

**INDICE DELLE GRAMMATURE MEDIE DEGLI INGREDIENTI  
COMPONENTI LE PIETANZE PRINCIPALI**

**PRIMI PIATTI**

## **A – Minestre**

### **1 – Minestra di patate e fagioli alla casalinga**

pasta	gr. 60
fagioli	gr. 60
pelati	gr. 20
olio	gr. 10
cipolla	gr. 5
sedano (coste)	gr. 5
aglio, prezzemolo, basilico, sale, pepe	q.b.

### **2 – Minestra di pasta e ceci**

pasta corta	gr. 50
ceci	gr. 60
pelati	gr. 10
olio	gr. 12
aglio, acciughe, rosmarino, sale, pepe	q.b.

### **3 – Minestra di pasta (o riso) e fagioli**

pasta (o riso)	gr. 60
fagioli	gr. 60
olio	gr. 10
pelati	gr. 10
cipolla	gr. 10
concentrato di pomodoro, pancetta, prezzemolo, sale	q.b.

### **4 – Minestra di pasta e lenticchie**

pasta corta	gr. 60
lenticchie	gr. 60
pelati	gr. 10
olio	gr. 6
sedano	gr. 6
lardo, cipolla, formaggio parmigiano, prezzemolo, aglio, sale, pepe	q.b.

### **5 – Minestra di pasta e piselli**

pasta corta	gr. 60
piselli (scatolati – sgocciolati)	gr. 40
pelati	gr. 10
olio	gr. 10
preparato per brodo (con estratto di carne)	gr. 10
pancetta, cipolla, sale, pepe	q.b.

### **6 – Minestra di “risi e bisì”**

riso	gr. 50
piselli (scatolati – sgocciolati)	gr. 50
burro	gr. 6
formaggio parmigiano	gr. 6
cipolla, sedano, olio, preparato per brodo (con estratto di carne), aglio, sale	q.b.

## **7 – Minestra di pasta (o riso) e patate**

pasta (o riso)	gr. 65
patate	gr. 80
pelati	gr. 10
olio	gr. 10
cipolla	gr. 10
sedano	gr. 10
formaggio parmigiano, preparato per brodo (senza estratto di carne), concentrato di pomodoro, prezzemolo, sale	q.b.

## **8 – Minestra di riso e lenticchie**

riso	gr. 50
lenticchie	gr. 60
pelati	gr. 10
sedano (coste)	gr. 6
lardo (o guanciale), olio, cipolla, aglio, sale	q.b.

## **9 – Pasta (o riso) in brodo**

pasta (o riso)	gr. 60
preparato per brodo (con estratto di carne)	gr. 5
burro	gr. 6
formaggio parmigiano, sale	q.b.

## **10 – Riso e zucchine in brodo**

riso	gr. 40
zucchine	gr. 50
preparato per brodo (con estratto di carne)	gr. 5
burro	gr. 5
formaggio parmigiano, cipolla, prezzemolo, sale	q.b.

## **11 – Stracciatella alla romana**

uova (per 100 porzioni)	n. 75
formaggio parmigiano	gr. 12
pane grattugiato	gr. 10
preparato per brodo (con estratto di carne)	gr. 5
prezzemolo, sale, noce moscata	q.b.

## **12 – Stracciatella campagnola**

spaghetti	gr. 50
pelati	gr. 20
olio	gr. 10
uova (per 100 porzioni)	n. 30
formaggio parmigiano	gr. 6
cipolla, basilico, sale	q.b.

## **B – Minestrone**

**13 – Minestrone di verdure con pasta (o riso)**

verdure fresche di stagione	gr. 80
patate	gr. 30
fagioli	gr. 15
pelati	gr. 10
pasta (o riso)	gr. 70
olio	gr. 10
formaggio parmigiano, preparato per brodo (senza estratto di carne), cipolla, carota, sedano, pancetta, sale	q.b.

**14 – Pasta (o riso) con passato di verdure**

pasta (o riso)	gr. 70
verdure fresche di stagione	gr. 80
patate	gr. 30
fagioli	gr. 15
olio	gr. 10
pelati	gr. 10
formaggio parmigiano, preparato per brodo (senza estratto di carne) cipolla, carota, sedano, pancetta, sale	q.b.

**15 – Zuppa paesana**

pasta corta	gr. 50
patate	gr. 30
pomodori maturi	gr. 20
zucchine	gr. 20
verze	gr. 20
cavolfiori	gr. 20
carote	gr. 15
spinaci	gr. 10
olio	gr. 15
sedano, preparato per brodo (con estratto di carne), formaggio parmigiano, sale	q.b.

**16 – Polenta**

farina di mais gialla a grana fine	gr. 50
latte	gr. 250
burro	gr. 20
parmigiano grattugiato	gr. 10
sale	q.b.

**C – Pietanze a base di riso****17 – Insalata di riso**

riso	gr. 80
giardiniera	gr. 20
olio di oliva	gr. 15
piselli lessati e sgocciolati	gr. 10
prosciutto cotto	gr. 10
tonno sott'olio	gr. 5
wurstel	gr. 5
peperoni	gr. 5
capperi, prezzemolo, aceto	q.b.

**18 – Riso in bianco**

riso	gr. 100
------	---------

burro	gr. 20
formaggio parmigiano	gr. 8
sale	q.b.

**19 – Riso all'uovo**

riso	gr. 100
tuorli d'uovo (per 100 porzioni)	n. 75
formaggio parmigiano	gr. 6
burro	gr. 15
sale	q.b.

**20 – Riso al tonno**

riso	gr. 100
tonno sott'olio	gr. 35
olio di oliva	gr. 10
burro	gr. 10
olive nere	gr. 10
parmigiano grattugiato	gr. 6
capperi, prezzemolo tritato, sale, pepe	q.b.

**21 – Riso "filante"**

riso	gr. 100
mozzarella	gr. 40
prosciutto cotto	gr. 15
uova (per 100 porzioni)	n. 40
formaggio parmigiano	gr. 6
burro	gr. 6
noce moscata, sale, pepe	q.b.

**22 – Risotto alla milanese**

riso	gr. 120
burro	gr. 10
cipolla	gr. 15
formaggio parmigiano preparato per brodo (con estratto di carne)	gr. 5
zafferano (per 100 porzioni)	15 bustine
olio	gr. 5
sale, pepe	q.b.

**23 – Risotto ai frutti di mare**

riso	gr. 100
frutti di mare puliti	gr. 25
olio	gr. 15
cipolla	gr. 6
burro	gr. 5
vino bianco secco	cl. 5
prezzemolo, sale, pepe	q.b.

**24 – Risotto con funghi**

riso	gr. 100
olio (o burro)	gr. 20
funghi secchi	gr. 20
formaggio parmigiano	gr. 8
cipolla, preparato per brodo (con estratto di carne)	
prezzemolo, sale	q.b.

**25 – Risotto con sugo alla bolognese**

a. ingredienti del sugo alla bolognese	
carne tritata	gr. 30

pelati	gr.	30
concentrato di pomodoro	gr.	15
olio	gr.	10
carote	gr.	5
cipolla, sedano, sale	q.b.	
b. ingredienti del piatto		
riso	gr.	100
olio	gr.	5
formaggio parmigiano	gr.	6
preparato per brodo (con estratto di carne)	gr.	5
cipolla, sale	q.b.	

## **D – Pasta asciutta**

### **26 – Maccheroni con polpettine di carne**

a. ingredienti del sugo		
carne magra di manzo	gr.	60
prosciutto	gr.	5
pelati	gr.	60
concentrato di pomodoro	gr.	15
cipolla	gr.	8
olio, vino bianco, sale, pepe	q.b.	
b. ingredienti delle polpette		
uova (per 100 porzioni)	n.	15
mollica di pane	gr.	6
farina	gr.	3
formaggio parmigiano	gr.	3
aglio, prezzemolo, sale, pepe	q.b.	
c. ingredienti del piatto		
maccheroni	gr.	120
burro	gr.	5
formaggio parmigiano	gr.	2
origano	q.b.	

### **27 – Maccheroni ai quattro formaggi**

maccheroni	gr.	120
mozzarella	gr.	10
emmental	gr.	10
formaggio olandese	gr.	10
formaggio parmigiano	gr.	10
burro	gr.	15
formaggio grattugiato	gr.	5
sale	q.b.	

### **28 – Pasta all’amatriciana**

spaghetti	gr.	150
pancetta (o guanciale)	gr.	40
pelati	gr.	70
olio	gr.	10
formaggio pecorino	gr.	10
cipolla, sale, pepe	q.b.	

### **29 – Pasta al pesto alla genovese**

pasta	gr.	150
foglie di basilico	gr.	5
olio di oliva	gr.	12
formaggio pecorino (o parmigiano)	gr.	10
aglio, prezzemolo (facoltativo),		

noce sgusciata, burro, sale q.b.

### **30 – Pasta al ragù alla bolognese**

pasta	gr.	120
carne macinata	gr.	20
pelati	gr.	50
olio	gr.	10
burro	gr.	5
formaggio parmigiano	gr.	6
concentrato di pomodoro	gr.	5
cipolla	gr.	12
carota, sedano, vino bianco, pancetta, sale, pepe	q.b.	

### **31 – Pasta al sugo con fegatini di pollo**

pasta corta	gr.	120
pelati	gr.	50
fegatini di pollo	gr.	15
olio	gr.	15
parmigiano reggiano	gr.	6
cipolla, vino, sale, pepe	q.b.	

### **32 – Pasta con le acciughe**

pasta (spaghetti)	gr.	150
filetti di acciughe	gr.	15
olio	gr.	15
aglio, prezzemolo, sale, pepe	q.b.	

### **33 – Pasta con piselli e carciofi**

pasta corta	gr.	120
piselli	gr.	50
carciofi (per 100 porzioni)	n.	50
olio	gr.	13
burro	gr.	10
formaggio parmigiano, sale	q.b.	

### **34 – Penne all’arrabbiata”**

pasta (penne)	gr.	120
pelati	gr.	60
pancetta magra	gr.	25
olio	gr.	15
concentrato di pomodoro	gr.	10
carne tritata	gr.	10
formaggio pecorino	gr.	8
aglio, basilico, peperoncino forte (secco), sale	q.b.	

### **35 – Spaghetti alle acciughe**

pasta (spaghetti o trenette)	gr.	150
pelati	gr.	60
olio	gr.	15
concentrato di pomodoro	gr.	10
filetti di acciughe	gr.	7
aglio, prezzemolo, sale, pepe	q.b.	

### **36 – Spaghetti alla carbonara**

pasta (spaghetti)	gr.	150
pancetta	gr.	20
uova (per 100 porzioni)	n.	75

olio gr. 5  
 burro gr. 5  
 formaggio parmigiano gr. 6  
 sale, pepe q.b.

### **37 – Spaghetti al filetto di pomodoro**

pasta gr. 150  
 pomodori pelati o freschi gr. 60  
 olio gr. 15  
 aglio, basilico, sale q.b.

### **38 – Spaghetti al burro**

pasta gr. 150  
 burro gr. 25  
 formaggio parmigiano gr. 10  
 sale q.b.

### **39 – Spaghetti con vongole (o cozze) al pomodoro**

pasta gr. 150  
 pelati gr. 80  
 vongole (o cozze) sgusciate e sgocciolate n. 15  
 olio gr. 10  
 aglio, prezzemolo, pepe o peperoncino, sale, q.b.

### **40 – Spaghetti con tonno**

pasta gr. 150

tonno gr. 15  
 pelati gr. 70  
 olio gr. 15  
 aglio, prezzemolo, sale, pepe q.b.

### **41 – Sformato di pasta**

pasta corta gr. 120  
 besciamella q.b.  
 uova (per 100 porzioni) n. 20  
 noce moscata, burro, sale, pepe q.b.

### **42 – Tortelli (o ravioli) alla panna**

tortelli (o ravioli) gr. 120  
 panna gr. 20  
 burro gr. 20  
 formaggio parmigiano gr. 8  
 sale q.b.

### **43 – Gnocchi al gorgonzola**

gnocchi gr. 150  
 pelati gr. 80  
 gorgonzola dolce gr. 30  
 burro gr. 10  
 panna gr. 10  
 latte (per 100 porzioni) lt. 3  
 olio di oliva, parmigiano grattugiato, sale q.b.

## **SECONDI PIATTI**

### **E – Carni bovine**

#### **44 – Bistecche alla svizzera**

carne gr. 100  
 mollica di pane gr. 30  
 latte (per 100 porzioni) lt. 2  
 burro gr. 8  
 farina gr. 5  
 prezzemolo, sale q.b.

#### **45 – Carne alla pizzaiola**

carne gr. 150  
 pelati gr. 30  
 olio di oliva gr. 20  
 aglio, prezzemolo, origano, sale, pepe q.b.

#### **46 – Carne alla salsa verde**

carne gr. 160  
 patate lessate gr. 20  
 olio d'oliva gr. 15  
 aceto (per 100 porzioni) lt. 1  
 giardiniera sgocciolata gr. 10  
 capperi, prezzemolo,

pasta (o filetti di acciughe),

aglio, sale q.b.

#### **47 – Carne brasata**

carne disossata gr. 150  
 olio di semi gr. 10  
 cipolla gr. 10  
 carota gr. 8  
 farina gr. 8  
 pancetta gr. 5  
 vino bianco (per 100 porzioni) lt. 2  
 preparato per brodo (con estratto di carne), coste di sedano, sale, pepe q.b.

#### **48 – Carne in umido (o al ragù)**

carne disossata gr. 160  
 pelati gr. 20  
 olio di semi (o burro) gr. 8  
 cipolla gr. 8  
 carota gr. 5  
 vino bianco (per 100 porzioni) lt. 1  
 sedano, lardo, concentrato di pomodoro, aglio, prezzemolo sale, pepe q.b.

#### **49 – Cotolette alla Milanese**

carne disossata gr. 130  
 olio di semi gr. 25  
 pane grattugiato gr. 13

uova (per 100 porzioni) n. 30  
farina gr. 10  
sale q.b.

#### **50 – Fettine ai ferri**

carne gr. 150  
olio, succo di limone, sale, pepe q.b.

#### **51 – Involtini di carne al pomodoro**

carne gr. 130  
pelati gr. 20  
prosciutto cotto gr. 15  
acciughe gr. 5  
olio gr. 5  
lardo gr. 5  
vino bianco (per 100 porzioni) lt. 1  
cipolla, prezzemolo sale q.b.

#### **52 – Polpette di carne al sugo**

carne gr. 100  
pelati gr. 25  
olio di semi gr. 15  
pane grattugiato gr. 10  
mollica di pane gr. 10  
formaggio parmigiano gr. 5  
uova (per 100 porzioni) n. 30 – 40  
concentrato di pomodoro,  
aglio, cipolla, prezzemolo,  
sale, pepe q.b.

#### **53 – Polpettone al forno**

carne gr. 90  
olio di semi gr. 10  
mozzarella gr. 10  
uova (per 100 porzioni) n. 30  
mollica di pane gr. 8  
burro, aglio, prezzemolo,  
sale, pepe q.b.

#### **54 – Roast beef**

carne gr. 160  
olio di semi gr. 8  
cipolla gr. 3  
sedano, sale, pepe q.b.

#### **55 – Rollè di vitello**

petto di vitello gr. 150  
olio di semi gr. 8  
pancetta gr. 5  
cipolla gr. 5  
sedano, carota, prezzemolo,  
concentrato per brodo,  
sale, pepe q.b.

#### **56 – Saltimbocca alla romana**

carne gr. 140  
olio di semi gr. 10  
farina gr. 10  
prosciutto crudo gr. 10  
vino (per 100 porzioni) lt. 1  
salvia, sale, pepe q.b.

#### **57 – Scaloppine al latte**

carne gr. 150  
olio gr. 15  
farina gr. 10  
cipolla gr. 20  
latte (per 100 porzioni) lt. 3  
formaggio parmigiano gr. 5  
sale, pepe q.b.

#### **58 – Scaloppine al marsala**

carne gr. 150  
olio di semi (o burro) gr. 15  
farina gr. 10  
marsala (per 100 porzioni) lt. 1  
sale, pepe q.b.

#### **59 – Spezzatino di carne alla cacciatora**

carne a pezzi gr. 150  
olio gr. 8  
aceto (per 100 porzioni) lt. 0,5  
vino (per 100 porzioni) lt. 0,5  
crema di acciughe gr. 5  
rosmarino, salvia, sale q.b.

#### **60 – Spezzatino con patate**

carne a pezzi gr. 130  
patate gr. 100  
pelati gr. 35  
cipolla gr. 8  
olio di semi gr. 6  
lardo gr. 5  
vino bianco secco (per 100 porzioni) lt. 1  
aglio, sedano, sale, pepe q.b.

#### **61 – Spezzatino con piselli**

carne a pezzi gr. 150  
piselli gr. 50  
farina gr. 10  
vino bianco (per 100 porzioni) lt. 1  
cipolla gr. 6  
sale, pepe q.b.

### **F – Carni suine**

#### **62 – Arista di maiale al forno**

arista di maiale disossata gr. 150  
olio gr. 5  
rosmarino, aglio, sale, pepe q.b.

#### **63 – Cotolette di maiale fritte**

carne di maiale con osso gr. 200  
olio di semi gr. 20  
aglio, sale q.b.

#### **64 – Cotolette di maiale impanate**

cotolette di maiale con osso gr. 200  
olio di semi gr. 20  
burro gr. 5  
uova (per 100 porzioni) n. 20

pane grattugiato, sale q.b.

#### **65 – Lombatina di maiale al pomodoro**

lombatina di maiale gr. 150  
olio gr. 20  
concentrato di pomodoro gr. 12  
vino bianco (per 100 porzioni) lt. 2  
sale, pepe q.b.

#### **66 – Salsicce di maiale al forno**

salsicce gr. 160  
olio di semi gr. 10  
vino bianco (per 100 porzioni) lt. 0,5  
aglio, rosmarino, sale q.b.

#### **67 – Salsicce di maiale con fagioli**

salsicce gr. 160  
fagioli gr. 100  
olio gr. 5  
concentrato di pomodoro gr. 15  
cipolla, sedano, sale, pepe q.b.

#### **68 – Salsicce di maiale con patate**

salsicce gr. 160  
patate gr. 100  
sale q.b.

#### **69 – Salsicce di maiale in umido**

salsicce gr. 160  
concentrato di pomodoro gr. 15  
olio gr. 5  
sedano, cipolla, aglio, sale, pepe q.b.

### **G – Prodotti Ittici**

#### **70 – Baccalà al forno**

baccalà bagnato gr. 200  
patate gr. 100  
pelati gr. 20  
olio gr. 15  
cipolla gr. 3  
prezzemolo, sale q.b.

#### **71 – Baccalà alla napoletana**

baccalà bagnato gr. 200  
pomodori pelati gr. 40  
olive nere gr. 30  
olio di semi gr. 17  
farina gr. 10  
concentrato di pomodoro gr. 5  
aglio, origano, capperi q.b.  
prezzemolo, sale q.b.

#### **72 – Baccalà fritto dorato**

baccalà bagnato gr. 200  
farina gr. 20  
olio gr. 20  
sale, pepe q.b.

#### **73 – Baccalà in umido con patate**

baccalà bagnato gr. 200  
patate gr. 80  
pelati gr. 40  
cipolla gr. 5  
concentrato di pomodoro gr. 5  
prezzemolo, sale, pepe q.b.

#### **74 – Calamari in umido con piselli**

calamari gr. 200  
piselli sgocciolati gr. 70  
pelati gr. 40  
olio di semi gr. 10  
vino (per 100 porzioni) lt. 0,5  
concentrato di pomodoro gr. 5  
prezzemolo, sale, pepe q.b.

#### **75 – Pesce al forno**

pesce t.g.  
(cernia o branzino o dentice,  
merluzzo o orata o sarago  
o cefalo o palombo) gr. 200  
olio gr. 10  
limone gr. 30  
prezzemolo, aglio, sale q.b.

#### **76 – Pesce fritto**

pesce per frittura t.g.  
(sardine o bardi, calamari  
o triglie piccole o sogliole  
o gamberi, ecc.) gr. 200  
olio di semi gr. 20  
farina gr. 20  
limone gr. 25  
prezzemolo, sale, pepe q.b.

#### **77 – Pesce alla mugnaia**

pesce t.g.  
(sogliole o trote o cefalo  
o palombo o branzino) gr. 200  
olio di semi gr. 20  
farina gr. 15  
limone gr. 25  
prezzemolo, sale, pepe q.b.

#### **78 – Pesce in bianco**

pesce t.g.  
(naselli o cefali o dentici  
o trote o spigole o merluzzo  
o branzino, ecc.) gr. 200  
olio extra vergine di oliva gr. 15  
limone gr. 25  
carota, sedano, cipolla,  
prezzemolo, sale q.b.

### **H – Carni di pollo, tacchino, coniglio, frattaglie**

#### **79 – Pollo alla diavola**

pollo (1/4) gr. 250

olio di semi gr. 10  
sale, pepe q.b.

### **80 – Pollo al forno**

pollo (1/4) gr. 250  
olio di semi gr. 12  
lardo gr. 5  
vino bianco (per 100 porzioni) lt. 0,5  
rosmarino,  
sale, pepe q.b.

### **81 – Pollo alla romana**

pollo (1/4) gr. 250  
pelati gr. 30  
peperoni gr. 50  
olio di semi gr. 15  
aglio, vino bianco secco,  
sale, pepe q.b.

### **82 – Supreme di pollo**

petti (o filetti) di pollo gr. 170  
farina gr. 10  
uova (per 100 porzioni) n. 60  
olio di semi gr. 20  
sale q.b.

### **83 – Coniglio alle olive**

coniglio gr. 200  
olive nere gr. 10  
vino bianco (per 100 porzioni) lt. 1  
farina gr. 8  
cipolla gr. 8  
rosmarino, sale, pepe q.b.

### **84 – Coniglio al sugo**

coniglio gr. 200  
pelati gr. 35  
cipolla gr. 5  
olio di semi gr. 8  
vino bianco secco (per 100 porzioni) lt. 0,5  
sedano, carota,  
sale, pepe q.b.

### **85 – Fegato di vitello alla veneziana**

fegato di vitello gr. 160  
cipolla gr. 50  
olio di semi gr. 18  
sale, pepe q.b.

### **86 – Trippa al sugo**

trippa gr. 160  
pelati gr. 30  
olio gr. 5  
concentrato di pomodoro gr. 5  
formaggio parmigiano gr. 5  
cipolla gr. 5  
vino bianco (per 100 porzioni) lt. 1  
sedano, carota,  
sale, peperoncino q.b.

## **I – Piatti vari**

### **87 – Frittata al prosciutto**

uova n. 2  
prosciutto cotto gr. 7  
olio gr. 10  
prezzemolo,  
sale, pepe q.b.

### **88 – Mozzarella in carrozza**

mozzarella (o fiordilatte) gr. 100  
fette di pane in cassetta n. 4  
latte (per 100 porzioni) lt. 2  
farina gr. 10  
olio di semi gr. 30  
uova (per 100 porzioni) n. 50  
sale, pepe q.b.

### **89 – Wurstel con patate**

wurstel (da gr. 30 cad.) n. 3  
patate gr. 100  
olio di semi gr. 10  
uova (per 100 porzioni) n. 50  
aglio, sale q.b.

## **L – Piatti freddi**

### **90 – Caprese**

mozzarella fresca gr. 120  
pomodori freschi gr. 60  
olio, sale, pepe q.b.

### **91 – Formaggio da tavola ed affettati misti**

formaggio da tavola  
(provone o fontina,  
taleggio o bel paese) gr. 80  
affettati misti  
(costituiti da almeno due  
dei seguenti salumi:  
mortadella o prosciutto cotto  
o pancetta o capocollo  
o lonza di maiale, ecc.) gr. 60

### **90 – Formaggio fresco ed affettati misti**

formaggio fresco (o stracchino) gr. 120  
affettati vari  
(come sopra) gr. 40

### **93 – Mozzarella, uova ed acciughe**

mozzarella fresca gr. 100  
uova sode gr. 10  
filetti di acciughe gr. 30

### **94 – Tonno con fagioli e cipolla**

tonno sott'olio gr. 100  
cipolla gr. 20  
fagioli gr. 10  
olio gr. 4  
aceto, prezzemolo,

sale, pepe	q.b.	(costituiti dai seguenti generi: salame Milano, salame napoletano, salamini alla cacciatora	gr. 60
<b><u>95 – Uova e salumi</u></b>		olive nere	gr. 50
uova sode	n. 1		
salumi affettati			

## **CONTORNI**

<b><u>96 – Carciofi fritti dorati</u></b>		farina	gr. 25
carciofi	n. 1	olio di semi	gr. 35
uova (per 100 porzioni)	n. 18	pane grattugiato, sale	q.b.
olio di semi	gr. 25	<b><u>103 – Fagioli alla cipolla</u></b>	
farina	gr. 25	fagioli	gr. 150
limone, sale	q.b.	cipolla	gr. 30
<b><u>97 – Carciofi ripieni</u></b>		olio di semi	gr. 5
carciofi di media grandezza	n. 1	prezzemolo, sale, pepe	q.b.
pane grattugiato	gr. 15	<b><u>104 – Fagioli alla provenzale</u></b>	
olio	gr. 8	fagioli	gr. 120
formaggio parmigiano grattugiato	gr. 5	cipolla	gr. 7
aglio, prezzemolo, sale, pepe	q.b.	carota	gr. 7
<b><u>98 – Carote alla parmigiana</u></b>		sedano	gr. 5
carote	gr. 160	olio	gr. 4
burro	gr. 15	sale, pepe	q.b.
formaggio parmigiano grattugiato	gr. 13	<b><u>105 – Fagioli all'uccelletto</u></b>	
sale	q.b.	fagioli	gr. 120
<b><u>99 – Cavolfiori all'insalata</u></b>		pomodori pelati o freschi	gr. 30
cavolfiori	gr. 130	olio	gr. 10
olio	gr. 15	aglio, salvia, sale, pepe	q.b.
aceto (per 100 porzioni)	lt. 0,5	<b><u>106 – Fagiolini all'agro</u></b>	
sale, pepe	q.b.	fagiolini	gr. 120
<b><u>100 – Cavolfiori fritti</u></b>		olio	gr. 12
cavolfiori	gr. 120	aceto	gr. 5
olio di semi	gr. 35	aglio, menta (o basilico), sale, pepe	q.b.
farina	gr. 15	<b><u>107 – Fagiolini stufati</u></b>	
uova (per 100 porzioni)	n. 10	fagiolini	gr. 120
latte (per 100 porzioni)	lt. 0,5	concentrato di pomodoro	gr. 20
sale	q.b.	olio	gr. 7
<b><u>101 – Cavolfiori gratinati</u></b>		cipolla	gr. 4
a. preparazione besciamella		preparato per brodo	
latte (per 100 porzioni)	lt. 3	(senza estratto di carne),	
burro	gr. 3	aglio, sale, pepe	q.b.
farina	gr. 3	<b><u>108 – Finocchi alla parmigiana</u></b>	
sale	q.b.	finocchi	gr. 150
b. preparazione del piatto		burro	gr. 15
cavolfiori	gr. 130	formaggio parmigiano	gr. 10
formaggio parmigiano	gr. 8	olio	gr. 5
burro, sale	q.b.	sale	q.b.
<b><u>102 – Crocchette di patate</u></b>		<b><u>109 – Finocchi in insalata</u></b>	
patate	gr. 150	finocchi	gr. 150
formaggio parmigiano	gr. 5	olio	gr. 15
uova (per 100 porzioni)	n. 16	aceto (per 100 porzioni)	lt. 0,5
		sale, pepe	q.b.

**110 – Insalata di pomodori**

pomodori	gr. 150
olio	gr. 18
aglio, basilico, origano, sale, pepe	q.b.

**111 – Insalata di patate e olive**

patate	gr. 100
olive nere	gr. 15
olio	gr. 13
aceto (per 100 porzioni)	lt. 0,2
capperi	gr. 2
acciughe	gr. 2
aglio, prezzemolo, sale	q.b.

**112 – Insalata mista**

pomodori	gr. 70
cetrioli	gr. 20
sedano	gr. 20
cipolla	gr. 10
olive nere	gr. 15
olio	gr. 10
origano, sale	q.b.

**113 – Insalata “tricolore”**

patate	gr. 50
pomodori	gr. 50
fagiolini	gr. 50
olio	gr. 15
aceto, sale, pepe	q.b.

**114 – Insalata russa**

cavolfiori	gr. 30
patate	gr. 40
fagiolini	gr. 20
piselli	gr. 20
barbabietola	gr. 10
carote gialle	gr. 15
cetriolini sott'aceto	gr. 5
capperi	gr. 3
uova sode (per 100 porzioni)	n. 20
olio	gr. 15
sale	q.b.
preparazione maionese: olio	gr. 20
uova (tuorli per 100 porzioni)	n. 20
limone, sale,	q.b.

**115 – Insalata verde**

verdure ad insalata	gr. 150
olio	gr. 15
aceto, sale, pepe	q.b.

**116 – Lenticchie in umido**

lenticchie	gr. 70
pomodori freschi (o pelati)	gr. 30
carote	gr. 15
sedano	gr. 6
pancetta	gr. 5
olio	gr. 4

burro	gr. 3
cipolla	gr. 2
salvia, sale	q.b.

**117 – Melanzane al funghetto**

melanzane	gr. 150
concentrato di pomodoro	gr. 50
olio	gr. 50
aglio, origano, prezzemolo	q.b.

**118 – Melanzane dorate alla milanese**

melanzane	gr. 150
farina	gr. 20
uova (per 100 porzioni)	n. 10
burro	gr. 40
sale	q.b.

**119 – Melanzane fritte con pastella**

melanzane	gr. 150
olio di semi	gr. 35
sale	q.b.
preparazione pastella: farina	gr. 15
latte (per 100 porzioni)	lt. 0,5
uova (per 100 porzioni)	n. 10

**120 – Melanzane in timballo alla napoletana**

melanzane	gr. 150
concentrato di pomodoro	gr. 40
olio di semi	gr. 35
mozzarella	gr. 15
formaggio parmigiano	gr. 15
burro	gr. 5
basilico, sale,	q.b.

**121 – Melanzane panate**

melanzane	gr. 150
pane grattugiato	gr. 25
farina	gr. 20
olio di semi	gr. 35
uova (per 100 porzioni)	n. 10
sale,	q.b.

**122 – Patate al forno**

patate	gr. 170
olio	gr. 20
vino bianco (per 100 porzioni)	lt. 0,5
rosmarino, sale	q.b.

**123 – Patate alla carrettiera**

patate	gr. 150
concentrato di pomodoro	gr. 15
olio	gr. 6
capperi	gr. 3
acciughe	gr. 4
prezzemolo	q.b.

**124 – Patate alla parigina**

patate	gr. 150
formaggio parmigiano	gr. 60
burro	gr. 50

latte (per 100 porzioni)	lt.	4
sale	q.b.	
<b><u>125 – Patate alla pizzaiola</u></b>		
patate	gr.	120
pomodori freschi o pelati	gr.	40
olio	gr.	15
aglio, origano, sale, pepe	q.b.	
<b><u>126 – Patate all'insalata</u></b>		
patate	gr.	120
olio	gr.	15
aceto, prezzemolo	q.b.	
<b><u>127 – Patate fritte</u></b>		
patate	gr.	150
olio di semi	gr.	25
sale	q.b.	
<b><u>128 – Patate in umido</u></b>		
patate	gr.	120
olio	gr.	17
concentrato di pomodoro	gr.	15
preparato per brodo (senza estratto di carne), sale, pepe	q.b.	
<b><u>129 – Peperonata</u></b>		
peperoni	gr.	130
olio	gr.	15
cipolla	gr.	30
pomodori pelati	gr.	20
concentrato di pomodoro	gr.	5
aglio, sale	q.b.	
<b><u>130 – Peperoni alla siciliana</u></b>		
peperoni	gr.	150
cipolla	gr.	30
olio	gr.	20
aceto, sale, pepe	q.b.	
<b><u>131 – Piselli al prosciutto</u></b>		
piselli freschi o conservati	gr.	100
cipolla	gr.	15
prosciutto cotto	gr.	10
burro	gr.	10
preparato per brodo, sale, pepe	q.b.	
<b><u>132 – Piselli alla bolognese</u></b>		
piselli	gr.	100
concentrato di pomodoro	gr.	20
burro	gr.	8
pancetta	gr.	5
cipolla	gr.	3
sale, pepe	q.b.	
<b><u>133 – Pomodori al tonno</u></b>		
pomodori freschi	gr.	130
tonno sott'olio	gr.	25
uova sode (per 100 porzioni)	n.	15
maionese	gr.	5

capperi, sale,	q.b.
<b><u>134 – Pomodori gratinati</u></b>	
pomodori	gr. 150
pane grattugiato	gr. 15
olio	gr. 15
burro	gr. 5
sale,	q.b.
<b><u>135 – Pomodori ripieni</u></b>	
pomodori	gr. 150
carne macinata	gr. 30
uova (per 100 porzioni)	n. 10
olio	gr. 13
formaggio parmigiano	gr. 5
burro	gr. 4
prezzemolo, sale	q.b.
<b><u>136 – Purea di patate</u></b>	
patate	gr. 150
latte (per 100 porzioni)	lt. 3
burro	gr. 8
formaggio parmigiano	gr. 4
noce moscata,	
sale	q.b.
<b><u>137 – Spinaci al burro</u></b>	
spinaci	gr. 200
burro	gr. 20
formaggio parmigiano	gr. 10
sale	q.b.
<b><u>138 – Spinaci all'olio</u></b>	
spinaci	gr. 200
olio	gr. 12
aglio, sale, pepe	q.b.
<b><u>139 – Timballo di patate</u></b>	
patate	gr. 150
uova (per 100 porzioni)	n. 10
burro	gr. 15
formaggio parmigiano	gr. 6
noce moscata,	
sale, pepe	q.b.
<b><u>140 – Verdure all'agro</u></b>	
verdure (broccoletti, bietole, cavoli, cavolfiori, ecc.)	gr. 250
limone	gr. 20
olio	gr. 15
aglio, sale	q.b.
<b><u>141 – Zucchine al forno</u></b>	
zucchine	gr. 150
burro	gr. 15
rosmarino	q.b.
<b><u>142 – Zucchine alla parmigiana</u></b>	
zucchine	gr. 150
formaggio parmigiano	gr. 5
burro	gr. 6
sale	q.b.

<b><u>143 – Zucchine fritte</u></b>			olio	gr. 5
zucchine	gr. 150		burro	gr. 5
olio di semi	gr. 30		formaggio parmigiano	gr. 2,5
sale	q.b.		prezzemolo, noce moscata	
			vino bianco, sale, pepe	q.b.
<b><u>144 – Zucchine ripiene</u></b>				
zucchine	gr. 150			
carne tritata	gr. 15			
uova (per 100 porzioni)	n. 10			

## **FRUTTA**

frutta fresca	gr. 130 – 150		macedonia (prodotto sgocciolato)	gr. 150
---------------	---------------	--	----------------------------------	---------

## **PANE**

rosette o pane affettato	gr. 120
--------------------------	---------

## **BEVANDE**

lt. 0,5 di acqua minerale, gasata o naturale, bibite (coca-cola o simile, aranciata, ecc.).

Roma, lì

PER IL DIPARTIMENTO  
DELLA PUBBLICA SICUREZZA

L'IMPRESA