



**Guardia di Finanza**  
**REPARTO TECNICO LOGISTICO AMMINISTRATIVO VENETO**  
**Ufficio Logistico – Sezione Commissariato**

**CAPITOLATO CONCERNENTE LA COMPOSIZIONE DEI PRINCIPALI**  
**PIATTI E GRAMMATURA MEDIA DEI RELATIVI INGREDIENTI**

**ALLEGATO**

alle "Condizioni Tecniche per il servizio di preparazione, confezionamento, somministrazione dei pasti e pulizia locali di pertinenza".

# PRIMI PIATTI

## A. Pasta asciutta

### **Spaghetti alla carbonara**

Pasta (spaghetti)	gr. 120
Pancetta	gr. 20
Uova (per 100 porzioni)	nr. 75
Olio	gr. 5
Burro	gr. 5
Formaggio parmigiano	gr. 6
Sale e pepe	Quanto basta

### **Pasta alla matriciana**

Spaghetti	gr. 120
Pancetta (o guanciale)	gr. 40
Pelati	gr. 70
Olio	gr. 10
Formaggio pecorino	gr. 10
Cipolla - sale, pepe	Quanto basta

### **Spaghetti pomodoro e basilico**

Pasta	gr. 120
Pomodori pelati o freschi	gr. 60
Olio	gr. 15
Aglione - basilico - sale	Quanto basta

### **Spaghetti alle vongole (o cozze) al pomodoro**

Pasta	gr. 120
Pelati	gr. 80
Vongole sgusciate e sgocciolate	gr. 15
Olio	gr. 10
Aglione - prezzemolo - pepe o peperoncino e sale	Quanto basta

### **Spaghetti al pesto genovese**

Spaghetti	gr. 120
Foglie di basilico	gr. 5
Olio di oliva	gr. 12
Formaggio pecorino (o parmigiano)	gr. 10
Aglione, prezzemolo (facoltativo),	

noce sgusciata, burro, sale      Quanto  
basta

### **Spaghetti con tonno**

Spaghetti                              gr. 120  
Tonno                                    gr. 15  
Pelati                                    gr. 70  
Olio                                      gr. 15  
Aglio, prezzemolo, sale e pepe      Quanto  
basta

### **Penne all'arrabbiata**

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                      Quanto  
basta

### **Maccheroni ai 4 formaggi**

Maccheroni                            gr. 120  
Mozzarella                            gr. 10  
Hemmental                            gr. 10  
Formaggio olandese                    gr. 10  
Formaggio parmigiano                gr. 10  
Burro                                    gr. 15  
Formaggio grattugiato                gr. 5  
Sale                                      Quanto  
basta

### **Spaghetti alle acciughe**

Spaghetti                              gr. 120  
Filetti di acciughe                    gr. 7  
Olio                                      gr. 16  
Pelati                                    gr. 60  
Concentrato di pomodoro            gr. 10  
Aglio, prezzemolo                      Quanto  
basta

### **Pasta con piselli e carciofi**

Pasta corta                            gr. 120  
Piselli                                    gr. 50  
Carciofi (per 100 porzioni)        gr. 50  
Olio                                      gr. 13  
Burro                                    gr. 10

Formaggio, parmigiano, sale      Quanto  
basta

### **Spaghetti al burro**

Pasta                                      gr. 120  
Burro                                        gr. 25  
Formaggio parmigiano                gr. 10  
sale                                         Quanto  
basta

### **Sformato di pasta**

Pasta corta                                gr. 120  
Besciamella                                gr. 20  
Uova (per 100 porzioni)                nr. 20  
Aglio, prezzemolo, sale, pepe        Quanto  
basta

### **Tortellini o ravioli alla panna**

Tortellini o ravioli                        gr. 120  
Panna                                        gr. 20  
Burro                                        gr. 20  
Formaggio parmigiano                gr. 8  
sale                                         Quanto  
basta

### **Gnocchi al gorgonzola**

Gnocchi                                      gr. 120  
pelati                                        gr. 80  
Gorgonzola dolce                        gr. 30  
Burro                                        gr. 10  
Panna                                        gr. 10  
Latte ( per 100 porzioni)                lit. 3  
Olio di oliva, parmigiano  
grattugiato, sale                        Quanto  
basta

### **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                Quanto  
basta

### **Pasta al ragu' 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	Quanto basta

### **Maccheroni con polpettine di carne**

#### **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	Quanto basta

#### **Ingredienti delle polpette**

• Uova (per 100 porzioni)	nr. 15
• Mollica di pane	gr. 6
• Farina	gr. 3
• Formaggio parmigiano	gr. 3
• Aglio, prezzemolo, sale, pepe	Quanto basta

#### **Ingredienti del piatto**

• Maccheroni	gr. 120
• Burro	gr. 5
• Formaggio parmigiano	gr. 2
• Origano	Quanto basta

## **PRIMI PIATTI**

### **B. Minestre**

#### **Minestra di pasta e fagioli alla casalinga**

Pasta	gr. 60
Fagioli	gr. 60
Pelati	gr. 20
Olio	gr. 10
Cipolla	gr. 5
Sedano	gr. 5
Aglio, prezzemolo, basilico, sale e pepe	Quanto basta

### **Minestra di pasta o riso e fagioli**

Pasta o riso	gr. 60
Fagioli	gr. 60
Pelati	gr. 10
Olio	gr. 10
Cipolla	gr. 10
Sedano	gr. 5
Aglio, prezzemolo, basilico, sale, pepe	Quanto basta
Concentrato di pomodoro, pancetta	Quanto basta

### **Minestra di pasta e ceci**

Pasta corta	gr. 50
Ceci	gr. 60
Pelati	gr. 10
Olio	gr. 12
Aglio, acciughe, rosmarino, sale, pepe	Quanto basta

### **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	Quanto basta

### **Minestra di pasta e piselli**

Pasta corta	gr. 60
Piselli (scotolati, sgocciolati)	gr. 40
Pelati	gr. 10
Olio	gr. 10
Preparato per brodo (con estratto di carne),	gr. 10
Pancetta, cipolla, sale, pepe	Quanto basta

### **Minestra di "Risi" e "Bisi"**

Riso	gr. 50
Piselli (scotolati, sgocciolati)	gr. 50
Burro	gr. 6
Formaggio parmigiano	gr. 6
Cipolla, sedano, olio, preparato	

per brodo (con estratto di carne), Quanto basta  
aglio, sale

### **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	Quanto basta

### **Minestra di riso e lenticchie**

Riso	gr. 50
Lenticchie	gr. 60
Pelati	gr. 10
Sedano (coste)	gr. 6
Lardo 0 guanciale, olio, cipolla, aglio, sale	Quanto basta

### **Pasta o riso in brodo**

Pasta o riso	gr. 60
Preparato per brodo ( con estratto di carne)	gr. 5
Burro	gr. 60
Formaggio parmigiano, sale	Quanto basta

### **Riso e zucchine in brodo**

Riso	gr. 40
Zucchine	gr. 50
Preparato per brodo ( con estratto di carne)	gr. 5
Formaggio, parmigiano, cipolla, prezzemolo, sale	Quanto basta
Burro	gr. 5

### **Stracciatella alla romana**

Uova (per 100 porzioni)	nr. 75
Formaggio parmigiano	gr. 12
Pane grattugiato	gr. 10
Preparato per brodo ( con estratto di carne)	gr. 5
Prezzemolo, sale, noce moscata	Quanto basta

### **Stracciatella campagnola**

Spaghetti	gr. 50
-----------	--------

Pelati	gr. 20
Olio	gr. 10
Uova (per 100 porzioni)	nr. 30
Formaggio parmigiano	gr. 6
Cipolla, basilico, sale	Quanto basta

## PRIMI PIATTI

### C. Minestrone

#### **Crema di farina gialla (polenta)**

Farina di mais gialla a grana fina	gr. 50
Latte	gr. 250
Burro	gr. 20
Parmigiano grattugiato	gr. 10
Sale	Quanto basta

#### **Minestrone di verdura con riso pasta o**

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, olio, preparato per brodo (senza estratto di carne), cipolla, carota, sedano, pancetta, sale	Quanto basta

#### **Pasta o riso con passato di verdura**

Pasta o riso	gr. 70
Verdure fresche di stagione	gr. 80
Patate	gr. 30
Fagioli	gr. 15
Pelati	gr. 10
Formaggio parmigiano	gr. 10
olio, preparato per brodo (senza estratto di carne), cipolla, carota, sedano, pancetta, sale	Quanto basta

#### **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
Formaggio parmigiano, preparato per brodo (con estratto di carne), cipolla, carota, sedano, sale	Quanto basta

## PRIMI PIATTI

### D. Pietanze a base di riso

#### 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. 15
Wurstel	gr. 5
Peperoni	gr. 5
Capperi, prezzemolo, aceto, sale, pepe	Quanto basta

#### Riso in bianco

Riso	gr. 100
Burro	gr. 60
Formaggio parmigiano	gr. 8
Sale	Quanto basta

#### Riso all'uovo

Riso	gr. 100
Tuorli d'uovo (per 100 porzioni)	nr. 75
Formaggio parmigiano	gr. 8
Burro	gr. 20
Sale	Quanto basta

#### Riso al tonno

Riso	gr. 100
Tonno sott'olio	gr. 35
Olio d'oliva	gr. 10
Burro	gr. 15
Olive nere	gr. 10
Parmigiano grattugiato	gr. 6
Capperi, prezzemolo tritato, sale, pepe	Quanto basta

## **Riso “filante”**

Riso	gr. 100
Mozzarella	gr. 40
Prosciutto cotto	gr. 15
Uova (per 100 porzioni)	gr. 40
Formaggio parmigiano	gr. 6
Burro	gr. 6
noce moscata, sale, pepe	Quanto basta

## **Risotto al sugo alla bolognese**

### Ingredienti del sugo alla bolognese

• carne tritata	gr. 30
• pelati	gr. 30
• concentrato di pomodoro	gr. 15
• olio	gr. 10
• carote	gr. 5
• cipolle, sedano, sale	Quanto basta

### Ingredienti del piatto

• riso	gr. 100
• olio	gr. 5
• formaggio parmigiano	gr. 6
• preparato per brodo (con estratto di carne)	gr. 5
• Cipolla. sale	Quanto basta

## **Risotto alla marinara**

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 e pepe	Quanto basta

## **Risotto alla milanese**

Riso	gr. 120
Burro	gr. 10
Cipolla	gr. 15
Formaggio parmigiano	gr. 6
Preparato per brodo (con estratto di carne)	gr.5
Zafferano (per 100 porzioni)	nr. 15 bustine
Olio	gr. 5
Prezzemolo, sale, pepe	Quanto basta

### **Risotto con funghi porcini**

Riso	gr. 100
Olio o burro	gr. 20
Funghi porcini secchi	gr. 20
Formaggio parmigiano	gr. 8
Cipolla, prep. per brodo (con estratto di carne),prezzemolo, sale	Quanto basta

## **II PIATTI**

### **CARNI BOVINE**

#### **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	quanto basta

#### **Carne alla pizzaiola**

carne	gr. 150
pelati	gr. 30
olio d'oliva	gr. 20
aglio, prezzemolo, origano	quanto basta

#### **Carne alla salsa verde**

carne	gr. 160
patate lessate	gr. 20
olio d'oliva	gr. 20
aceto ( per 100 porzioni )	lt. 1
giardiniera sgocciolata	gr. 10
capperi, prezzemolo, pasta ( o filetti di acciughe ), aglio, sale	quanto basta

#### **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	quanto basta

### **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 secco (per 100 porzioni)	lt. 1
sedano, lardo, concentrato di pomodoro, aglio, prezzemolo, sale, pepe	quanto basta

### **Cotoletta alla milanese**

carne disossata	gr. 130
olio di semi	gr. 25
pane grattugiato	gr. 25
uova ( per 100 porzioni )	n. 30
farina	gr. 10
sale	Quanto basta

### **Fettine ai ferri**

carne	gr. 150
olio, succo di limone, sale, pepe	quanto basta

### **Involtini di carne al pomodoro**

carne	gr. 130
pelati	gr. 20
prosciutto cotto	gr. 15
acciughe	gr. 5
olio	gr. 10
lardo	gr. 5
vino bianco ( per 100 porzioni )	lt. 1
cipolla, prezzemolo, sale	quanto basta

### **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	quanto basta

### **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	quanto basta

### **Roast beef**

carne	gr. 160
olio di semi	gr. 8
cipolla	gr. 3
sedano, sale, pepe	quanto basta

### **Rollè di vitello**

petto di vitello in pezzi	gr. 150
olio di semi	gr. 8
pancetta	gr. 5
cipolla	gr. 5
sedano, carote, prezzemolo, concentrato di pomodoro, sale, pepe	quanto basta

### **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	quanto basta

### **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	quanto basta

### **Scaloppine al marsala**

carne	gr. 150
olio di semi	gr. 15
farina	gr. 10
marsala ( per 100 porzioni )	lt. 1
sale, pepe	quanto basta

### **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	quanto basta

### **Spezzatino con patate**

carne a pezzi	gr. 130
patate	gr. 100
pelati	gr. 35
cipolla	gr. 8
olio di semi	gr. 4
lardo	gr. 5
vino bianco secco (per 100 porzioni)	lt. 1
aglio, sedano, sale, pepe	quanto basta

### **Spezzatino con piselli**

carne a pezzi	gr. 150
piselli	gr. 50
farina	gr. 10
vino bianco ( per 100 porzioni )	lt. 1
cipolla	gr. 4
sale, pepe	quanto basta

## **CARNI SUINE**

### **Arista di maiale al forno**

arista di maiale disossata	gr. 150
olio di semi	gr. 5
aglio, sale	Quanto basta

### **Cotolette di maiale fritte**

carne di maiale con osso	gr. 200
olio di semi	gr. 20
aglio, sale	quanto basta

### **Cotolette di maiale impanate**

cotoletta di maiale con osso	gr. 200
------------------------------	---------

olio di semi	gr. 20
burro	gr. 5
uova ( per 100 porzioni )	n. 20
pane grattugiato, sale	quanto basta

### **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	quanto basta

### **Salsicce di maiale al forno**

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

### **Salsicce di maiale con fagioli**

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

### **Salsicce di maiale con patate**

salsicce	gr. 160
patate	gr. 100
sale	quanto basta

### **Salsicce di maiale in umido**

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

## **PRODOTTI ITTICI**

### **Baccalà al forno**

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

### **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, prezzemolo, sale, pepe	quanto basta

### **Baccalà fritto dorato**

baccalà bagnato	gr. 200
farina	gr. 20
olio	gr. 20
sale, pepe	quanto basta

### **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	quanto basta

### **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
prezzemolo, aglio, sale, pepe	quanto basta

### **Pesce al forno**

pesce di grossa taglia ( tipo cernia o branzino, dentice o merluzzo o orata o sarago o cefalo o palombo)	gr. 200
olio	gr. 10
limone	gr. 30
prezzemolo, aglio, sale	quanto basta

### **Pesce fritto**

pesce di piccola e media taglia ( tipo sardine o alici o 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                      quanto basta

### **Pesce alla mugnaia**

pesce di grossa taglia ( tipo                      gr. 200  
sogliole o cefalo o palombo o  
branzino o trote)  
olio di semi    gr. 20  
farina    gr. 15  
limone    gr. 25  
prezzemolo, sale, pepe                      quanto basta

### **Pesce bianco**

pesce di grossa taglia ( tipo                      gr. 200  
naselli o cefali o dentice o spigole  
o merluzzo o branzino o trote  
ecc. )  
olio extravergine d'oliva                      gr. 15  
limone    gr. 25  
carote, sedano, cipolla,                      quanto basta  
prezzemolo, sale

## **CARNI DI POLLO, TACCHINO, CONIGLIO, FRATTAGLIE**

### **Pollo alla diavola**

Pollo (1/4 )    gr. 350  
olio di semi    gr. 10  
sale, pepe    quanto basta

### **Pollo al forno**

Pollo (1/4 )    gr. 350  
olio di semi    gr. 12  
lardo    gr. 5  
vino bianco ( per 100 porzione )            lt. 0,5  
rosmarino, sale, pepe                      quanto basta

### **Pollo alla romana**

Pollo (1/4 )    gr. 350  
pelati    gr. 30  
peperoni    gr. 50  
olio di semi    gr. 15  
aglio, vino bianco secco sale,              quanto basta  
pepe

### **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	quanto basta

### **Coniglio con olive**

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

### **Coniglio al sugo**

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

### **Fegato di vitello alla veneziana**

fegato di vitello	gr. 160
cipolla	gr. 50
olio di semi	gr. 18
sale, pepe	quanto basta

### **Trippa al sugo**

trippa	gr. 160
pelati	gr. 30
olio	gr. 10
concentrato di pomodoro	gr. 5
formaggio parmigiano	gr. 5
cipolla	gr. 5
vino bianco ( per 100 porzioni )	lt. 1
sedano, carota, sale, peperoncino	quanto basta

## **Piatti vari**

### **Frittata al prosciutto**

uova	n. 2
prosciutto cotto	gr. 7
olio	gr. 10
prezzemolo, sale, pepe	quanto basta

### **Mozzarella in carrozza**

Mozzarella o fiordi latte	gr. 100
---------------------------	---------

Fette di pane in cassetta	nr. 4
Latte (per 100 porzioni)	lt. 2
Farina	gr. 10
Olio di semi	gr. 30
Uova (per 100 porzioni)	nr. 50
Sale, pepe	Quanto basta

### **Wurstel con patate**

Wurstel (da gr. 30 cadauno)	nr. 3
Patate	gr. 100
Olio di semi	gr. 10
Aglione, sale	Quanto basta

## **PIATTI FREDDI**

### **Caprese**

Mozzarella fresca	gr. 120
Pomodori freschi	gr. 60
Olio, sale, pepe	Quanto basta

### **Formaggio da tavola ed affettato misto**

Formaggio da tavola (provolone o fontina o taleggio o bel paese)	gr. 80
Affettato misto (mortadella, prosciutto cotto, pancetta, capocollo, lonza di maiale, etc.)	gr. 60

### **Formaggio freschi ed affettati misti**

Formaggio fresco o stracchino	gr. 120
Affettati vari	gr. 40

### **Mozzarella uova e acciughe**

Mozzarella fresca	gr. 100
Uova sode	nr. 1
filetti di acciughe	gr. 30

### **Tonno con fagioli e cipolla**

Tonno sott'olio	gr. 100
Cipolla	gr. 20
Fagioli	gr. 10
Olio	gr. 4
Aceto, prezzemolo, sale, pepe	Quanto basta

## **Uova e salumi**

Uova sode	nr. 1
Salumi affettati (salame milano, salame, napoletano, salamini alla cacciatora)	gr. 60
Olive nere	gr. 50

## **CONTORNI**

### **Carciofi fritti dorati**

Carciofi	nr. 1
Uova (per 100 porzioni)	nr. 18
Olio di semi	gr. 25
Farina	gr. 25
Limone, sale	Quanto basta

### **Carciofi ripieni**

Carciofi di media grandezza	nr.1
Pane grattugiato	gr 15
Olio	gr. 8
Formaggio parmigiano grattugiato	gr. 5
Aglione, prezzemolo, sale, pepe	Quanto basta

### **Carote alla parmigiana**

Carote	gr. 150
Burro	gr. 15
Formaggio parmigiano grattugiato	gr. 13
Sale	Quanto basta

### **Cavolfiori all'insalata**

Cavolfiori	gr. 130
Olio	gr. 15
Aceto (per 100 porzioni)	lt. 0,5
Sale, pepe	Quanto basta

### **Cavolfiori fritti**

Cavolfiori	gr. 120
Olio di semi	gr. 35
Farina	gr. 25
Uova (per 100 porzioni)	nr. 10
Latte (per 100 porzioni)	lt. 0,5
Sale	Quanto basta

## **Cavolfiori gratinati**

Preparazione besciamella

- latte (per 100 persone) lt. 3
- burro gr. 3
- farina gr. 3
- sale Quanto basta

Preparazione piatto

- formaggio parmigiano gr.8
- Cavolfiori gr. 130
- burro, sale Quanto basta

## **Crocchette di patate**

- Patate gr. 150
- Formaggio parmigiano gr. 5
- Uova (per 100 porzioni) nr. 16
- Farina gr. 25
- Olio di semi gr. 35
- Pane grattugiato, sale Quanto basta

## **Fagioli alla cipolla**

- Fagioli gr. 150
- Cipolla gr. 30
- Olio di semi gr. 5
- Prezzemolo, sale, pepe Quanto basta

## **Fagioli alla provenzale**

- Fagioli gr. 120
- Cipolla gr. 7
- Carota gr. 7
- Sedano gr. 5
- Olio gr. 4
- Sale, pepe Quanto basta

## **Fagioli all'uccelletto**

- Fagioli gr. 120
- Pomodori pelati o freschi gr. 30
- Olio gr. 10
- Aglio, salvia, sale, pepe Quanto basta

## **Fagiolini all'agro**

- Fagiolini gr. 120
- Olio gr. 12
- Aceto gr. 5



Cipolla	gr. 10
Olive nere	gr. 15
Olio	gr. 10
Origano, sale	Quanto basta

### **Insalata tricolore**

Patate	gr. 50
Pomodori	gr. 50
Fagiolini	gr. 50
Olio	gr. 15
Aceto, sale, pepe	Quanto basta

### **Insalata russa**

Cavolfiori	gr. 30
Patate	gr. 40
Fagiolini	gr. 20
Piselli	gr. 20
Barbabietole	gr. 10
Carote gialle	gr. 15
Cetriolini sott'aceto	gr. 5
Capperi	gr. 3
Uova sode (per 100 porzioni)	nr. 20
Sale	Quanto basta
Olio	gr. 15
Preparazione maionese	
• Olio	gr. 20
• uova (tuorli per 100 porzioni)	nr. 20
• limone, sale	Quanto basta

### **Insalata verde**

Verdure e insalata	gr. 150
olio	gr. 15
Aceto, sale, pepe	Quanto basta

### **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	Quanto basta

### **Melanzane dorate alla milanese**

Melanzane	gr. 150
Farina	gr. 50

Uova (per 100 porzioni)	n. 10
Burro	gr. 40
Sale	Quanto basta

### **Melanzane al funghetto**

Melanzane	gr. 150
Concentrato di pomodoro	gr. 50
Olio	gr. 50
Aglio, origano, prezzemolo	Quanto basta

### **Melanzane fritte con pastella**

Melanzane	gr. 150
Olio di semi	gr. 35
Sale	Quanto basta
Preparazione pastella	
• Farina	gr. 15
• latte (per 100 porzioni)	lit. 0,5
• Uova (per 100 porzioni)	nr. 10

### **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	Quanto basta

### **Melanzane panate**

Melanzane	gr. 150
Pane grattugiato	gr. 25
Farina	gr. 20
Olio di semi	gr. 35
Uova (per 100 porzioni)	nr. 10
Sale	Quanto basta

### **Patate al forno**

Patate	gr. 170
Olio	gr. 20
Vino bianco (per 100 porzioni)	lit. 0,5
Rosmarino, sale	Quanto basta

### **Patate alla carrettiera**

Patate	gr. 150
Concentrato di pomodoro	gr. 15
Olio	gr. 6
Capperi	gr. 3
Acciughe	gr. 4

Prezzemolo	Quanto basta
<b>Patate alla parigina</b>	
Patate	gr. 150
Formaggio parmigiano	gr.60
Burro	gr. 50
Latte (per 100 porzioni)	lit. 4
Sale	Quanto basta

### **Patate alla pizzaiola**

Patate	gr. 120
Pomodori freschi o pelati	gr. 40
olio	gr. 15
Aglio, origano, sale, pepe	Quanto basta

### **Patate all'insalata**

Patate	gr. 120
Olio	gr. 15
Aceto, prezzemolo	Quanto basta

### **Patate fritte**

Patate	gr. 150
Olio di semi	gr. 25
Sale	Quanto basta

### **Patate in umido**

Patate	gr, 120
Olio	gr. 17
Concentrato di pomodoro	gr. 15
Preparato per brodo (senza estratto di carne), sale, pepe	Quanto basta

### **Peperoni alla siciliana**

Peperoni	gr. 150
Cipolla	gr. 30
Olio	gr. 20
Aglio, sale	Quanto basta

### **Peperonata**

Peperoni	gr. 130
Olio	fr. 15
Cipolla	gr. 20
Pomodori pelati	gr. 20
Concentrato di pomodoro	gr. 5
aglio, sale	Quanto basta

### **Piselli al prosciutto**

Piselli (freschi o conservati)	gr. 100
Cipolla	gr. 15
Prosciutto cotto	gr. 10
Burro	gr. 10
Preparato per brodo, sale, pepe	Quanto basta

### **Piselli alla bolognese**

Piselli	gr. 100
Concentrato di pomodoro	gr. 20
Burro	gr..8
Pancetta	gr. 5
Cipolla	gr. 3
Sale, pepe	Quanto basta

### **Pomodori al tonno**

Pomodori freschi	gr. 130
Tonno sott'olio	gr. 25
Uova sode (per 100 porzioni)	nr. 15
Maionese	gr. 5
Capperi, sale	Quanto basta

### **Pomodori gratinati**

Pomodori	gr. 150
Pane grattugiato	gr. 15
Olio	gr. 15
Burro	gr. 5
Sale	Quanto basta

### **Pomodori ripieni**

Pomodori	gr. 150
Carne macinata	gr. 30
Uova (per 100 porzioni)	nr. 10
Olio	gr. 13
Formaggio parmigiano	gr. 5
Burro	gr.4
Sale, capperi	Quanto, basta

### **Purè di patate**

Patate	gr. 150
Latte (per 100 persone)	lit. 3
Burro	gr. 8
Formaggio parmigiano	gr. 4
Noce moscata, sale	Quanto basta

### **Spinaci all'olio**

Spinaci	gr. 200
---------	---------

Olio	gr. 12
Aglio, sale, pepe	Quanto basta

### **Spinaci al burro**

Spinaci	gr. 200
Burro	gr. 20
Formaggio parmigiano	gr. 10
Sale	Quanto basta

### **Timballo di patate**

Patate	gr. 150
Uova (per 100 persone)	gr. 10
Burro	gr. 15
Formaggio parmigiano	gr. 6
Noce, moscata, sale, pepe	Quanto basta

### **Verdure all'agro**

Verdure (broccoletti, bietole, cavoli, cavolfiori, etc.)	gr. 250
Limone	gr. 20
Olio	gr. 15
Aglio, sale	Quanto basta

### **Zucchine al burro**

Zucchine	gr. 150
Burro	gr. 15
Rosmarino, sale, pepe	Quanto basta

### **Zucchine alla parmigiana**

Zucchine	gr. 150
Formaggio parmigiano	gr. 5
Burro	gr. 6
Sale	Quanto basta

### **Zucchine fritte**

Zucchine	gr. 150
Olio di semi	gr. 30
Sale	Quanto basta

### **Zucchine ripiene**

Zucchine	gr. 150
Carne tritata	gr. 15
Uova (per 100 persone)	nr. 10
Olio	gr. 5
Burro	gr. 5
Formaggio parmigiano	gr. 2,5

Prezzemolo, noce moscata, vino  
bianco, sale, pepe                      Quanto basta

## FRUTTA

**Frutta fresca di stagione (prima scelta)** gr. 130/150

o, in alternativa

**Macedonia** (prodotto sgocciolato) gr. 100

oppure

**Yogurt alla frutta** gr. 125

## PANE

**Rosette o pane affettato** gr. 120

## BEVANDE

A richiesta del singolo utente, deve essere somministrata una delle seguenti bevande, per pasto:

**Acqua oligominerale** naturale/gassata in bottiglia da cl. 50

**Birra nazionale** in lattina da cl. 33

**Vino bianco/rosso** in bottiglia o brik da cl. 25

Bibita tipo **cola, aranciata**, ecc. in bottiglia da cl. 33.

In alternativa, si potrà procedere alla distribuzione di tutte o di talune delle suddette bevande mediante appositi impianti post-mix "*alla spina*", conformi alla specifica vigente normativa igienico-sanitaria, su approvazione del Comandante del Reparto.

## DOLCE/GELATO

Una volta la settimana dovrà essere distribuito a ciascuno dei conviventi alla mensa, in aggiunta al menù già previsto, un dolce (porzioni non inferiori a gr. 125) o un gelato (in porzioni normalmente reperibili in commercio), da concordare con il Rappresentante dell'Amministrazione.

IL CAPO UFFICIO LOGISTICO  
Col. Leonardo BOTTEGHI