI	Q.B
PREZZEMOLO	1
ROSMARINO	1
POMODORI PELATI	10
SALE	Q.B
VINO ROSSO	10

FESA DI TACCHINO AL FORNO	GR.
FESA DI TACCHINO (peso a crudo)	120
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	7
PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI	Q.B
SALE	Q.B

ROLATA / ROLATINE DI CONIGLIO/ POLLO/TACCHINO	GR.
CARNE DI CONIGLIO/POLLO/TACCHINO (peso a crudo)	130
PROSCIUTTO COTTO	20
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	3
VINO BIANCO	7
PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI	Q.B
SALE	Q.B

SPEZZATINO DI BOVINO	GR.
CARNE BOVINA (peso a crudo)	150
POMODORI PELATI	30
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	3
PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI	Q.B
SALE	Q.B

SPEZZATINO DI CARNI MISTE	GR.
CARNE BOVINA (peso a crudo)	30
CARNE TACCHINO (peso a crudo)	40
CARNE POLLO (peso a crudo)	40
CARNE SUINO (peso a crudo)	40
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	3
PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI	Q.B
VINO BIANCO	Q.B
SALE	Q.B

FESA DI TACCHINO CON VERDURA	GR.
CARNE DI TACCHINO (FESA) (peso a crudo)	100
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	7
PEPERONI	10
CAROTE	10
PATATE	15
CIPOLLE	5
SEDANO	5
AGLIO	1
SALE	Q.B

SEMOLINI DOLCI	GR.
SEMOLA	20

LATTE INTERO UHT	100
PANE PESTO	20
UOVA PASTORIZZATE	10
FARINA "00"	Q.B
OLIO MONOSEME	5
ZUCCHERO	5

LONZA ALLA PIZZAIOLA	GR.
CARNE DI SUINO (LONZA) (peso a crudo)	100
POMODORI PELATI	30
FARINA "00"	Q.B
PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI	Q.B
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	7
ORIGANO	Q.B
SALE	Q, B

ARROSTO DI BOVINO/TACCHINO/LONZA CAPOCOLLO DI SUINO	GR.
CARNE DI BOVINO/LONZA/TACCHINO (peso a crudo)	150
FARINA "00"	Q.B
PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI	Q.B
SALE	Q, B
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	7

ARROSTO DI TACCHINO CON SALSA DI ASPARAGI/AGLI ASPARAGI	GR.
CARNE DI TACCHINO (peso a crudo)	100
FARINA "00"	Q.B
ASPARAGI	30
VINO BIANCO	Q.B
PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI	Q.B
SALE	Q, B
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	7

ARROSTO DI BOVINO CON SALSA AI FUNGHI	GR.
CARNE BOVINA (peso a crudo)	150
FARINA "00"	Q.B
FUNGHI COLTIVATI	40
VINO BIANCO	Q.B
PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI	Q.B
SALE	Q, B
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	7

STRACOTTO	GR.
CARNE BOVINA (peso a crudo)	150
FARINA "00"	3
PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI	Q.B
VINO BIANCO	Q.B
SALE	Q.B
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	3

COTECHINO	GR.
COTECHINO	100

CAPOCOLLO DI MAIALE ARROSTO CON CIPOLLINE	GR.
CARNE DI SUINO (peso a crudo)	150
POMODORI PELATI	10
CHIODI DI GAROFANO	Q.B
CIPOLLINE SPELLATE	50
FARINA "00"	Q.B
VINO BIANCO	Q.B
PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI	Q.B
SALE	Q.B
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	10

INVOLTINI ALLA BOSCAIOLA	GR.
CARNE DI BOVINO (peso a crudo)	100
FUNGHI COLTIVATI	30
FARINA "00"	Q.B
PANE PESTO	5
PARMIGIANO REGGIANO	3
LATTE INTERO UHT	8
UOVA PASTORIZZATE	15
POMODORI PELATI	30
PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI	Q.B
SALE	Q.B
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	5

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA	GR.
CARNE DI BOVINO COSCIA (peso a crudo)	80
PROSCIUTTO COTTO	30
SALVIA	1
BURRO/OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	3/5
ORIGANO	Q.B
VINO BIANCO	Q.B
SALE	Q.B

INVOLTINI DI BOVINO	GR.
CARNE DI BOVINO COSCIA (peso a crudo)	100
FARINA "00"	Q.B
PANE PESTO	5
LATTE INTERO UHT	8
PARMIGIANO REGGIANO	3
UOVA PASTORIZZATE	15
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	5
PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI	Q.B
SALE	Q.B

ROLLE' DI BOVINO AL VINO BIANCO	GR.
CARNE DI BOVINO ANTERIORE (peso a crudo)	120
PROSCIUTTO COTTO	20
VINO BIANCO	Q.B.
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	5
PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI	Q.B

SALE	Q.B
------	-----

PETTO DI TACCHINO/POLLO AL VINO BIANCO	GR.
CARNE DI TACCHINO/POLLO (peso a crudo)	120
VINO BIANCO-CIPOLLA	Q.B
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	7
FARINA "00"	5
SALE	Q.B

PETTO DI TACCHINO/POLLO AL LIMONE	GR.
CARNE DI TACCHINO/POLLO (peso a crudo)	120
SUCCO DI LIMONE	2
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	7
FARINA "00"	5
SALE	Q.B

PETTO DI TACCHINO/POLLO CON SALSA AGLI ASPARAGI	GR.
CARNE DI TACCHINO/POLLO (peso a crudo)	120
ASPARAGI	30
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	7
FARINA "00"	5
SALE E AROMI	Q.B

COTOLETTA SAPORITA	GR.
CARNE: SUINA /BOVINA (peso a crudo)	100
PER IMPANATURA: UOVA PASTORIZZATE	15
PANE PESTO	20
PANNA LIQUIDA	5
VINO BIANCO	Q.B
FARINA "00"	Q.B
LATTE INTERO UHT	5
BRODO	Q.B
ESTRATTO DI CARNE	Q.B.
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	20
SALSA WORCESTER	Q.B.
SALE	Q.B

POLLO ARROSTO/AL FORNO	GR.
POLLO INTERO	250
PARTE EDIBILE (peso a crudo)	190
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	3
SALE	Q.B
ROSMARINO- SALVIA- AGLIO	Q.B

FAGOTTINI DI CARNE	GR.
CARNE DI SUINO/BOVINO (peso a crudo)	100
PROSCIUTTO COTTO	20
EDAMER	20
FARINA "00"	Q.B
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	3
VINO BIANCO	Q.B

BRODO O ESTRATTO DI CARNE	Q.B
PARMIGIANO REGGIANO	3
SALE	Q.B
PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI	Q.B
POLLO AI PEPERONI	GR.
COSCIA DI POLLO/ POLLO INTERO (peso a crudo)	200/ 250
PEPERONI	60
POMODORI PELATI	30
FARINA "00"	Q.B
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	5
SALE	Q.B
PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI	Q.B

FILETTO DI HALIBUT/ NASELLO/ PLATESSA/ MERLUZZO LESSO OLIO E LIMONE/AL VAPORE	GR.
PESCE: HALIBUT-NASELLO-PLATESSA (peso a crudo scongelato)	150
FARINA "00"	Q.B
LIMONE A PARTE/SUCCO DI LIMONE A PARTE	1X4/ 2
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	7
PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI (ALLORO-CIPOLLA- SEDANO-CAROTA)	Q.B
SALE	Q.B

FILETTO DI HALIBUT/NASELLO/ PLATESSA/ MERLUZZO CON MAIONESE	GR.
PESCE: HALIBUT-NASELLO-PLATESSA (peso a crudo scongelato)	150
FARINA "00"	5
MAIONESE STABILIZZATA	30
PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI (ALLORO-CIPOLLA- SEDANO-CAROTA)	Q.B
SALE	Q.B

FILETTO DI PLATESSA IMPANATO	GR.
PESCE: PLATESSA (peso a crudo scongelato)	150
PANE PESTO	20
UOVA PASTORIZZATE	15
OLIO DI ARACHIDI	15
LIMONE A PARTE	1X4
SALE	Q.B

FILETTO DI HALIBUT/NASELLO/ PLATESSA/ MERLUZZO DORATO	GR.
PESCE: HALIBUT- NASELLO - PLATESSA (peso a crudo scongelato)	150
PANE PESTO	3
FARINA	10
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	7
LIMONE A PARTE	1X4
SALE	Q.B

ROLLE' DI FRITTATA	GR.
UOVA PASTORIZZATE	50
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	5
PROSCIUTTO COTTO	30
EDAMER	20
LATTE INTERO UHT	10
PARMIGIANO REGGIANO	5
SALE	Q.B

CREPES DI RICOTTA E SPINACI (senza besciamella)	GR.
UOVA PASTORIZZATE	30
FARINA "00"	10
RICOTTA	50
SPINACI SURGELATI	50
PARMIGIANO REGGIANO	10
LATTE INTERO UHT	30
SALE	Q, B
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	3

CREPES AL PROSCIUTTO E FORMAGGIO (senza besciamella)	GR.
UOVA PASTORIZZATE	30
FARINA "00"	10
FONTINA-FONTAL	20
PROSCIUTTO COTTO	30
PARMIGIANO REGGIANO	10
LATTE INTERO UHT	30
SALE	Q, B
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	3

CREPES RIPIENE AI FUNGHI	GR.
UOVA PASTORIZZATE	30
FARINA "00"	10
EDAMER	10
FUNGHI COLTIVATI	30
PREZZEMOLO	Q.B
VINO BIANCO	Q.B
LATTE INTERO UHT	30
SALE	Q, B
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	3
PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI	Q.B

CREPES RIPIENE MOZZARELLA-POMODORO	GR.
UOVA PASTORIZZATE	30
FARINA "00"	10
EDAMER	10
POMODORI O POMODORINI CILIEGIA	20
MOZZARELLA	10
LATTE INTERO UHT	30
SALE	Q, B
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	3
ORIGANO	Q.B

PARMIGIANO REGGIANO	10
---------------------	----

CREPES RIPIENE GORGONZOLA E STRACCHINO	GR.
UOVA PASTORIZZATE	30
FARINA "00"	10
GORGONZOLA	30
LATTE INTERO UHT	30
PARMIGIANO REGGIANO	10
STRACCHINO	20
SALE	Q.B
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	3

OMELETTE AI FUNGHI/ ASPARAGI	GR.
UOVA PASTORIZZATE	100
FUNGHI COLTIVATI/ ASPARAGI	30
PARMIGIANO REGGIANO	10
SALE	Q.B
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	3

UOVA AL POMODORO	GR.
UOVA SODE	N°2
POMODORI PELATI	40
PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI	Q.B
SALE	Q, B
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	3

UOVA ALL'OCCHIO DI BUE	GR.
UOVA	N°2
SALE	Q, B
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	3

UOVA SODE CON PISELLI	GR.
UOVA SODE	N°2
PISELLI SURGELATI	100
PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI	10
POMODORI PELATI	15
SALE	Q.B
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	3

CASTELLANA DI PROSCIUTTO	GR.
PROSCIUTTO COTTO	100
EDAMER	40
PANE PESTO	15
UOVA PASTORIZZATE	30
SALE	Q.B
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	5

CROCCHETTE DI RICOTTA E SPINACI	GR.
UOVA PASTORIZZATE	15
PANE PESTO	7
RICOTTA	50
SPINACI SURGELATI	50

PARMIGIANO REGGIANO	4
SALE	Q.B
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	5

CROCCHETTE DI PATATE E PROSCIUTTO	GR.
PROSCIUTTO COTTO	30
PATATE	130
UOVA PASTORIZZATE	10
PANE PESTO	7
PARMIGIANO REGGIANO	4
SALE	Q.B
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	5

POLPETTE DI RICOTTA E SPINACI	GR.
RISO	20
SPINACI SURGELATI	30
UOVA PASTORIZZATE	15
RICOTTA	50
PARMIGIANO REGGIANO	4
SALE	Q.B
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	5

TORTA DI PATATE E PROSCIUTTO	GR.
UOVA PASTORIZZATE	70
LATTE INTERO UHT	50
FARINA "00"	20
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	5
PARMIGIANO REGGIANO	5
PATATE	100
PROSCIUTTO COTTO	50
SALE	Q.B

SFORMATO DI PROSCIUTTO E PATATE	GR.
PATATE	50
PROSCIUTTO COTTO	80
UOVA PASTORIZZATE	20
PANE PESTO	20
LATTE INTERO UHT	100
FARINA "00"	10
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	3
PARMIGIANO REGGIANO	10
PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI	Q.B
SALE	Q.B

TORTA SALATA/CROSTATA ALLE VERDURE	GR.
BASE PASTA SFOGLIA	Q.B.
UOVA PASTORIZZATE	20
LATTE INTERO UHT	10
FARINA "00"	Q.B.
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	5
PARMIGIANO REGGIANO	10
CAROTE	20

PISELLI	20
PATATE	40
FAGIOLINI	20
RICOTTA	40
ERBE AROMATICHE/ORTAGGI	Q.B.
SALE	Q.B

SFOGLIA DI CARCIOFI E PATATE	GR.
BASE PASTA SFOGLIA	Q.B
CARCIOFI	70
PATATE	100
PANNA LIQUIDA	10
PROSCIUTTO COTTO	15
VINO BIANCO	Q.B
FONTINA	15
UOVA PASTORIZZATE	20
FARINA "00"	Q.B
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	5
PARMIGIANO REGGIANO	10
PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI	Q.B
SALE-PEPE	Q.B

TORTA SALATA PATATE E FUNGHI	GR.
BASE PASTA SFOGLIA	Q.B
FUNGHI COLTIVATI	50
FUNGHI SECCHI	20
PATATE	100
EDAMER	15
UOVA PASTORIZZATE	20
PARMIGIANO REGGIANO	10
PANNA LIQUIDA	10
VINO BIANCO	Q.
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	5
PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI	Q.B
SALE	Q.B
FARINA "00"	Q.B

TORTA PASQUALINA	GR.
BASE PASTA SFOGLIA	Q.B
SPINACI SURGELATI	50
RICOTTA	30
UOVA PASTORIZZATE	20
PARMIGIANO REGGIANO	10
PROSCIUTTO COTTO	40
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	5
BURRO	5
PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI	Q.B
SALE	Q.B
FARINA "00"	Q.B

QUICHE LORRAINE	GR.
BASE PASTA SFOGLIA	Q.B

EDAMER	15
UOVA PASTORIZZATE	70
PARMIGIANO REGGIANO	15
PROSCIUTTO COTTO	30
LATTE	30
PANNA LIQUIDA	30
NOCE MOSCATA	Q.B
FARINA "00"	Q.B

SFOGLIA/TORTA DI RICOTTA SPINACI	GR.
BASE PASTA SFOGLIA	Q.B
RICOTTA	80
SPINACI	100
UOVA PASTORIZZATE	60
PARMIGIANO REGGIANO	15
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	5
SALE-PEPE	Q.B
FARINA "00"	Q.B

SFOGLIA/ TORTA DI ZUCCHINE E RICOTTA/	GR.
BASE PASTA SFOGLIA	Q.B
ZUCCHINE	30
RICOTTA	80
UOVA PASTORIZZATE	20
PARMIGIANO REGGIANO	15
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	5
EDAMER/FONTAL	15
PREZZEMOLO	Q.B
PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI	Q.B
SALE-PEPE	Q.B
FARINA "00"	Q.B

TORTA DI PATATE	GR.
UOVA PASTORIZZATE	20
PARMIGIANO REGGIANO	20
PATATE	100
EDAMER/FONTAL	40
BURRO	5
SALE	Q.B
FARINA "00"	Q.B

TORTA SALATA DI PEPERONI, PATATE, ACCIUGHE	GR.
PEPERONI	50
PATATE	100
ACCIUGHE	N°1
UOVA PASTORIZZATE	20
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	5
PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI	Q.B
SALE	Q.B
FARINA "00"	Q.B

TORTINO/FRITTATA DI SPINACI/ CAROTE/ CIPOLLE/ZUCCHINE/ERBETTE	GR.
SPINACI/CAROTE/CIPOLLE/ZUCCHINE/ERBETTE	30
UOVA PASTORIZZATE	60
PATATE	15
PARMIGIANO REGGIANO	10
PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI	Q.B
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	3
SALE	Q.B

TORTINO/FRITTATINA ALLE ERBE/ ALLE ERBE FINI	GR.
ERBE FINI: BASILICO, PREZZEMOLO	Q.B
UOVA PASTORIZZATE	60
PATATE	15
PARMIGIANO REGGIANO	10
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	3
SALE	Q.B

TORTINO DI RICOTTA	GR.
UOVA PASTORIZZATE	60
RICOTTA	50
PATATE	15
PARMIGIANO REGGIANO	10
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	3
SALE	Q.B

TORTINO LATTE E PARMIGIANO/AL FORMAGGIO	GR.
UOVA PASTORIZZATE	60
LATTE INTERO UHT	15
PARMIGIANO REGGIANO	30
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	3
SALE	Q.B

TORTINO DI RICOTTA ERBETTE	GR.
UOVA PASTORIZZATE	60
RICOTTA	40
BIETA	15
PARMIGIANO REGGIANO	20
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	3
SALE	Q.B
PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI	Q.B

TORTINO DI PATATE	GR.
UOVA PASTORIZZATE	60
PARMIGIANO REGGIANO	20
PATATE	30
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	3
SALE	Q.B
PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI	Q.B

MELANZANE ALLA VALDOSTANA	GR.
MELANZANE (peso a crudo)	200

FONTINA	50
POMODORI PELATI	30
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	7
SALE	Q.B
PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI	Q.B

MELANZANE/ ZUCCHINE ALLA PARMIGIANA	GR.
MELANZANE/ ZUCCHINE (peso a crudo)	100
UOVA PASTORIZZATE	13
LATTE INTERO UHT	10
EDAMER	20
PROSCIUTTO COTTO	20
FARINA "00"	5
PARMIGIANO REGGIANO	5
POMODORI PELATI	60
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	10
SALE	Q.B
PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI	Q.B

VERDURE RIPIENE: ZUCCHINE- PEPERONI-CIPOLLE	GR.
ZUCCHINE - PEPERONI - CIPOLLE (peso a crudo)	100
CARNE BOVINA DI 1a COTTURA (peso a crudo)	40
LATTE INTERO UHT	8
PANE PESTO	6
UOVA PASTORIZZATE	15
FARINA "00"	3
PARMIGIANO REGGIANO	4
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	5
SALE	Q.B
PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI	Q.B

INVOLTINI DI MELANZANE	GR.
MELANZANE (peso a crudo)	100
EDAMER	20
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	3
1 FETTA PROSCIUTTO	Q.B
AROMI	Q.B

INVOLTINI DI PROSCIUTTO E FONTAL	GR.
PROSCIUTTO COTTO	60
FONTAL	30
PANE PESTO	6
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	3
SALE	Q.B

INVOLTINI DI PROSCIUTTO E ASPARAGI	GR.
PROSCIUTTO COTTO	60
ASPARAGI	30
EDAMER	20
PANE PESTO	6
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	3
SALE	Q.B
PIANTE AROMATICHE7ORTAGGI	Q.B.

SECONDI PIATTI FREDDI

INVOLTINI DI SPECK E MOZZARELLA CON SALSA ALLE ERBE	GR.
SPECK tagliato sottile	60
MOZZARELLA	40
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	5
ERBE FINI	Q.B
SALE	Q.B

VITELLO TONNATO	GR.
CARNE BOVINA (peso a crudo)	100
MAIONESE STABILIZZATA	30
TONNO SOTTOLIO	20
ACCIUGHE SOTTOLIO	Q3
CAPPERI	Q.B
SALE	Q.B

CIMA ALLA GENOVESE DELICATESSE	80
---------------------------------------	-----------

INSALATA DI POLLO	GR.
CARNE DI POLLO (peso a crudo)	90
VEGETALI MISTI	60
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	7
SALE	Q.B

N° 2 INVOLTINI DI PROSCIUTTO IN GELATINA	GR.
PROSCIUTTO COTTO (peso a crudo)	60
INSALATA RUSSA	30
GELATINA	Q.B

PATE' DI TONNO/ PROSCIUTTO	GR.
TONNO SOTTOLIO/ PROSCIUTTO COTTO	80
BURRO	20

MOUSSE DI PROSCIUTTO/ TONNO	GR.
TONNO SOTTOLIO/ PROSCIUTTO COTTO	80
PANNA LIQUIDA	10
BURRO	15

INSALATA RUSSA	GR.
BASE DI VEGETALI MISTI	70
MAIONESE STABILIZZATA	40
PROSCIUTTO COTTO TAGLIATO A DADINI	20
TONNO SOTTOLIO	15
UOVO SODO	1/4
SALE	Q.B

PROSCIUTTO COTTO/SPECK	100
-------------------------------	------------

PROSCIUTTO CRUDO	80
-------------------------	-----------

AFFETTATI MISTI	GR.
PROSCIUTTO COTTO	30
SALAME COTTO	35
SALAME CRUDO	35
OPPURE	
PROSCIUTTO COTTO	50
MORTADELLA	50
BRESAOLA OLIO E LIMONE	GR.
BRESAOLA	60
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	3
SUCCO DI LIMONE	2
SALE/PEPE	Q.B
BRESAOLA OLIO E LIMONE CON SCAGLIE DI PARMIGIANO	GR.
BRESAOLA	60
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	3
PARMIGIANO	15
SUCCO DI LIMONE	2
SALE/PEPE	Q.B
TONNO SOTT'OLIO	100
SCATOLETTA DI CARNE	140
CARCIOFINI E TONNO	GR.
CARCIOFINI	100
TONNO SOTT'OLIO	70
SALE- ACETO	QB
UOVA SODE	N° 2
FORMAGGI STAGIONATI	GR.
ASIAGO, EMMENTHAL, GROVIERA, FONTINA, GORGONZOLA, ITALICO, PROVOLA, PROVOLONE, ROBIOLA, SCAMORZA, MOZZARELLA, STRACCHINO, TALEGGIO, TOMA, BELPAESE, PRIMO SALE, FETA, FORMAGGI DI CAPRA	100
FORMAGGI FRESCHI	GR
ANNABELLA, DELISSY, ROCCAVERANA, PHILADELPHIA, QUICK, TOMINI FRESCHI, RICOTTA FRESCA DI LATTE VACCINO, FORMAGGIO FRESCO DI CAPRA	120
FORMAGGI A BASSO CONTENUTO DI LIPIDI (7 %)	GR
	150

CONTORNI

FINOCCHI AL BURRO	GR.
FINOCCHI (peso a crudo)	200
BURRO	10
SALE	Q.B.

CAVOLFIORI LESSI CALDI	GR.
CAVOLFIORI (peso a crudo)	250
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	7
SALE	Q.B.

INSALATA MISTA	GR.
INSALATA VERDE	35
INSALATA ROSSA	10
CAROTE	10
RAPANELLI	10
SEDANO	10
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	7
SALE/ACETO	Q.B.

CATALOGNA-SPINACI-ERBETTE-COSTINE ALL'OLIO	GR.
CATALOGNA- SPINACI- ERBETTE-COSTINE (peso a crudo)	200
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	7
PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI	Q.B
SALE	Q.B

BROCCOLI ALL'OLIO/SALTATI ALL'OLIO	GR.
BROCCOLI (peso a crudo)	250
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	7
PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI	Q.B
SALE	Q.B

RAPE AL BURRO	GR.
RAPE (peso a crudo)	200
BURRO	Q.B
SALE	Q.B

SPINACI-ERBETTE-CAROTE AL BURRO	GR.
SPINACI-ERBETTE-CAROTE (peso a crudo)	200
BURRO	10
SALE	Q.B

SPINACI-ERBETTE-COSTINE-FINOCCHI AL BURRO E PARMIGIANO	GR.
SPINACI-ERBETTE-COSTINE-FINOCCHI (peso a crudo)	200
BURRO	10
PARMIGIANO	10
SALE	Q.B

SPINACI-ERBETTE-COSTINE- ALL'OLIO E PARMIGIANO	GR.
SPINACI-ERBETTE-COSTINE (peso a crudo)	200
OLIO	7

PARMIGIANO	10
SALE	Q.B
CAROTE- COSTINE BRASATE /ALL'OLIO /SALTATE ALL'OLIO	GR.
CAROTE- COSTINE (peso a crudo)	200
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	7
SALE	Q.B
PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI	Q.B
CAROTE AL FORNO	GR.
CAROTE (peso a crudo)	220
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	7
SALE	Q.B
PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI	Q.B
MISTO DI VERDURE LESSE CALDE	GR.
N°1 CIPOLLE (peso a crudo)	70
PATATE (peso a crudo)	70
CAROTE (peso a crudo)	70
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	7
SALE	Q.B
ACETO	Q.B
N°2 CIPOLLE	70
PATATE	70
FAGIOLINI	70
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	7
SALE	Q.B
ACETO	Q.B
FAGIOLINI IN INSALATA CALDI /LESSI CALDI	GR.
FAGIOLINI (peso a crudo)	150
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	3
SALE	Q.B
ACETO	Q.B
FAGIOLINI ALL'OLIO/ SALTATI ALL'OLIO	GR.
FAGIOLINI (peso a crudo)	150
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	3
PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI	Q.B
SALE	Q.B
INSALATA DI VERDURE LESSE MISTE CALDE / MACEDONIA DI VERDURE CALDE	GR.
PATATE (peso a crudo)	70
CIPOLLE (peso a crudo)	40
CAROTE (peso a crudo)	40
FAGIOLINI	60
PISELLI	50
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	7
SALE	Q.B
ACETO	Q.B

PATATE E FAGIOLINI IN INSALATA LESSI CALDI	GR.
PATATE (peso a crudo)	120
FAGIOLINI (peso a crudo)	80
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	7
SALE	Q.B
ACETO	Q.B

PORRI/FINOCCHI GRATINATI	GR.
PORRI/FINOCCHI (peso a crudo)	250
BURRO	10
PANE PESTO	2
PARMIGIANO	5
SALE	Q.B

INSALATA DI BARBABIETOLE ROSSE / INSALATA DI BARBABIETOLE ROSSE E ACCIUGHE	GR.
BARBABIETOLE ROSSE	180
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	7
ACCIUGHE INTERE SOTT'OLIO	2
AGLIO-ALLORO	Q.B
SALE	Q.B

FINOCCHI SALTATI ALL'OLIO/ FINOCCHI ALLA PARMIGIANA	GR.
FINOCCHI (peso a crudo)	200
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	3
PARMIGIANO REGGIANO	10
SALE	Q.B

INSALATA DI CIPOLLE LESSE CALDE	GR.
CIPOLLE (peso a crudo)	200
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	7
AROMI: ALLORO	Q.B
SALE	Q.B
ACETO	Q.B

INSALATA VERDE TIPO IV GAMMA	GR.
LATTUGHINA, INDIVIA, VALERIANA, LATTUGA CICORIA ECC.	100
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	7
SALE	Q.B
ACETO	Q.B

INSALATA DI CIPOLLE E PATATE LESSE	GR.
PATATE (peso a crudo)	120
CIPOLLE (peso a crudo)	80
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	7
SALE	Q.B
ACETO	Q.B

CAROTE LESSE CALDE	GR.
CAROTE (peso a crudo)	200
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	7
SALE	Q.B

LENTICCHIE/LENTICCHIE IN BIANCO	GR.
LENTICCHIE	100
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	7
PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI	Q.B
SALE	Q.B

LENTICCHIE IN UMIDO	GR.
LENTICCHIE	100
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	7
POMODORI PELATI	30
PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI	Q.B
SALE	Q.B

PISELLI BRASATI/ALL'OLIO/ SALTATI ALL'OLIO	GR.
PISELLI SURGELATI	100
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	5
PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI	Q.B
SALE	Q.B

PISELLI/CECI/FAGIOLI /CANNELLINI LESSI CALDI	GR.
PISELLI/CECI/FAGIOLI/CANNELLINI	100
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	7
AROMI: ALLORO	Q.B
SALE	Q.B
ACETO	Q.B

FAGIOLI BIANCHI/ FAGIOLI DI SPAGNA IN INSALATA	GR.
FAGIOLI BIANCHI	100
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	7
CIPOLLA	Q.B
SALE	Q.B
ACETO	Q.B

PISELLI ALLA PARIGINA	GR.
PISELLI SURGELATI	100
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	5
PREZZEMOLO	Q.B
PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI	Q.B
SALE	Q.B

CRAUTI	GR.
CAVOLO VERZA (peso a crudo)	200
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	5
ACCIUGHE SOTT'OLIO	3
ACETO	Q.B
ZUCCHERO	Q.B
SALE	Q.B

INSALATA DI CAROTE	GR.
CAROTE	70

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	7
ACETO	Q.B

ASPARAGI AL BURRO E PARMIGIANO	GR.
ASPARAGI al netto	200
BURRO	10
PARMIGIANO	10

INSALATA PRIMAVERILE	GR.
VALERIANA	15
SONGINO	15
CAROTE	10
RAVANELLI	10
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	7
SALE	Q.B
ACETO	Q.B

POMODORI/POMODORI IN INSALATA	GR.
POMODORI	150
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	7
SALE	Q.B
ACETO	Q.B
ORIGANO	Q.B

INSALATA DI FAGIOLINI E POMODORI	GR.
POMODORI	90
FAGIOLINI	60
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	7
SALE	Q.B
ACETO	Q.B

PATATE NOVELLE AL FORNO	GR.
PATATE	200
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	10
SALE	Q.B
ROSMARINO	Q.B

PATATE PREZZEMOLATE CALDE	GR.
PATATE (peso a crudo)	200
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	7
PREZZEMOLO	2
SALE	Q.B
ACETO	Q.B

PUREA DI PATATE/PURE' DI PATATE	GR.
PATATE (peso a crudo)	250
LATTE INTERO UHT	40
BURRO	10
PARMIGIANO REGGIANO	10
SALE	Q.B

PATATE AL FORNO	GR.
PATATE (peso a crudo)	200
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	10
ROSMARINO, AGLIO	Q.B
SALE	Q.B

CROCCHETTE DI PATATE	GR.
PATATE	170
PANE PESTO	7
PARMIGIANO REGGIANO	4
UOVA PASTORIZZATE	15
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	7
SALE	Q.B

CROCCHETTE DI PATATE SURGELATE	GR.
N° 5 CROCCHETTE SURGELATE	
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	5
SALE	Q.B

ZUCCHINE TRIFOLATE	GR.
ZUCCHINE (peso a crudo)	180
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	5
PREZZEMOLO	3
CIPOLLA	2
SALE	Q.B

POMODORI E INSALATA VERDE	GR.
POMODORI	120
INSALATA VERDE	30
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	7
ACETO	Q.B
SALE	Q.B

MISTO FUNGHI TRIFOLATI	GR.
MISTO FUNGHI SURGELATI O FRESCHI	200
PREZZEMOLO	Q.B
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	5
AGLIO	Q.B
SALE	Q.B

CIPOLLINE SALTATE	GR.
CIPOLLINE SPELATE (peso a crudo)	250
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	5
POMODORI PELATI	10
PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI	Q.B
CHIODI DI GAROFANO	Q.B
VINO BIANCO	Q.B
SALE	Q.B

CAROTE PREZZEMOLATE	GR.
CAROTE (peso a crudo)	200
PREZZEMOLO	1

SALE	Q.B
PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI	Q.B
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	5

PEPERONATA	GR.
PEPERONI (peso a crudo)	150
CIPOLLE	50
POMODORI PELATI	20
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	5
AGLIO	1
BASILICO	1
SALE	Q.B

CAPONATA DI VERDURE	GR.
PEPERONI (peso a crudo)	50
MELANZANE (peso a crudo)	50
ZUCCHINE (peso a crudo)	50
CIPOLLE (peso a crudo)	20
PATATE (peso a crudo)	50
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	5
AGLIO	1
BASILICO	1
SALE	Q.B

MELANZANE AL FUNGHETTO	GR.
MELANZANE (peso a crudo)	200
PREZZEMOLO	3
PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI	Q.B
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	5
SALE	Q.B

MELANZANE IMPANATE	GR.
MELANZANE (peso a crudo)	200
PANE PESTO	20
UOVA PASTORIZZATE	15
OLIO ARACHIDI	10
SALE	Q.B

ZUCCHINE IN CARPIONE	GR.
ZUCCHINE (peso a crudo)	200
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	10
ACETO	Q.B
VINO BIANCO	Q.B
AGLIO-CIPOLLE-ALLORO-SALVIA	Q.B
SALE	Q.B

FRUTTA e DOLCI

FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	GR. 150 minimo
BANANE	GR. 150 minimo
COCOMERO - MELONE	Gr. 250
MOUSSE DI FRUTTA (UNA CONFEZIONE)	Gr. 100 minimo
DOLCI AL CUCCHIAIO CONFEZIONATI: BUDINO, PANNA COTTA, BONET, CREME CARAMEL, MOUSSE AL CIOCCOLATO, FRAGOLA, VANIGLIA, ALL'AMARETTO ECC....	N° 1 confezione procapite: Gr. 100 minimo
YOGURT NATURALE/ALLA FRUTTA A PEZZI O FRULLATA	N° 1 Vasetto cc. 125
MACEDONIA DI FRUTTA SCIROPATA/ FRUTTA SCIROPATA	GR 150
DOLCE DI PASTICCERIA FRESCA: TORTA ALLA FRUTTA, TIRAMISU', TORTA ALLE MELE, CROSTATA ALLE PERE CON CREMA, CROSTATA DI NUTELLA, CROSTATA DI FRUTTA, TORTA MELE E PERE, PAN DI SPAGNA CON CREMA PASTICCERA, STRUDEL, CROSTATA DI MARMELLATA, TORTA DI MELE- AMARETTO-CIOCCOLATO, ZUPPA INGLESE, CROSTATA DI FRAGOLE ECC. PASTICCERIA SECCA	Gr. 100 minimo
GELATO (GUSTI VARI)	cc 80 minimo
SORBETTO ALLA FRUTTA	GR.
GUSTI VARI	50 minimo
FRUTTA COTTA CARAMELLATA	GR.
FRUTTA SINGOLA O MISTA a fette (peso a crudo)	250
SUCCO DI LIMONE	3
ZUCCHERO	20
MELONE AL PORTO	GR.
MELONE (EDIBILE 50%)	100
VINO	20
FRUTTA COTTA AL VINO	GR.
FRUTTA a fette (peso a crudo)	250
SUCCO DI LIMONE	3
ZUCCHERO	20
VINO	5

PANE, BEVANDE E VARIE

PANE O GRISSINI O CRACKERS	GR. 40-80 per pasto
ACQUA NATURALE O FRIZZANTE	Cc 1500 al giorno
VINO	ml. 200 per pasto
SUCCO DI FRUTTA	ml. 200
CAFFE' MACINATO O SOLUBILE, ORZO SOLUBILE (DA SERVIRE DOPO IL PASTO)	GR. 6 - 10
ZUCCHERO O DOLCIFICANTE	GR. 10 O 1 BUSTINA
CAMOMILLA o TISANA	1 BUSTINA PROCAPITE
ZUCCHERO O DOLCIFICANTE	GR. 10 O 1 BUSTINA

COLAZIONE

LATTE INTERO O PARZIALMENTE SCREMATO O MAGRO FRESCO	CC. 250
THE	1 BUSTINA
MARMELLATA (CONFEZIONE SINGOLA)	30
MIELE (CONFEZIONE SINGOLA)	30
FETTE BISCOTTATE	50
BISCOTTI	70
CRACKERS	40
GRISSINI	30
PANE	50
BURRO MONOPORZIONE	10
YOGURT NATURALE / ALLA FRUTTA 1 VASETTO	125 CC.
FIOCCHI DI CEREALI (MAIS, RISO ECC.)	30
ZUCCHERO 1/2 BUSTINE	10
CAFFE' SOLUBILE	6
CAFFE' D'ORZO SOLUBILE	6
POLVERE DI CIOCCOLATO	6

MERENDE

THE - TISANE	1 BUSTINA
ZUCCHERO 1 /2 BUSTINE	10
LIMONE	1X6
CIOCCOLATA CALDA: Latte 125 gr., polvere di cacao: 6 gr, zucchero: 5 gr.	N° 1 a persona
THE FREDDI GIA' PRONTI (PER PRIMAVERA-ESTATE)	N° 1 a persona
SUCCHI DI FRUTTA	200 ML.
CIOCCOLATA AL LATTE 1 BARRETTA	20-25 GR.
MERENDINE SOFFICI - BRIOCHE	N° 1 porzione
BISCOTTI (CONFEZIONE SINGOLA) 1 CONFEZIONE	25-30 gr minimo
FETTE BISCOTTATE	40
MARMELLATA (SINGOLA CONFEZIONE)	30
PANE	40
GRISSINI	30
CRACKERS	40
GHIACCIOLI ALLA FRUTTA	N° 1
GELATO (RICOPERTO-COPPETTE-CORNETTO) N° 1 a persona	Gr 80 minimo
YOGURT NATURALE - FRUTTA 1 VASETTO	125 cc.
DOLCIFICANTE	Bustine