

RICETTARIO + ALLERGENI

<u>PRIMI PIATTI</u>	GRAMMATURE gr.	ALLERGENI
PASTA IN BIANCO		
Pasta	90	1
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	
PASTA INTEGRALE		
Pastaintegrale	90	1
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	
FARRO IN BIANCO		
Farro	90	1
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	
ORZO IN BIANCO		
Orzo	90	1
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	
PASTA ALL'OLIO EVO E PARMIGIANO		
Pasta	90	1
Formaggio grattugiato	5	3, 7
Olio extra vergine d'oliva	1,5	
Sale	0,3	

PASTA AL POMODORO

Pasta	90	1
Polpa pomodoro/pelati	50	
Sedano	1	9
Carote	4	
Cipolle	4	
Olio oliva / di semi	1,5	6
Zucchero	0,4	
Sale	0,3	

PASTA INTEGRALE AL POMODORO

Pasta	90	1
Polpa pomodoro/pelati	50	
Sedano	1	9
Carote	4	
Cipolle	4	
Olio oliva / di semi	1,5	6
Zucchero	0,4	
Sale	0,3	

GNOCCHI AL POMODORO

Gnocchi	220	1
Polpa pomodoro/pelati	50	
Sedano	1	9
Carote	4	
Cipolle	4	
Olio oliva / di semi	1,5	6
Zucchero	0,4	
Sale	0,3	

PASTA AL POMODORO E PESTO

Pasta	90	1
Pesto in vasetto	10	3, 7, 8
Polpa pomodoro/pelati	50	
Sedano	1	9
Carote	4	
Cipolle	4	
Olio oliva / di semi	1,5	6

Zucchero	0,4
Sale	0,3

PASTA AL RAGU' DI VERDURE

Pasta	90	1
Polpa pomodoro/pelati	50	
Zucchine*	10,0	
Patate*	10,0	
Piselli*	5,0	
Fagiolini*	5,0	
Sedano	1	9
Carote	4	
Cipolle	4	
Olio oliva / di semi	1,5	6
Zucchero	0,4	
Sale	0,3	

PASTA AL TONNO

Pasta	90	1
Tonno all'olio	25	4
Polpa pomodoro/pelati	50	
Sedano	1	9
Carote	4	
Cipolle	4	
Olio oliva / di semi	1,5	6
Zucchero	0,4	
Sale	0,3	

GNOCCHI ALLA ROMANA AL BURRO FUSO

Gnocchi di farina di semola	200	1, 7
Burro	9	7
Formaggio grattugiato	5	3, 7
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

PASTA AL PESTO

Pasta	90	1
Pesto	20	3, 7, 8

Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

PASTA BURRO SALVIA E PANCETTA

Pasta	90	1
Pancetta	10	
Burro	9	7
Salvia	3	
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

PASTA AL POMODORO E ZUCCHINE

Pasta	90	1
Polpa pomodoro/pelati	50	
Zucchine*	30	
Sedano	1	9
Carote	4	
Cipolle	4	
Olio oliva / di semi	1,5	6
Zucchero	0,4	
Sale	0,3	

PIZZOCCHERI

Pasta per pizzoccheri	100	1
Patate*	15	
Erbette*	15	
Formaggio Edamer	5	7
Formaggio tipo fontina	5	7
Formaggio grattugiato	5	3, 7
Burro	9	7
Salvia	5	
Aglio	0,4	
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

AGNOLOTTI DI MAGRO A RAGU' DI CARNE

Agnolotti ricotta e spinaci	150	1, 3, 7
Polpa pomodoro/pelati	50	

Carne trita*	25	
Vino rosso	8	12
Sedano	1	9
Carote	4	
Cipolle	4	
Olio oliva / di semi	1,5	6
Aromi	0,4	
Zucchero	0,4	
Sale	0,3	

PASTA AL POMODORO, BASILICO E ACCIUGHE

Pasta	90	1
Polpa pomodoro/pelati	50	
Acciughe	10	4
Sedano	1	9
Carote	4	
Cipolle	4	
Olio oliva / di semi	1,5	6
Basilico	1	
Zucchero	0,4	
Sale	0,3	

TORTELLONI DI MAGRO BURRO E SALVIA

Ravioli di Magro*	150	1
Burro	9	7
Formaggio grattugiato	5	3,7
Olio oliva / di semi	1,5	6
Salvia	5	
Sale	0,3	

PASTA ALLA GENOVESE

Pasta	90	1
Carne di manzo	15	
Carne di maiale*	15	
Vino Bianco	8	12
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sedano	1	9
Carote	4	
Cipolle	4	
Sale	0,3	

PASTA ALL'ARRABBIATA

Pasta	90	1
Polpa pomodoro/pelati	50	
Sedano	1	9
Carote	4	
Cipolle	4	
Olio oliva / di semi	1,5	6
Zucchero	0,4	
Peperoncino	0,4	
Aglio	0,4	
Prezzemolo	0,4	
Sale	0,3	

PASTICCIO DI PASTA AL RAGU' VEGETALE

Pasta	90	1
<i>Ingredienti per besciamella</i>		
Latte uht parz. screm.	150	7
Burro	7,5	7
Farina 00	7,5	1
Sale	0,3	
Noce moscata	0,1	
<i>Ingredienti per sugo</i>		
Polpa pomodoro/pelati	50	
Verdura mista *	30	
Sedano	1	9
Carote	4	
Cipolle	4	
Formaggio grattugiato	5	3, 7
Olio oliva / di semi	1,5	6
Zucchero	0,4	
Sale	0,3	

PASTA ALLA NORMA

Pasta	90	1
Polpa pomodoro/pelati	50	
Melanzane*	30	
Ricotta	20	7
Sedano	1	9
Carote	4	
Cipolle	4	
Olio oliva / di semi	1,5	6

Zucchero	0,4
Sale	0,3

PASTA AI FRUTTI DI MARE

Pasta	90	1
Polpa pomodoro/pelati	50	
Misto mare*	30	2, 4, 12, 14
Olio oliva / di semi	1,5	6
Vino Bianco	8	12
Sedano	1	9
Carote	4	
Cipolle	4	
Aglio	0,4	
Prezzemolo	0,4	
Sale	0,3	

PASTA INTEGRALE AL POMODORO FRESCO

Pasta integrale	90	1
Pomodorini	30	
Mozzarella	20	7
Olive	4	
Olio oliva / di semi	1,5	6
Basilico	1	
Sale	0,3	

PASTA INTEGRALE AL TONNO E POMODORO FRESCO

Pasta integrale	90	1
Tonno	25	4
Pomodorini	30	
Mozzarella	20	7
Olive	4	
Olio oliva / di semi	1,5	6
Basilico	1	
Sale	0,3	

CREPPE AL PROSCIUTTO E FORMAGGIO

Base crepes*	60	1, 3, 7
--------------	----	---------

Ingredienti per besciamella

Latte uht parz. screm.	150	7
Burro	7,5	7
Farina 00	7,5	1
Sale	0,3	
Noce moscata	0,1	
Prosciutto cotto	15	
Formaggio Edamer	15	7
Formaggio grattugiato	5	3, 7
Sale	0,3	

PASTA AL POMODORO E BASILICO

Pasta	90	1
Polpa pomodoro/pelati	50	
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sedano	1	9
Carote	4	
Cipolle	4	
Basilico	1	
Zucchero	0,4	
Sale	0,3	

PASTA ALLA MEDITERRANEA

Pasta	90	1
Polpa pomodoro/pelati	50	
Olive nere	5	
Capperi	3	
Sedano	1	9
Carote	4	
Cipolle	4	
Olio oliva / di semi	1,5	6
Zucchero	0,4	
Sale	0,3	

ORZO E FARRO CON FETA, POMODORINI E OLIVE NERE

Orzo	45	1
Farro	45	1
Pomodorini	20	
Formaggio Feta	10	7
Olive Nere	5	
Olio oliva / di semi	1,5	6
Basilico	1	

Sale	0,3	
------	-----	--

PASTA ALLA MARINARA

Pasta	90	1
Polpa pomodoro/pelati	50	
Sedano	1	9
Carote	4	
Cipolle	4	
Olio oliva / di semi	1,5	6
Prezzemolo	0,4	
Aglio	0,4	
Sale	0,3	

PASTA AL RAGU'

Pasta	90	1
Polpa pomodoro/pelati	50	
Carne trita (manzo e maiale)*	25	
Vino Rosso	8	12
Sedano	1	9
Carote	4	
Cipolle	4	
Olio oliva / di semi	1,5	6
Zucchero	0,4	
Sale	0,3	

PENNETTE AL BAFFO

Pasta	90	1
Polpa pomodoro/pelati	50	
Prosciutto cotto	10	
Panna	10	7
Sedano	1	9
Carote	4	
Cipolle	4	
Olio oliva / di semi	1,5	6
Zucchero	0,4	
Sale	0,3	

PASTA ALL'AMATRICIANA

Pasta	90	1
Polpa pomodoro/pelati	50	
Pancetta	10	
Sedano	1	9
Carote	4	
Cipolle	4	
Olio oliva / di semi	1,5	6
Prezzemolo	0,4	
Zucchero	0,4	
Sale	0,3	

LASAGNE AL PESTO

Pasta per lasagne*	50	1, 3
Pesto	20	3, 7, 8
<i>Ingredienti per besciamella</i>		
Latte uht parz. screm.	150	7
Burro	7,5	7
Farina 00	7,5	1
Sale	0,3	
Noce moscata	0,1	
Formaggio grattugiato	5	3, 7
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

PASTA FREDDA TONNO E LIMONE

Pasta	90	1
Tonno in scatola	25	4
Limone	1	
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

PASTA ALLA PUTTANESCA

Pasta	90	1
Polpa pomodoro/pelati	50	
Olive nere	5	
Sedano	1	9
Carote	4	
Cipolle	4	
Basilico	1	
Olio oliva / di semi	1,5	6
Zucchero	0,4	

Sale	0,3	
------	-----	--

ISALATA TRE CEREALI (RISO, ORZO E FARRO)

Riso	30	
Orzo	30	1
Farro	30	1
Pomodorini	10	
Olio oliva / di semi	1,5	6
Basilico	1	
Prezzemolo	0,4	
Sale	0,3	

INSALATA DI PASTA AL PROFUMO DI MARE

Pasta	90	1
Gamberetti*	5	2, 14
Seppie*	5	14
Tonno	5	4
Calamari*	5	14
Olio oliva / di semi	1,5	6
Aglione	0,4	
Sale	0,3	

PASTA ALLE VERDURE

Pasta	90	1
Verdura di stagione	30	
Sedano	1	9
Carote	4	
Cipolle	4	
Olio oliva / di semi	1,5	6
Polpa pomodoro/pelati	50	
Zucchero	0,4	
Sale	0,3	

CONCHIGLIE CON RADICCHIO E SPECK

Pasta	90	1
Radicchio	30	
Speck	10	
Panna	10	7

Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

ORECCHIETTE AI BROCCOLI E ACCIUGHE

Pasta	90	1
Polpa pomodoro/pelati	50	
Broccoli*	20	
Acciughe	10	4
Sedano	1	9
Carote	4	
Cipolle	4	
Olio oliva / semi	2	6
Aglione	0,4	
Zucchero	0,4	
Sale	0	

PASTA AI FORMAGGI

Pasta	90	1
Formaggi vari	20	7
Formaggio grattugiato	5	3, 7
Panna	5	7
Olio oliva/ di semi	1,5	6
Sale	0,3	

PENNETTE AL SALMONE

Pasta	90	1
Polpa pomodoro/pelati	50	
Salmone	20	4
Panna	5	7
Sedano	1	9
Carote	4	
Cipolle	4	
Olio oliva / semi	1,5	6
Prezzemolo	0,4	
Sale	0,3	

MACCHERONI MERLUZZO E POMODORO

Pasta	90	1
-------	----	---

Polpa pomodoro/pelati	50	
Merluzzo*	25	4
Sedano	1	9
Carote	4	
Cipolle	4	
Olio oliva/semi	1,5	6
Prezzemolo	0,4	
Zucchero	0,4	
Sale	0,3	

FUSILLI ALLA BOSCAIOLA

Pasta	90	1
Funghi*	15	
Polpa pomodoro/pelati	50	
Sedano	1	9
Carote	4	
Cipolle	4	
Olio oliva/semi	1,5	6
Zucchero	0,4	
Sale	0,3	

PASTA ALLA MARINARA CON PESCE

Pasta	90	1
Misto mare*	30	2, 4, 12, 14
Polpa pomodoro/pelati	50	
Sedano	1	9
Carote	4	
Cipolle	4	
Olio oliva/semi	1,5	6
Aglione	0,4	
Zucchero	0,4	
Sale	0,3	

PASTA INTEGRALE AL RAGU' DI VERDURE

Pasta integrale	90	1
Polpa pomodoro/pelati	50	
Zucchine*	10	
Piselli*	10	
Fagiolini*	10	
Sedano	1	9
Carote	4	

Cipolle	4	
Olio oliva / semi	1,5	6
Zucchero	0,4	
Sale	0,3	

PASTA ALLA CREMA DI CAVOLFIORE

Pasta	90	1
Cavolfiori*	30,0	
Acciughe	10	4
Olio oliva/semi	1,5	6
Sale	0,3	

MACCHERONI ALLA BOLOGNESE

Pasta	90	1
Polpa pomodoro/pelati	50	
Carne trita (manzo e maiale)*	25	
Vino Rosso	8	12
Sedano	1	9
Carote	4	
Cipolle	4	
Olio oliva / di semi	1,5	6
Zucchero	0,4	
Sale	0,3	

PASTA ALLA LIGURE

Pasta	90	1
Pesto in vasetto	20	3, 7, 8
Fagiolini*	15	
Patate*	15	
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

PASTA ALLE COZZE E VONGOLE

Pasta	90	1
Polpa pomodoro/pelati	50	
Cozze*	15	14
Vongole*	15	14
Sedano	1	9

Carote	4	
Cipolle	4	
Aglio	0,4	
Prezzemolo	0,4	
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

PASTA AL POMODORO, BASILICO E ACCIUGHE

Pasta	90	1
Polpa pomodoro/pelati	50	
Acciughe	10	4
Olio oliva / di semi	1,5	
Sedano	1	9
Carote	4	
Cipolle	4	
Basilico	1	
Olio oliva / di semi	2	6
Zuccherio	0,4	
Sale	0,3	

PASTA AL SUGO DI NOCI

Pasta	90	1
Sugo di noci	30	7, 8
<i>Ingredienti per besciamella</i>		
Latte uht parz. screm.	150	7
Burro	7,5	7
Farina 00	7,5	1
Sale	0,3	
Noce moscata	0,1	
Prezzemolo	0,4	
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

PASTA AI FUNGHI

Pasta	90	1
Polpa pomodoro/pelati	50	
Funghi*	15	
Sedano	1	9
Carote	4	
Cipolle	4	
Olio oliva / di semi	1,5	6

Aglione	0,4
Prezzemolo	0,4
Zucchero	0,4
Sale	0,3

LASAGNE ALL'EMILIANA/BOLOGNESE

Pasta sfoglia per lasagne	45	1, 3
<i>Ingredienti per besciamella</i>		
Latte uht parz. screm.	150	7
Burro	7,5	7
Farina 00	7,5	1
Sale	0,3	
Noce moscata	0,1	
<i>Ingredienti per sugo</i>		
Carne manzo/maiale*		
Polpa pomodoro/pelati	50	
Sedano	1	9
Carote	4	
Cipolle	4	
Formaggio grattugiato	5	3, 7
Olio oliva / di semi	1,5	6
Preparato per brodo vegetale	0,1	9
Zucchero	0,4	
Sale	0,3	

PASTA FAGIOLI E COZZE

Pasta	90	1
Polpa pomodoro/pelati	50	
Cozze*	20	14
Fagioli	15	
Sedano	1	9
Carote	4	
Cipolle	4	
Olio oliva / di semi	1,5	6
Prezzemolo	0,4	
Sale	0,3	

TORTELLINI DI CARNE AL POMODORO

Tortellini di carne	150	1, 3, 7
Polpa pomodoro/pelati	50	
Sedano	1	9

Carote	4	
Cipolle	4	
Olio oliva / di semi	1,5	6
Zucchero	0,4	
Sale	0,3	

FANTASIA DI FARRO ALLE VERDURE

Farro	90	1
Pomodorini	20	
Zucchine*	10	
Mais	10	
Olive	5	
Sedano	1	9
Carote	4	
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

PASTA AL TONNO E POMODORO FRESCO

Pasta	90	1
Tonno	25	4
Pomodoro fresco	20	
Olio oliva / di semi	1,5	6
Basilico	1	
Sale	0,3	

TORTELLINI ALLA CREMA DI RUCOLA

Tortellini	150	1, 3, 7
Rucola	20	
<i>Ingredienti per besciamella</i>		
Latte uht parz. screm.	150	7
Burro	7,5	7
Farina 00	7,5	1
Sale	0,3	
Noce moscata	0,1	
Formaggio grattugiato	5	3, 7
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO

Pasta	90	1
Aglio	0,4	
Peperoncino	0,3	
Prezzemolo	0,4	
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

PASTA IN SALSA AURORA

Pasta	90	1
Polpa pomodoro/pelati	50	
<i>Ingredienti per besciamella</i>		
Latte uht parz. screm.	150	7
Burro	7,5	7
Farina 00	7,5	1
Sale	0,3	
Noce moscata	0,1	
Sedano	1	9
Carote	4	
Cipolle	4	
Olio oliva / di semi	1,5	6
Zucchero	0,4	
Sale	0,3	

PASTA PANNA PROSCIUTTO E PISELLI

Pasta	90	1
Polpa pomodoro/pelati	50	
Prosciutto	20	
Piselli*	20	
Panna	10	7
Sedano	1	9
Carote	4	
Cipolle	4	
Olio oliva / di semi	1,5	6
Zucchero	0,4	
Sale	0,3	

PASTA PANNA E OLIVE

Pasta	90	1
Panna	10	7
Olive	5	

Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

PASTA ALLE VONGOLE

Pasta	90	1
Polpa pomodoro/pelati	50	
Vongole *	20	14
Aglio	0,4	
Sedano	1	9
Carote	4	
Cipolle	4	
Olio oliva / di semi	1,5	6
Prezzemolo	0,4	
Zucchero	0,4	
Sale	0,3	

PASTA CON RICOTTA E SPINACI

Pasta	90	1
Ricotta	20	7
Spinaci*	20	
Latte	5	7
Formaggio grattugiato	5	3,7
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

PASTA ALLA SORRENTINA

Pasta	90	1
Polpa pomodoro/pelati	50	
Mozzarella	10	7
Sedano	1	9
Carote	4	
Cipolle	4	
Olio oliva / di semi	1,5	6
Zucchero	0,4	
Sale	0,3	

INSALATA D'ORZO CON FETA E OLIVE NERE

Orzo	45	1
------	----	---

Feta	45	7
Olive Nere	4	
Carote	4	
Sedano	1	9
Olio oliva / di semi	1,5	6
Prezzemolo	0,4	

LASAGNE AL FORNO

Pasta per lasagne*	50	1
Formaggio grattugiato	5	3, 7

Ingredienti per ragù

Carne trita (manzo e maiale)*	25	
Sedano	1	9
Carote	4	
Cipolle	4	
Olio oliva / di semi	1,5	6
Polpa pomodoro/pelati	50	
Sale	0,3	
Vino Rosso	8	12
Preparato per brodo vegetale	0,1	9
Zucchero	0,4	

Ingredienti per besciamella

Latte uht parz. screm.	150	7
Burro	7,5	7
Farina 00	7,5	1
Sale	0,3	
Noce moscata	0,1	

PASTA INTEGRALE AL RAGU'

Pasta integrale	90	1
Carne trita* (manzo e maiale)	25	
Sedano	1	9
Carote	4	
Cipolle	4	
Polpa pomodoro/pelati	50	
Vino Rosso		12
Olio oliva / di semi	1,5	6
Zucchero	0,4	
Sale	0,3	

PASTA ALLE VERDURE

Pasta	90	1
Verdura di stagione	30	
Polpa pomodoro/pelati	50	
Sedano	1	9
Carote	4	
Cipolle	4	
Olio oliva / di semi	1,5	6
Zucchero	0,4	
Sale	0,3	

PASTA POMODORO E RICOTTA

Pasta	90	1
Polpa pomodoro/pelati	50	
Ricotta	20	7
Sedano	1	9
Carote	4	
Cipolle	4	
Olio oliva / di semi	1,5	6
Zucchero	0,4	
Sale	0,3	

PASTA GRATINATA AL FORNO

Pasta	90	1
<i>Ingredienti per besciamella</i>		
Latte uht parz. screm.	150	7
Burro	7,5	7
Farina 00	7,5	1
Sale	0,3	
Noce moscata	0,1	
Polpa pomodoro/pelati	50	
Formaggio grattugiato	5	3 7
Sedano	1	9
Carote	4	
Cipolle	4	
Olio oliva / di semi	1,5	6
Zucchero	0,4	
Sale	0,3	

PASTA PROSCIUTTO E PISELLI

Pasta	90	1
Polpa pomodoro/pelati	50	
Piselli*	20	
Prosciutto cotto	20	
Sedano	1	9
Carote	4	
Cipolle	4	
Olio oliva / di semi	1,5	6
Zucchero	0,4	
Sale	0,3	

PASTA CON SALSICCIA E POMODORO

Pasta	90	1
Polpa pomodoro/pelati	50	
Salsiccia	20	
Sedano	1	9
Carote	4	
Cipolle	4	
Olio oliva / di semi	1,5	6
Zucchero	0,4	
Sale	0,3	

PASTA CON COZZE E POMODORINI CHERRY

Pasta	90	1
Polpa pomodoro/pelati	50	
Pomodori cherry	20	
Cozze	20	14
Sedano	1	9
Carote	4	
Cipolle	4	
Olio oliva / di semi	1,5	6
Zucchero	0,4	
Sale	0,3	

PASTA ALLA ROBIOLA E POMODORO

Pasta	90	1
Polpa pomodoro/pelati	50	
Robiola	20	7
Sedano	1	9
Carote	4	
Cipolle	4	

Olio oliva / di semi	1,5	6
Zucchero	0,4	
Sale	0,3	

RICETTARIO + ALLERGENI

<u>PRIMI PIATTI</u>	GRAMMATURE gr.	ALLERGENI
<hr/> <hr/> <hr/>		
RISO IN BIANCO		
Riso	90	
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	
<hr/> <hr/> <hr/>		
RISO BASMATI		
Riso basmati	90	
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	
<hr/> <hr/> <hr/>		
RISO INTEGRALE		
Riso integrale	90	
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	
<hr/> <hr/> <hr/>		
RISO AL POMODORO		
Riso	90	
Polpa pomodoro/pelati	50	
Sedano	1	9
Carote	4	
Cipolle	4	
Olio oliva / di semi	1,5	6
Zucchero	0,4	
Sale	0,3	
<hr/> <hr/> <hr/>		
RISOTTO ALLA ZUCCA / ZUCCHINE		
Riso	90	
Zucca*/Zucchine*	30	

Formaggio grattugiato	10	3,7
Burro	8	7
Vino bianco	8	12
Cipolla	8	
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	
Preparato per brodo vegetale	0,1	9

RISOTTO PORRI E ZAFFERANO

Riso	90	
Porri	20	
Formaggio grattugiato	10	3,7
Burro	8	7
Vino bianco	8	12
Cipolla	8	
Olio oliva / di semi	1,5	6
Zafferano	0,3	
Sale	0,3	
Preparato per brodo vegetale	0,1	9

RISOTTO AI FUNGHI

Riso	90	
Funghi Champignon	20	
Formaggio grattugiato	10	3,7
Burro	8	7
Vino bianco	8	12
Cipolla	8	
Prezzemolo	1	
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	
Preparato per brodo vegetale	0,1	9

RISOTTO PROSCIUTTO E PISELLI

RICETTA

Riso	90	
Piselli in scatola	30	
Prosciutto cotto	20	
Formaggio grattugiato	10	3,7
Cipolla	8	
Vino bianco	8	12

Olio oliva / di semi	1,5	6
Preparato per brodo vegetale	0,1	9
Sale	0,3	

RISOTTO ALLA PARMIGIANA

Riso	90	
Formaggio grattugiato	10	3,7
Burro	8	7
Vino bianco	8	12
Cipolla	8	
Olio oliva / di semi	1,5	6
Preparato per brodo vegetale	0,1	9
Sale	0,3	

RISOTTO DEL CONTADINO

Riso	90	
Piselli*	15	
Fagioli	15	
Carota	15	
Formaggio grattugiato	10	3,7
Panna	8	7
Vino bianco	8	12
Burro	8	7
Preparato per brodo vegetale	0,1	9
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

RISOTTO AL ROSMARINO

Riso	90	
Vino Bianco	8	12
Cipolle	8	
Rosmarino	8	
Burro	8	7
Formaggio grattugiato	10	3,7
Olio oliva / di semi	1,5	6
Preparato per brodo vegetale	0,1	9
Sale	0,3	

RISO ALLA THAIANDESE

Riso	90	
Peperoni*	15	
Zucchine*	15	
Gamberetti*	15	2, 12
Carote	15	
Olio oliva / di semi	1,5	6
Curry	1	
Prezzemolo	1	
Sale	0,3	

RISOTTO AL PROFUMO DI ASPARAGI

Riso	90	
Asparagi*	20	
Formaggio grattugiato	10	3, 7
Olio oliva / di semi	1,5	6
Vino Bianco	8	12
Cipolla	8	
Preparato per brodo vegetale	0,1	9
Burro	8	7
Sale	0,3	

RISOTTO ALLA ROBIOLA

Riso	90	
Robiola	20	7
Vino Bianco	8	12
Formaggio grattugiato	10	3, 7
Panna	8	7
Cipolla	8	
Burro	8	7
Preparato per brodo vegetale	0,1	9
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

RISOTTO SCAMORZA E ZUCCHINE

Riso	90	
Scamorza	20	7
Formaggio grattugiato	10	3, 7
Burro	8	7
Vino bianco	8	12
Cipolla	8,0	

Preparato per brodo vegetale	0,1	9
Sale	0,3	

RISOTTO AL VINO ROSSO

Riso	90	
Vino rosso	15	12
Formaggio grattugiato	10	3,7
Burro	8	7
Cipolla	8,0	
Olio oliva / di semi	1,5	6
Preparato per brodo vegetale	0,1	9
Sale	0,3	

RISOTTO CON FUNGHI E ZAFFERANO

Riso	90	
Funghi*	20	
Formaggio grattugiato	10	3,7
Cipolla	8	
Burro	8	7
Vino bianco	8	12
Olio oliva / di semi	1,5	6
Preparato per brodo vegetale	0,1	9
Zafferano	0,1	
Sale	0,3	

RISOTTO CON SCAMORZA AFFUMICATA

Riso	90	
Scamorza	20	7
Formaggio grattugiato	10	3,7
Vino bianco	8	12
Cipolla	8	
Burro	8	7
Preparato per brodo vegetale	0,1	9
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

RISOTTO ALLA MILANESE

Riso	90	
------	----	--

Formaggio grattugiato	10	3,7
Cipolla	8	
Burro	8	7
Olio oliva / di semi	1,5	6
Preparato per brodo vegetale	0,1	9
Zafferano	0,1	
Sale	0,3	

RISOTTO ALLE MELE GRANNY SMITH

Riso	90	
Mele	20	
Vino Bianco	8	12
Cipolla	8	
Vino Bianco	8	12
Formaggio grattugiato	10	3,7
Olio oliva / di semi	1,5	6
Preparato per brodo vegetale	0,1	9
Sale	0,3	

RISOTTO ALLO ZAFFERANO E RUCOLA

Riso	90	
Rucola	20	
Burro	8	7
Formaggio grattugiato	10	3,7
Cipolla	8	
Vino bianco	8	12
Olio oliva / di semi	1,5	6
Preparato per brodo vegetale	0,1	9
Zafferano	0,1	
Sale	0,3	

RISOTTO CON CREMA DI PEPERONI

Riso	90	
Peperoni*	20	
Burro	8	7
Vino bianco	8	12
Cipolla	8	
Preparato per brodo vegetale	0,1	9
Olio oliva / di semi	1,5	6
Formaggio grattugiato	10	3,7

Sale	0,3	
------	-----	--

RISO FREDDO GAMBERETTI E ZUCCHINE

Riso	90	
Zucchine*	30	
Gamberetti*	15	2, 12
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

RISO E PREZZEMOLO IN BRODO

Riso	90	
Olio oliva / di semi	1,5	6
Prezzemolo	1	
Preparato per brodo vegetale	0,1	9
Sale	0,3	

RISOTTO FUME'

Riso	90	
Scamorza	20	7
Pancetta	15	
Formaggio grattugiato	10	3, 7
Burro	8	7
Vino bianco	8	12
Cipolla	8	
Olio oliva / di semi	1,5	6
Preparato per brodo vegetale	0,1	9
Sale	0,3	

RISOTTO CON SALSICCIA E ZAFFERANO

Riso	90	
Salsiccia	25	
Panna	10	7
Cipolla	8	
Vino bianco	8	12
Formaggio grattugiato	10	3, 7
Burro	8	7
Olio oliva / di semi	1,5	6

Sale	0,3	
Preparato per brodo vegetale	0,1	9
Zafferano		

RISOTTO ALLA CREMA DI CARCIOFI

Riso	90	
Carciofi*	30	
Panna	10	7
Burro	8	7
Cipolla	8	
Formaggio grattugiato	10	3,7
Vino Bianco	8	12
Olio oliva / di semi	1,5	6
Preparato per brodo vegetale	0,1	9
Sale	0,3	

RISOTTO TALEGGIO E SPECK

Riso	90	
Taleggio	15	7
Speck	15	
Cipolle	8	
Burro	8	7
Vino Bianco	8	12
Formaggio grattugiato	10	3,7
Olio oliva / di semi	1,5	6
Preparato per brodo vegetale	0,1	9
Sale	0,3	

RISOTTO AI QUATTRO FORMAGGI

Riso	90	
Zola	10	7
Gruviera	10	7
Edamer	10	7
Burro	8	7
Latte	8	7
Formaggio grattugiato	10	3,7
Vino Bianco	8	12
Cipolla	8	
Preparato per brodo vegetale	0,1	9
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

INSALATA DI RISO

Riso	90	
Fresco di riso sgocc.	40	9
Prosciutto cotto	10	
Edamer	10	7
Olive nere sgocc.	5	
Piselli*	5	
Pomodorini	5	
Mais	5	
Tonno	5	4
Capperi	5	
Olio oliva / di semi	1,5	6
Prezzemolo	0,5	
Sale	0,3	

RICETTARIO + ALLERGENI

PRIMI PIATTI

GRAMMATURE gr.

ALLERGENI

MINISTRONE DI VERDURA CON PASTA

Pasta di piccolo formato	40	1
Minestrone*	180	9
Cipolla	10	
Purè in fiocchi	8	12
Preparato per brodo vegetale	5	9
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

MINISTRONE DI VERDURA

Minestrone*	180	9
Cipolla	10	
Purè in fiocchi	8	12
Preparato per brodo vegetale	5	9
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

MINISTRONE DI VERDURA CON RISO

Riso parboiled	40	
Minestrone*	180	9
Cipolla	10	
Purè in fiocchi	8	12
Preparato per brodo vegetale	5	9
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

CREMA DI ASPARAGI CON RISO

Riso	40	
Crema di asparagi disidratata	150	1, 3
Cipolla	10	
Purè in fiocchi	8	12
Preparato per brodo vegetale	5	9

Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

PASSATO DI VERDURA CON PASTA

Pasta	40	
Minestrone*	180	9
Cipolla	10	
Purè in fiocchi	8	12
Preparato per brodo vegetale	5	9
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

CREMA DI CAROTE E PATATE CON PASTA

Patate*	50	
Carote	50	
Pasta	40	1
Cipolla	10	
Purè in fiocchi	8	12
Preparato per brodo vegetale	5	9
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

PASSATO DI VERDURA CON CROSTINI

Crostini	40	1
Minestrone*	180	9
Cipolla	10	
Purè in fiocchi	8	12
Preparato per brodo vegetale	5	9
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

VELLUTATA DI PISELLI CON CROSTINI

RICETTA

Piselli*	150	
Crostini	40	1
Cipolla	10	
Purè in fiocchi	8	12

Preparato per brodo vegetale	5	9
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

MINISTRA DI RISO E PREZZEMOLO

Riso	40	
Patate	20	
Cipolla	10	
Preparato per brodo vegetale	5	9
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

PASSATO DI LEGUMI

Piselli*	30	
Fagioli	30	
Lenticchie	30	
Minestrone*	100	9
Cipolla	10	
Purè in fiocchi	8	12
Preparato per brodo vegetale	5	9
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

TORTELLINI IN BRODO

Tortellini al prosciutto	60	1, 3, 7
Preparato per brodo vegetale	5	9
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

CREMA DI VERDURE CON RISO

Riso	40	
Minestrone*	100	9
Cipolla	10	
Purè in fiocchi	8	12
Preparato per brodo vegetale	5	9
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

CREMA DI RISO

Riso	40	
Preparato per brodo vegetale	5	9
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

VELLUTATA DEL CASALE

Fagiolini*	30	
Piselli *	30	
Fagioli	30	
Porri	10	
Minestrone*	100	9
Polpa di pomodoro	10	
Carota	10	
Sedano	10	9
Cipolla	10	
Purè in fiocchi	8	12
Preparato per brodo vegetale	5	9
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

VELLUTATA DI ZUCCHINE E CAROTE

Zucchine*	50	
Carote*	30	
Cipolla	10	
Purè in fiocchi	8	12
Preparato per brodo vegetale	5	9
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

VELLUTATA CECI E PORRI

Ceci	30	
Porri	30	
Patate*	20	
Cipolla	10	
Purè in fiocchi	8	12
Preparato per brodo vegetale	5	9
Olio oliva / di semi	1,5	6

Sale	0,3	
------	-----	--

MINISTRA DI FARRO CON VERDURE

Minestrone*	180	9
Farro	40	1
Cipolla	10	
Purè in fiocchi	8	12
Preparato per brodo vegetale	5	9
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

CREMA DI PATATE E CIPOLLE

Patate*	80	
Cipolla	10	
Purè in fiocchi	8	12
Preparato per brodo vegetale	5	9
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

CREMA DI PORRI

Patate*	50	
Porri	30	
Cipolla	10	
Purè in fiocchi	8	12
Preparato per brodo vegetale	5	9
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

ZUPPA DI VERDURE CON CROSTINI

Minestrone*	180	9
Crostini	40	1
Cipolla	10	
Purè in fiocchi	8	12
Preparato per brodo vegetale	5	9
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

VELLUTATA DI ZUCCA E PATATE

Patate*	80	
Zucca*	50	
Cipolla	10	
Purè in fiocchi	8	12
Preparato per brodo vegetale	5	9
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

VELLUTATA CON VERDURE E LENTICCHIE

Minestrone*	180	9
Lenticchie	30	
Cipolla	10	
Purè in fiocchi	8	12
Preparato per brodo vegetale	5	9
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

MINESTRA DI CECI E ORZO

Minestrone*	180	9
Orzo	40	
Ceci	30	
Cipolla	10	
Purè in fiocchi	8	12
Preparato per brodo vegetale	5	9
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

RIBOLLITA TOSCANA

Pane	40	1
Carote	30	
Sedano	10	9
Cipolla	10	
Cavoli toscani	10	
Pomodoro	10	
Purè in fiocchi	8	12
Preparato per brodo vegetale	5	9
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

VELLUTATA DI CAROTE ALLA CANNELLA

Patate*	80	
Carote	50	
Cipolla	10	
Purè in fiocchi	8	12
Preparato per brodo vegetale	5	9
Olio oliva / di semi	1,5	6
Cannella	0,5	
Sale	0,3	

ZUPPA DI VERDURE

Minestrone*	180	9
Cipolla	10	
Purè in fiocchi	8	12
Preparato per brodo vegetale	5	9
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

PASTINA IN BRODO VEGETALE

Pastina	40	1
Preparato per brodo vegetale	5	9
Olio oliva/semi	1,5	6
Sale	0,3	

MINISTRA DI PASTA E PATATE

Pasta	40	1
Patate*	50	
Cipolla	10	
Purè in fiocchi	8	12
Preparato per brodo vegetale	5	9
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

MINISTRA DI RISO E PATATE

Riso	40	
Patate*	50	
Cipolla	10	
Purè in fiocchi	8	12
Preparato per brodo vegetale	5	9
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

MINISTRA DI LEGUMI

Piselli*	30	
Fagioli	30	
Lenticchie	30	
Minestrone*	100	9
Cipolla	10	
Purè in fiocchi	8	12
Preparato per brodo vegetale	5	9
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

MINISTRA DI FAGIOLI

Fagioli borlotti	30	
Polpa di pomodoro	30	
Patate*	50	
Cipolla	10	
Purè in fiocchi	8	12
Preparato per brodo vegetale	5	9
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

VELLUTATA DI CAROTE

Carote *	80	
Patate*	50	
Cipolla	10	
Purè in fiocchi	8	12
Preparato per brodo vegetale	5	9
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

VELLUTATA DI CAROTE E PREZZEMOLO

Carote*	80	
Patate*	50	
Purè in fiocchi	8	12
Prezzemolo	5	
Preparato per brodo vegetale	5	9
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

MINISTRA DI FARRO E LARDO

Minestrone*	100	9
Farro	40	
Lardo	15	
Cipolla	10	
Purè in fiocchi	8	12
Preparato per brodo vegetale	5	9
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

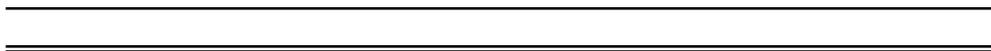
RIBOLLITA DI VERDURE E FAGIOLI

Pane	40	1
Cavolo	30	
Verza	30	
Fagioli	30	
Carote	20	
Patate*	20	
Cipolla	10	
Sedano	5	9
Preparato per brodo vegetale	5	9
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

PASTA E FAGIOLI CON PANCETTA

Pasta	40	1
Fagioli	30	
Polpa pomodoro	30	
Pancetta	20	
Carota	20	
Cipolla	10	
Purè in fiocchi	8	12

Preparato per brodo vegetale	5	9
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	



RICETTARIO + ALLERGENI

SECONDI PIATTI

GRAMMATURE gr.

ALLERGENI

TACCHINO AROMATICO AL FORNO

Fesa di tacchino	120	
Farina 00	3	1
Carote	4	
Cipolle	4	
Sedano	1	
Vino Bianco	8	12
Preparato per brodo vegetale	0,1	9
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

SCALOPPINE ALLA PIZZAIOLA

Carne di manzo /suino*	100	
Polpa di pomodoro	25	
Cipolla	4	
Carota	4	
Farina 00	3	1
Sedano	1	
Prezzemolo	0,3	
Origano	0,3	
Aglio	0,3	
Preparato per brodo vegetale	0,1	9
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

GRIGLIATA MISTA DI CARNE

Carne di Maiale*	40	
Carne di Manzo	40	
Carne di Pollo*	40	
Salsiccia	30	
Wurstel	30	
Rosmarino	0,3	
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

POLPETTONE IN CROSTA AL FORNO

Carne manzo	60	
Carne Maiale*	60	
Pasta sfoglia*	40	1
Uovo pastorizzato	10	3
Pane grattugiato	5	1
Formaggio grattugiato	5	3, 7
Carote	4	
Cipolle	4	
Farina 00	3	1
Rosmarino	0,3	
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

COTOLETTA ALLA MILANESE

Carne di Maiale* o Pollo*	120	
Uovo pastorizzato	15	3
Pane grattugiato	15	1
Burro	3	7
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

BOCCONCINI DI POLLO ALLE ERBE FINI

Carne di pollo*	140	
Vino bianco	8	12
Erba Cipollina	0,3	
Rosmarino	0,3	
Salvia	0,3	
Pepe	0,1	
Preparato per brodo vegetale	0,1	9
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

Carne di maiale*	100	
Pancetta	20	
Vino bianco	8	12
Farina 00	3	1
Salvia	0,3	

Preparato per brodo vegetale	0,1	9
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

BOCCONCINI DI TACCHINO AL VINO BIANCO

Carne di tacchino*	140	
Vino bianco	8	12
Farina 00	3	1
Prezzemolo	0,3	
Preparato per brodo vegetale	0,1	9
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

BOCCONCINI DI TACCHINO IN UMIDO

Carne di tacchino*	140	
Carote	4	
Cipolle	4	
Sedano	1	9
Farina 00	3	1
Preparato per brodo vegetale	0,1	9
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

COSCIOTTO DI MAIALE ARROSTO

Carne Maiale	250	
Vino bianco	8	12
Farina 00	3	1
Preparato per brodo vegetale	0,1	9
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

STRACCETTI DI LONZA AL MARSALA

Carne di maiale*	120	
Marsala	8	12
Farina 00	3	1
Burro	3	7
Prezzemolo	0,3	
Preparato per brodo vegetale	0,1	9

Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

COSCE DI POLLO ALLA DIAVOLA

Cosce di pollo*	250	
Polpa di pomodoro	25	
Carote	4	
Cipolle	4	
Sedano	1	9
Rosmarino	0,3	
Succo di limone	0,3	12
Peperoncino	0,2	
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

MANZO AL ROSMARINO

Carne manzo	120	
Farina 00	3	1
Burro	3	7
Rosmarino	0,3	
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

COTOLETTA ALLA PALERMITANA

Carne di maiale*	120	
Formaggio pecorino	15	7
Formaggio grattugiato Grana	15	3,7
Pane grattugiato	15	1
Burro	3	7
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

PICCATINA ALLA PIZZAIOLA

Carne di manzo	120	
Polpa di pomodoro	25	
Carote	4	
Sedano	4	9
Cipolle	4	

Capperi	1	
Prezzemolo	0,3	
Preparato per brodo vegetale	0,1	9
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

ROTOLO DI TACCHINO AL LATTE

Fesa di tacchino*	120	
Vino bianco	8	12
Latte	8	7
Carote	4	
Sedano	4	9
Cipolle	4	
Preparato per brodo vegetale	0,1	9
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

TAGLIATA DI MANZO

Carne di manzo	100	
Burro	3	7
Rosmarino	0,3	
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

PETTO DI POLLO AL BURRO E SALVIA

Petto di pollo*	120	
Burro	3	7
Salvia	0,3	
Preparato per brodo vegetale	0,1	9
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

FETTINA DI LONZA AL LIMONE

Lonza di maiale*	120	
Farina 00	3	1
Succo limone	1,0	12
Preparato per brodo vegetale	0,1	9
Olio oliva / di semi	1,5	6

Sale	0,3	
------	-----	--

ARROSTO AL FORNO

Carne di maiale*/ vitello	120	
Vino Bianco	8	12
Farina 00	3	1
Rosmarino	0,3	
Preparato per brodo vegetale	0,1	9
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

POLPETTINE DI CARNE AL SUGO

Polpette* pronte	120	1, 6, 7
Polpa di pomodoro	25	
Carota	4	
Cipolla	4	
Farina 00	3	1
Preparato per brodo vegetale	0,1	9
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

SCALOPPINE AL LIMONE

Lonza di maiale*	100	
Succo di limone	15	
Vino bianco	8	12
Farina 00	3	1
Preparato per brodo vegetale	0,1	9
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

POLLO IN AGRODOLCE

Carne di pollo*	120	
Aceto di vino	8	12
Cipolla	4	
Zucchero	3	
Farina 00	3	1
Preparato per brodo vegetale	0,1	9
Olio oliva / di semi	1,5	6

Sale	0,3	
------	-----	--

ARISTA AL FORNO

Carne di maiale*	120	
Carote	4	
Cipolla	4	
Farina 00	3	1
Preparato per brodo vegetale	0,1	9
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

COTOLETTA IMPANATA

Carne di Maiale* o Pollo*	120	
Uovo pastorizzato	15	3
Pane grattugiato	15	1
Burro	3	7
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

ROAST BEEF ALL'INGLESE

Carne di manzo	100	
Vino bianco	8	12
Rosmarino	0,3	
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

SPIEDINI AL FORNO

Carne di maiale/ pollo/tacchino*	120	3, 7, 12
Vino bianco	8	12
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

SALAMELLE AI FERRI

Salamelle di maiale	130	
Olio oliva / di semi	1,5	6

Sale	0,3	
------	-----	--

INSALATA DI POLLO ALLE VERDURE E PATATE

Carne di pollo*	100	
Patate*	10	
Olive nere	4	
Sedano	4	9
Carote	4	
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

PETTO DI LIMONE E CAPPERI

Petto di pollo*	120	
Farina 00	3	1
Capperi	4	
Limone	3	
Preparato per brodo vegetale	0,1	9
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

BOLLITO MISTO DI CARNE CON SALSINA VERDE

Carne di Maiale*	60	
Carne di Manzo	60	
Carne di Pollo*	50	
Prezzemolo	15	
Peperoni*	5	
Capperi	2	
Acciughe	2	4
Preparato per brodo vegetale	0,1	9
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

STRACCETTI DI VITELLONE CON DEMI_GLASS ALLA SENAPE

Carne manzo/vitellone	120	
Vino bianco	8	12
Farina 00	3	1
Senape	1	

Preparato per brodo vegetale	0,1	9
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

GOULASCH UNGHERESE

Carne di manzo	120	
Patate*	15	
Peperoni*	15	
Carote	4	
Cipolla	4	
Vino rosso	8	12
Farina 00	3	1
Aromi	1	
Paprica	1	
Preparato per brodo vegetale	0,1	9
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

SCALOPPINE AL VINO BIANCO

Carne di maiale*	100	
Vino bianco	10	12
Farina 00	3	1
Preparato per brodo vegetale	0,1	9
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

POLPETTINE DI VITELLONE IN UMIDO

Polpette*	100	1, 6, 7
Carota	4	
Cipolla	4	
Farina 00	3	1
Preparato per brodo vegetale	0,1	9
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

BRASATO CON VERDURE

Carne di manzo	110	
Polpa di pomodoro	25	

Vino rosso	8	12
Carote	4	
Cipolla	4	
Farina 00	3	1
Sedano	1	9
Aromi	1	
Preparato per brodo vegetale	0,1	9
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

ROLLE' DI TACCHINO CON CREMA DI LENTICCHIE

Cane di tacchino*	120	
Lenticchie	20	
Vino bianco	8	12
Carota	4	
Sedano	1	9
Cipolla	4	
Farina 00	3	1
Preparato per brodo vegetale	0,1	9
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

ARISTA AL LATTE

Carne di maiale*	120	
Latte	15	7
Farina 00	3	1
Preparato per brodo vegetale	0,1	9
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

BOCCONCINI DI TACCHINO AL CURRY

Carne di tacchino*	140	
Panna	10	
Cipolla	4	
Curry	1	
Farina 00	3	1
Preparato per brodo vegetale	0,1	9
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

PETTO DI POLLO CON I FUNGHI

Petto di pollo*	120	
Funghi*	15	
Vino bianco	8	12
Cipolla	4	
Farina 00	3	1
Preparato per brodo vegetale	0,1	9
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

SCALOPPINE DI VITELLONE ALL'ACETO BALSAMICO

Carne di manzo	100	
Vino Bianco	8	12
Aceto balsamico	8	12
Cipolla	4	
Farina 00	3	1
Preparato per brodo vegetale	0,1	9
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

COTECHINO CON LENTICCHIE

Cotechino	160	12
Lenticchie	30	
Polpa pomodoro	25	
Cipolla	4	
Carote	4	
Preparato per brodo vegetale	0,1	9
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

STACCETTI DI MAIALE AL LIMONE E ZENZERO

Carne di maiale*	120	
Vino bianco	8	12
Limone	5	
Cipolla	4	
Zenzero	3	
Farina 00	3	1
Preparato per brodo vegetale	0,1	9
Olio oliva / di semi	1,5	6

Sale	0,3	
------	-----	--

FAJITAS

Piadina*	130	1
Carne di Manzo	50	
Carne di pollo/tacchino*	50	
Peperoni*	15	
Cipolla	10	
Farina 00	3	1
Polpa di pomodoro	15	
Spezie	2	
Origano	2	
Paprica	1	
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

FETTINE/BOCCONCINI DI POLLO ALLA CURCUMA

Carne di pollo*	120	
Panna	15	7
Farina 00	3	1
Curcuma	2	
Aromi	2	
Preparato per brodo vegetale	0,1	9
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

SALTIMBOCCA CON PANCETTA E SALVIA

Carne di maiale*	120	
Pancetta	20	
Vino bianco	8	12
Salvia	5	
Farina 00	3	1
Preparato per brodo vegetale	0,1	9
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

PUNTA DI VITELLO AL FORNO

Carne di vitello	120	
------------------	-----	--

Vino bianco	8	12
Carote	4	
Cipolle	4	
Farina 00	3	1
Preparato per brodo vegetale	0,1	9
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

SCALOPPINE AL MARSALA

Carne di maiale*	100	
Vino bianco	8	12
Marsala	8	12
Farina 00	3	1
Preparato per brodo vegetale	0,1	9
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

ARISTA AL TIMO E ROSMARINO

Carne di Maiale*	120	
Vino bianco	8	12
Cipolla	4	
Timo	3	
Rosmarino	3	
Aromi	3	
Farina 00	3	1
Preparato per brodo vegetale	0,1	9
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

SCALOPPINE ALLA VENETA

Carne di maiale*	100	
Cipolla	10	
Farina 00	3	1
Preparato per brodo vegetale	0,1	9
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

BOLLITO DI MANZO

Carne di manzo	120	
Carote	4	
Sedano	1	9
Cipolle	4	
Preparato per brodo vegetale	0,1	9
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

BRASATO ALLA PIEMONTESE

Carne di manzo	120	
Polpa di pomodoro	25	
Vino bianco	8	12
Carote	4	
Sedano	1	9
Cipolla	4	
Farina 00	3	1
Aromi	3	
Preparato per brodo vegetale	0,1	9
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

POLLO ALLA CACCIATORA

Carne di pollo*	120	
Carote	4	
Sedano	1	9
Cipolla	4	
Farina 00	3	1
Aromi	3	
Preparato per brodo vegetale	0,1	9
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

SCALOPPINA ALLA VALDOSTANA

Carne di maiale*	100	
Prosciutto cotto	20	
Form. tipo edamer	20	7
Farina 00	3	1
Preparato per brodo vegetale	0,1	9
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

POLLO ARROSTO

Pollo*	250	
Vino Bianco	8	12
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

HAMBURGER DI BOVINO IN UMIDO

Hamburger* di manzo	100	
Cipolle	4	
Preparato per brodo vegetale	0,1	9
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

SPEZZATINO IN UMIDO

Carne di manzo	140	
Polpa di pomodoro	25	
Carote	4	
Sedano	1	9
Cipolle	4	
Farina 00	3	1
Vino bianco	8	12
Preparato per brodo vegetale	0,1	9
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

ROLATA DI TACCHINO ARROSTO

Rolata di tacchino*	120	
Vino Bianco	8	12
Farina 00	3	1
Preparato per brodo vegetale	0,1	9
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

TRIPPA IN UMIDO

Trippa	150	
Salsa di pomodoro	25	
Vino bianco	8	12
Carote	4	
Cipolla	4	
Sedano	1	9
Prezzemolo	1	
Preparato per brodo vegetale	0,1	9
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

TACCHINO O LONZA TONNATA

Carne di maiale*	120	
Tonno	30	4
Maionese	20	3
Acciughe	10	4
Capperi	5	
Limone	1	
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

ARROSTO FREDDO ALLA MENTA

Carne maiale*	120	
Vino bianco	8	12
Menta	3	
Salvia	3	
Rosmarino	3	
Farina 00	3	1
Preparato per brodo vegetale	0,1	9
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

FILE' DI PORCHETTA

Carne di maiale*	120	
Aromi	5	
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

ROTOLO DI TACCHINO AGLI ASPARAGI

Carne di tacchino*	120	
Spinaci*	20	
Prosciutto cotto	20	
Edamer	20	7
Vino bianco	8	12
Preparato per brodo vegetale	0,1	9
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

TACCHINO IN SALSA VERDE

Affettato di tacchino	120	7
Prezzemolo	15	
Peperoni*	5	
Capperi	2	
Acciughe	2	4
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

RICETTARIO + ALLERGENI

SECONDI PIATTI GRAMMATURE gr. ALLERGENI

FILETTO DI PLATESSA GRATINATO

Platessa*	150	4
Pane grattugiato	5	1
Farina 00	5	1
Prezzemolo	3	
Aglio	3	
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

PLATESSA IMPANATA

Platessa*	150	4
Pane grattugiato	10	1
Uovo pastorizzato	10	3
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

MERLUZZO AL VAPORE

Merluzzo*	150	4
Preparato per brodo vegetale	0,1	9
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

SARDINELLE GRATINATE

Sarde*	150	4
Pane grattugiato	5	1
Farina 00	5	1
Prezzemolo	3	
Olio oliva / di semi	1,5	6
Aglio	3	
Prezzemolo	3	
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

MERLUZZO AGLI AGRUMI DI SICILIA

Merluzzo*	150	4
Limone	5	
Arancia	5	
Cipolla	5	
Farina 00	5	1
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

PESCE IMPANATO AL FORNO

Merluzzo*/Platessa*	150	4
Uovo pastorizzato	10	3
Pane grattugiato	10	1
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

SEPPIOLINE IN UMIDO CON PATATE E PISELLI

Seppioline*	150	4
Piselli*	30	
Patate*	30	
Polpa di pomodoro	25	
Carota	4	
Cipolla	4	
Preparato per brodo vegetale	0,1	9
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

HALIBUT AL LIMONE E PREZZEMOLO

Halibut*	150	4
Limone	5	
Farina 00	3	1
Prezzemolo	3	
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

VERDESCA CON POMODORI E OLIVE

Verdesca*	150	4
Pomodoro	20	
Olive	10	
Aromi	5	
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

MERLUZZO ALLA LIVORNESE

Merluzzo*	150	4
Polpa di pomodoro	25	
Piselli*	25	
Carote	4	
Cipolle	4	
Olive nere	4	
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

SMERIGLIO AL LIMONE E PREZZEMOLO

Smeriglio*	150	4
Limone	5	
Prezzemolo	5	
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

SGOMBRO AL VAPORE

Sgombro*	150	4
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

NASELLO ALLA MUGNAIA

Nasello*	150	4
Farina 00	3	1
Succo di limone	5	12
Prezzemolo	5	

Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

MERLUZZO POMODORINI, OLIVE E CAPPERI

Merluzzo*	150	4
Pomodorini	30	
Aglione	5	
Olive	5	
Capperi	5	
Preparato per brodo di pesce	0,1	2, 4, 14, 9
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

INSALATA DI POLPO CON PATATE

Polpo*	150	14
Patate*	30	
Carote	4	
Cipolla	4	
Prezzemolo	3	
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

NASELLO ALLA MUGNAIA

Nasello*	150	4
Farina 00	3	1
Succo limone	3	
Prezzemolo	3	
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

INSALATA DI MARE

Misto per insalata di mare*	150	2, 4, 12, 14
Prezzemolo	3	
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

MERLUZZO LIMONE E PREZZEMOLO

RICETTARIO + ALLERGENI

SECONDI PIATTI

GRAMMATURE gr.

ALLERGENI

FRITTATA CON CIPOLLOTTI E PATATE

Uovo Pastorizzato	100	3
Patate*	30	
Cipolle	15	
Latte	15	7
Formaggio frattugiato	5	3, 7
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

FRITTATA CON SPECK E ZUCCHINE

Uova pastorizzate	100	3
Speck	30	
Zucchine*	25	
Cipolle	15	
Latte	15	7
Formaggio frattugiato	5	3, 7
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

OMELETTE AL FORMAGGIO

Uovo pastorizzato	100	3
Mozzarella	25	7
Formaggio tipo edamer	25	7
Latte	15	7
Formaggio frattugiato	5	3, 7
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

OMELETTE AL PROSCIUTTO

Uovo pastorizzato	100	3
Prosciutto cotto	30	
Latte	15	7

Formaggio grattugiato	5	3,7
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

OMELETTE ALLE ZUCCHINE

Uovo pastorizzato	100	3
Zucchine*	50	
Latte	15	7
Formaggio grattugiato	5	3,7
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

OMELETTE CON FORMAGGIO AL FORNO

Uovo pastorizzato	100	3
Formaggio edamer	30	
Latte	15	7
Formaggio grattugiato	5	3,7
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

FRITTATA VERDE AL FORNO

Uovo pastorizzato	100	3
Erbette */ spinaci*	50	
Latte	15	7
Formaggio grattugiato	5	3,7
Prezzemolo	3	
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

FRITTATA CON ASPARAGI

Uovo pastorizzato	100	3
Asparagi*	50	
Latte	15	7
Formaggio grattugiato	5	3,7
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

FRITTATA CON VERDURE

Uovo pastorizzato	100	3
Erbette */ spinaci* / verdure miste*	50	
Latte	15	7
Formaggio grattugiato	5	3,7
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

UOVA STRAPAZZATE AL POMODORO

Uova pastorizzate	100	3
Polpa di pomodoro	25	
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

QUICHE CON VERDURA

Pasta sfoglia*	60	1 3
Uovo pastorizzato	50	3
Edamer	30	7
Spinaci* / erbette*	30	
Formaggio grattugiato	5	3,7
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

TORTA SALATA CON RADICCHIO E RICOTTA

Pasta sfoglia*	60	1,3
Uova pastorizzate	50	3
Radicchio	30	
Ricotta	30	7
Mozzarella	15	7
Formaggio grattugiato	5	3,7
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

TORTA SALATA AI CARCIOFI

Pasta sfoglia*	60	1,3
Uovo pastorizzato	50	3

Carciofi*	30	
Mozzarella/ricotta	15	7
Formaggio frattugiato	5	3, 7
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

TORTA SALATA GLI SPINACI

Pasta sfoglia*	60	1, 3
Uovo pastorizzato	50	3
Ricotta	30	7
Latte	15	7
Formaggio frattugiato	5	3, 7
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

PIZZA FARCITA AL PROSCIUTTO

Base per pizza*	90	1
Polpa di pomodoro	25	
Prosciutto cotto	30	
Mozzarella	30	7
Origano	3	
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

FOCACCIA FARCITA PROSCIUTTO E FORMAGGIO

Focaccia	90	1
Prosciutto cotto	30	
Formaggio Emmenthal	30	7
Formaggio Edamer	30	7

MIX DI LEGUMI IN PADELLA

Fagioli	40
Piselli*	40
Lenticchie	40
Ceci	40
Pomodoro	25
Carote	4
Cipolla	4

Sedano	1	9
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

PARMIGIANA DI ZUCCHINE

Zucchine*	100	
Polpa di pomodoro	30	
Mozzarella	30	7
Formaggio grattugiato	5	3, 7
Carote	4	
Sedano	1	9
Cipolle	4	
Basilico	4	
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

MORBIDELLE DI RICOTTA

Ricotta	50	7
Uovo pastorizzato	50	3
Patate*	15	
Carote	15	
Zucchine*	15	
Pane grattugiato	10	1
Formaggio grattugiato	5	3, 7
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

GATEAUX DI CECI

Ceci	150	
Patate*	50	
Uovo pastorizzato	40	3
Formaggio grattugiato	5	3, 7
Aromi	5	
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

PIADINA PROSCIUTTO E FORMAGGIO

Piadina*	130	1
----------	-----	---

Prosciutto cotto	30	
Formaggio tipo Edamer	30	7

MELANZANE RIPIENE

Melanzane*	100	
Uovo pastorizzato	40	3
Carne trita di bovino*	40	
Pane	15	1
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

VERDURE RIPIENE

Peperone */ zucchini*/cipolle*	100	
Uovo pastorizzato	40	3
Carne trita di bovino	40	
Pane	15	1
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

INVOLTINI DI PROSCIUTTO AL FORNO

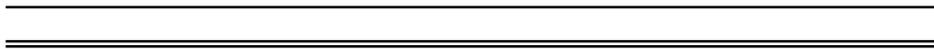
Prosciutto cotto	90	
Formaggio tipo edamer	30	7
Formaggio grattugiato	5	3 7
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

CAPRESE

Mozzarella	100	7
Pomodoro	50	
Olive nere	15	
Basilico	5	
Origano	5	
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

MELANZANE ALLA PARMIGIANA

Melanzane*	100	
Mozzarella	50	7
Polpa di pomodoro	30	
Formaggio grattugiato	5	3,7
Carota	4	
Cipolla	4	
Sedano	1	9
Origano	5	
Basilico	5	
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	



RICETTARIO + ALLERGENI

CONTORNI

GRAMMATURE gr.

ALLERGENI

COSTA / BIETA/ERBETTA AL VAPORE

Coste* / biette*/erbette*	200	
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

SPINACI AL VAPORE

Spinaci*	200	
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

CAROTE

Carote*	200	
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

FAGIOLINI

Fagiolini*	200	
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

FINOCCHI GRATINATI

Finocchi*	200	
Formaggio grattugiato	5	3,7
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

FINOCCHI

Finocchi*	200	
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

PISELLI

Piselli*	200	
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

CAVOLFIORI

Cavolfiori*	200	
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

CAVOLINI DI BRUXELLES

Cavolini di Bruxelles*	200	
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

ZUCCHINE TRIFOLATE

Zucchine*	200	
Prezzemolo	1	
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

PATATE AL FORNO/ LESSATE

Patate*	200	
Rosmarino (al forno)	1	
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

PURE' DI PATATE

Fiocchi di patate	30	12
Latte	100	7
Acqua	50	
Burro	5	7
Formaggio grattugiato	5	3, 7
Noce moscata	0,5	
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

CAPONATA DI VERDURE

Carote*	50	
Fagiolini*	50	
Peperoni*	50	
Melanzane*	50	
Zucchine*	50	
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

MELANZANE AL FUNGHETTO

Melanzane*	200	
Polpa di pomodoro	25	
Carota	4	
Cipolla	4	
Origano	1	
Prezzemolo	1	
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

PISELLI STUFATI

Piselli*	200	
Polpa di pomodoro	25	
Carota	4	
Cipolla	4	
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

MISTO DI VERDURE AL FORNO

Melanzane*	50	
Patate*	50	
Zucchine*	50	
Peperoni*	50	
Cipolle	20	
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

PATATE PREZZEMOLATE

Patate*	200	
Prezzemolo	3	
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

PURE' DI ZUCCA

Zucca*	80	
Latte	100	7
Patate*	30	
Cipolla	10	
Burro	5	7
Formaggio grattugiato	5	3,7
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

FAGIOLINI IN UMIDO

Fagiolini*	200	
Polpa di pomodoro	25	
Cipolla	4	
Carota	4	
Preparato per brodo vegetale	0,1	9
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

CIPOLLE BORRETTANE GLASSATE

Cipolla	200	
Vino bianco	15	12
Aceto Balsamico	15	12
Zucchero	15	
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

VERDURE IN CARPIONE

Carote*	50	
Fagiolini*	50	
Peperoni*	50	
Zucchine*	50	
Cipolle	20	
Vino bianco	15	12
Aceto	15	12
Zucchero	15	
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

VERDURE GRIGLIATE

Melanzane*	60	
Peperoni*	60	
Zucchine*	60	
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

POLENTA

Farina gialla	50	
Acqua	200	
Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	

MISTO DI VERDURE AL FORNO/BRASATE

Melanzane*	50	
Cipolle	50	
Patate*	50	
Zucchine*	50	
Peperoni*	50	

Olio oliva / di semi	1,5	6
Sale	0,3	
