

ALLEGATO 12 - TABELLA PESI SERVIZI SOCIO-ASSISTENZIALI**COLAZIONE**

Latte parzialmente scremato	cc. 250
Caffè d'orzo	cc. 100
Caffè latte: latte	cc. 200
caffè d'orzo	cc. 50 (gr. 3 polvere)
The	cc. 200
Zucchero	gr. 20
Pane	gr. 50
Biscotti	gr. 40
Fette Biscottate	gr. 40
Prugne cotte frullate	gr 50

PRIMI PIATTI

Paste asciutte	grammi
Pasta di semola	70
Pasta all'uovo	60
Riso	70
Cappelletti	100
Crepes alle verdure e ricotta	120
Gnocchi di patate	150-170
Ravioli di carne	120
Ravioli di ricotta e verdura	110
Tortelloni	100-120
Lasagne	330 (grammatura al cotto)

Paste in brodo	grammi
Paste in brodo di carne	
Pasta all'uovo	30
Pasta di semola	30
Riso	30
Cappelletti	80-90
Pasta in brodo di verdura	
Pasta di semola	30
Riso	30
Crostini di pancarrè	30

Condimenti	grammi
Condimenti per pasta asciutta	
Burro	10
Formaggio Parmigiano Reggiano	7
Condimento per pasta in brodo	
Formaggio Parmigiano Reggiano	
Primi piatti freddi	grammi
Insalate di riso varie	150 -180
Paste fredde varie	150-180

SECONDI PIATTI

CARNE	grammi
Agnello al forno c/o	220
Anatra alla nizzarda c/o	220
Arrostini di maiale al rosmarino c/o	130
Arrosto di vitello al forno	140-150
Arrosto alla cipolla	120-130
Arrosto di maiale	110-120
Arrotolato di vitello e tacchino	120-130
Arrotolato di vitello e pollo	120-130
Arrotolato farcito verde	120 60 ripieno
Bianchetto di vitello	140
Bistecca ai ferri	100
Bistecca alla svizzera	135
Bocconcini di pollo alle olive	100
Bocconcini di pollo alla francese	100
Bocconcini di pollo al peperone	100
Bocconcini di pollo al pomodoro e prezzemolo	100
Bollito di manzo	140-150
Bollito misto	150 gall.c/o 70- 75 manzo
Bollito di manzo e zampone	70- 75 manzo 50 zampone
Bollito di lingua e zampone	65 lingua 50 zampone
Bracciola ai ferri c/o	130
Brasato al vino rosso	140
Cappone lessato c/o	250
Cipolle ripiene	200 cipolla 100 ripieno
* Coda alla vaccinara c/o	250
Coniglio arrosto c/o	200
Coniglio alla cacciatore c/o	200
Coniglio in porchetta c/o	200
* Cotechino	100
Cotoletta alla bolognese	70
Cotoletta alla milanese	70
Cotoletta di pollo	70
Cotoletta di tacchino	70
Cosce di tacchino ai due sapori c/o	250
Cosce di tacchino al forno c/o	250
Crocchette verdi di patate	160
Duchessa	100
Faraona arrosto c/o	250
* Fegato alla veneziana	130 fegato 70 cipolla
Fettina ai ferri	100
Fesa di tacchino al latte	120

Fesa di tacchino al limone	120
Fesa di tacchino al forno con verdure	120
Fondi di carciofo ripieni	110 carciofi 110 ripieno
Galletto arrosto c/o	250
Girello glassato	120
Goulash	140
Hamburger ai ferri	120
Hamburger alla cipolla	110 carne 40 cipolla
Hamburger in salsa	110 carne 64 salsa
Involtini delicati	175
Involtini di melanzane	260
Involtini alla pancetta	155
Involtini al prosciutto	155
Lingua al giardino	130 lingua 115 salsa
Lingua lessata	130
Lingua in salsa verde (PF)	130
Lombo al latte	120-130
Lombo al limone	120-130
Lombo in salsa (PF)	120-130
Manzo al vino rosso	150
Medaglioni ai funghi	130 medaglioni 64 salsa
Medaglioni alla livornese	130 medaglioni 90 salsa
Medaglioni in salsa	130 medaglioni 64 salsa
Medaglioni alla valdostana	130 medaglioni 18 guarnizione
Osso buco in agrodolce c/o (tacchino)	180
Osso buco di suino c/o	200/220
Paillardina ai ferri	100
Peperoni ripieni	60 peperoni 115 ripieno
Petto di pollo dorato	80
Petto di pollo ai ferri	100
Petto di pollo ai funghi	90
Petto di pollo al limone	90
Petto di pollo al marsala	90
Petto di pollo alle erbe fini	90
Petto di pollo primavera	90
Petto di pollo al vino bianco	90
Petto di tacchino all'aceto balsamico	90
Petto di tacchino ai ferri	100
Petto di tacchino aglio e prezzemolo	90
Petto di tacchino al limone	90
Petto di tacchino al limone e prezzemolo	90
Petto di tacchino alla parmigiana	90

Petto di tacchino alla salvia	90
Petto di tacchino alle verdure	90
Pollo arrosto c/o	250
Pollo al basilico c/o	250
Pollo alla cacciatora c/o	250
Pollo alla diavola c/o	250
Pollo al limone c/o	250
Pomodori ripieni 1	20 pomodori 100 ripieno
Polpette al forno	140
Polpettine alla pizzaiola	140 polpette 60 salsa
Polpettone farcito all'uovo sodo	110
* Puntine arrosto c/o	230
* Puntine lessate c/o	230
* Puntine al pomodoro c/o	230
* Puntine con verza	230 punt.c/o 100 verza
Rost Beef (PF)	110
Rotolo di vitello al cotechino	120-130
* Saliccia con fagioli	100 salsiccia 90 fagioli
* Salsiccia ai ferri	100
* Salsiccia di tacchino e suino	100
* Salsiccia al vino bianco	100
Saltimbocca alla romana	90
Scaloppina all'aceto balsamico	90
Scaloppina la marsala	90
Scaloppina alla pizzaiola	90
Scaloppina alla salvia	90
Scaloppina saporita	90
Scaloppina al vino bianco	90
Sottofesa di vitellone all'aceto balsamico	150
Spallotto di maiale al forno	110-120
Spezzatino ai funghi	140
Spezzatino di tacchino	140
Spezzatino di vitello	140
Spezzatino di vitello alle olive	140 carne 40 olive
Speedy agli aromi c/o (tacchino)	220
Spiedini	160
Stinco di maiale al forno c/o	300
Stracotto	180
Stracotto di lingua	130
Stracotto con polenta	140 carne 40 far. mais
* Trippa alla pramigiana	200
Verzelli	175
Vitello farcito all'uovo	160
Vitello tonnato (PF)	120-130
* Zampone	100

Zucchine ripiene	150/200 zucchine 115 ripieno
------------------	---------------------------------

** Prodotti da usare con molta moderazione*

SECONDI PIATTI FREDDI	Totale piatto finito gr.
Insalata appetitosa (comprensiva di contorno)	130 + 2 uova
Insalata autunnale (comprensiva di contorno)	360 +1/2 uovo
Insalata caprese (comprensiva di contorno)	250
Insalata delicata	125
Insalata nizzarda (comprensiva di contorno)	180 + 1 uovo
Insalatone di fagioli (comprensivo di contorno)	200
Insalatone di manzo (comprensivo di contorno)	200
Insalatone di tonno (comprensivo di contorno)	230
Insalatone di tonno e mozzarella (comprensivo di contorno)	224
Lombo in salsa	80 lombo 54 salsa
Roast Beef	80
Tonno con pomodori e cipolla (comprensivo di contorno)	220
Tonno, fagioli e cipolla (comprensivo di contorno)	200
Vitello tonnato	70 carne 44 salsa
Filetto di nasello in salsa tartara	120 nasello 50 salsa
Filetto di cernia in salsa tartara	110 cernia 50 salsa
Insalata di mare	160
Insalata di seppie	160

N.B.: Il peso si riferisce o a prodotto cotto o a prodotto elaborato crudo a seconda della tipologia degli stessi.

PIATTI ALTERNATIVI ALLA CARNE	gr.
Cannoli di frittata ripieni di mozzarella e spinaci	285
Cipolle ripiene al tonno	350
Crocchette di patate ai funghi	230
Crostata ai formaggi	120
Erbazzone	200
Fagottini ai funghi	200
Frittata e Omelette agli asparagi	n° 1 uovo 35 asparagi
Frittata ai carciofi	n° 1 uovo 40 carciofi
Frittata Campagnola	n° 1 uovo 85 verdure
Frittata con cipolla	n° 1 uovo 50 cipolla
Frittata con cipolla e patate	n° 1 uovo 30 cipolla 20 patate

Frittata alle erbe	n° 1 uovo 30 aromi
Frittata e Omelette ai funghi	n° 1 uovo 30 funghi
Frittata e Omelette al formaggio	n° 1 uovo 20 formaggio
Frittata al prosciutto	n° 1 uovo 20 prosciutto
Frittata variegata	n° 1 uovo 100 verdure
Frittata con zucchine	n° 1 uovo 35 zucchine
Involtini agli asparagi	190
Involtini ai fagiolini	218
Involtini alla modenese	125
Melanzane alla nostramo	235
Melanzane alla sarda	220
Omelette con spinaci e mozzarella	n° 1 uovo 60 spinaci 20 mozzarella
Omelette alle verdure	n° 1 uovo 50 verdure
Parmigiana di melanzane	290
Parmigiana di zucchine	265
Patate alla ticinese	320
Peperoni alla ricotta	180
Pizza	280
Pomodori ripieni di riso	155
Rotolini di melanzane	168
Strudel di patate e prosciutto	220
Strudel di verdura	220
Torta gastronomica	165
Torta di porri	165
Torta di ricotta	150
Torta di ricotta e spinaci	165
Torta salata	194
Torta di spinaci	n° 1 uovo 100 spinaci
Torta di zucchine	400
Tortino di carciofi	180
Tortino di patate	280
Tortino di patate con pasta sfoglia	167
Tortino di spinaci e prosciutto	238
Tortino di verdure	217
Uova in camicia	n° 1 uovo
Uova in camicia con salsa pizzaiola	n° 1 uovo 50 salsa
Uova al formaggio	n° 1 uovo 20 formaggio
Uova con piselli (compr. di contorno)	n° 1 uovo 100 piselli

Uova al prosciutto	n° 1 uovo 20 prosc. cotto
Uova agli spinaci (compr. di contorno)	n° 1 uovo 200 spinaci

PESCI

PESCI	Gr.
Abadeco ai ferri	195
Abadeco gratinato al forno	170
* Baccalà fritto (salato)	60
Baccalà alla livornese (salato)	100
Cotoletta di gattuzzo	130
Cotoletta di Limanda	205
Cotoletta di palombo	110
Cotoletta di palombetto	190
Cuore di merluzzo ai ferri	140
Cuore di merluzzo gratinato	140
Cuore di merluzzo alla siciliana	140
Filetto di cernia ai ferri	190
Filetto di cernia al forno	165
Filetto di cernia gratinato	165
Filetto di cernia in salsa tartara (PF)	165
Filetto di limanda alla mugnaia	280-290
Filetto di limanda al peperone dolce	280-290
Filetto di merluzzo al forno	170
Filetto di merluzzo gratinato	170
Filetto di merluzzo alla livornese	170
Filetto di merluzzo al pomodoro e prezzemolo	170
Filetto di merluzzo alle verdure	170
Filetto di mustella all'origano	160
Filetto di nasello dorato	147
Filetto di nasello al limone e prezzemolo	170
Filetto di nasello in salsa tartara (PF)	170
Filetto di S.Pietro all'origano	140-150
Filetto di Triglia alla provenzale	150
Seppie con piselli	280
Filetto di scorfano al pomodoro	160
Insalata di mare (PF)	305
Insalata di seppie (PF)	320
Merluzzo al forno	200
Palombo ai ferri	180
Palombo gratinato al forno	157
Palombo alla livornese	157
Palombo alla marinara	157
Palombo alla pugliese	157

* *Prodotto tipico della cucina emiliana da usare con molta moderazione*
(La grammatura prevista è riferita a prodotto congelato e/o surgelato)

SALUMI	Gr.
Salumi in genere	60-70

FORMAGGI	Gr.
Formaggi in genere	80
Parmigiano Reggiano	70
Ricotta bovina	100
Mozzarella	100

CONTORNI COTTI

<i>Tabella pesi al cotto</i>	Gr.
Barbabietola	130
Bietole lessate	120
Bietole aglio e olio	125
Bietole alla crema	180-185
Bietole al burro e formaggio	130
Broccoli aglio olio e peperoncino	140
Cavolfiore lessato	130
Carote glassate	150
Carote lessate	140
Carote e cipolla lessate	140
Carote trifolate	145
Cavolini di Bruxelles al burro e formaggio	140
Cipolla lessata	140
Cicoria lessata	120
Cicoria trifolata	125
Cipolla in agrodolce	150
Cipolline in agrodolce	130
Finocchi gratinati	150
Finocchi lessati	140
Fagiolini lessati	120
Fagioli bianchi in scatola	100
Fagiolini e cipolla lessati	140
Fagiolini al rosmarino fresco	125
Fagioli in umido	150
Insalata russa	150
Macedonia di verdure	140
Melanzane al funghetto	130
Patate arrosto	150
Patate lessate	150
Purea di patate	150
Patate e fagiolini lessati	140
Patate e cipolla lessati	140
Patate e carote lessate	140
Patate alla russa	150
Piselli al pomodoro	120
Piselli e carote al burro	140-150

Piselli al prosciutto	120
Pomodori gratinati	130-140
Spinaci lessati	120
Salsa agrodolce	110
Salsa giardiniera	110
Salsa verde (come contorno)	110
Salsa verde (come guarnizione alla carne)	55
Spinaci alla parmigiana	130
Verza lessata	120
Zucchine lessate	140
Zucca la forno	150-160
Zucchine trifolate	145
Zucchine al burro e formaggio	150

CONTORNI CRUDI

Tabella pesi al netto	Gr.
Insalata	45
Cappuccio	60
Verza	60
Pomodori	130
Carote	80
Finocchi	120
Radicchio Rosso	45
Insalatone misto	100

Condimenti per contorni	Gr
Olio	13
Aceto	4
Sale	4

Altri alimenti	Gr.
PANE (Pranzo e Cena)	150
GRISSINI (Pranzo e Cena)	n° 4 pacchetti) 48
FRUTTA DI STAGIONE	180
FRUTTA COTTA	180