



Guardia di Finanza

REPARTO TECNICO LOGISTICO AMMINISTRATIVO PUGLIA

Ufficio Logistico / Sezione Commissariato e Armamento

via G. Murat, n. 59 - 70123 Bari - Tel. e Fax 080/5262014

BA0520000P@PEC.GDF.IT

Affidamento del servizio di somministrazione del vitto in convenzione presso i locali di imprese operanti nel settore della ristorazione, a favore dei militari appartenenti alla Compagnia di Andria, alla Tenenza di Molfetta e alla Tenenza di Bitonto della Guardia di Finanza – anno 2017.

COMPOSIZIONE DEI PRINCIPALI PIATTI E GRAMMATURA MEDIA DEI

RELATIVI INGREDIENTI

ANNESSO 1

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 all'amatriciana

| | |
|------------------------|-----------------|
| 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 - 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 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

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), aglio, sale | Quanto basta |

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 o 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 |

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, Quanto
sedano, pancetta, sale 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

D. Pietanze a base di riso

Insalata di riso

Riso gr. 80
Gardiniera 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, Quanto basta
sale, pepe

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 |

SECONDI PIATTI

A. 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 | di 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 quanto basta
pomodoro,sale,pepe

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 |

B. 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 |

C. 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 | gr. 200 |
|-------------------------------|---------|

cernia o branzino, dentice o
merluzzo o orata o sarago o
cefalo o palombo)
olio gr. 10
limone gr. 30
prezzemolo, aglio, sale quanto basta

Pesce fritto

pesce di piccola e media taglia (gr. 200
tipo sardine o alici o calamari o
triglie piccole o sogliole o gamberi
ecc.)
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 naselli gr. 200
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

D. 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

E. 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
Aglio, sale Quanto basta

F. 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 |
| Aglio, 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
- Aglio, menta o basilico, sale pepe Quanto basta

Fagiolini stufati

- Fagiolini gr. 120
- Concentrato di pomodoro gr. 20
- Olio gr. 7
- Cipolla gr. 4
- Preparato per brodo (senza estratto di carne), aglio, sale, pepe Quanto basta

Finocchi alla parmigiana

- Finocchi gr. 150
- Burro gr. 15

| | |
|----------------------|-----------------|
| Formaggio parmigiano | gr. 10 |
| Olio | gr. 5 |
| Sale | Quanto basta |

Finocchi in insalata

| | |
|------------------|-----------------|
| Finocchi | gr. 150 |
| Olio | gr. 15 |
| Aceto,sale, pepe | Quanto basta |

Insalata di pomodori

| | |
|--------------------------------------|-----------------|
| Pomodori | gr. 150 |
| Olio | gr. 18 |
| Aglio, basilico, origano, sale ,pepe | Quanto basta |

Insalata di patate e olive

| | |
|--------------------------------|-----------------|
| Patate | gr. 100 |
| Olive nere | gr. 15 |
| Olio | gr. 13 |
| capperi | gr. 2 |
| Acciughe | gr. 2 |
| Aceto, aglio, prezzemolo, sale | Quanto basta |

Insalata mista

| | |
|---------------|-----------------|
| Pomodori | gr. 70 |
| Cetrioli | gr. 20 |
| Sedano | gr. 20 |
| 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

Patate alla parigina

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

oppure

Macedonia (prodotto sgocciolato) gr. 100

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 confezioni da cl. 50
- **Birra nazionale** in confezioni da cl. 20;
- **Vino bianco/rosso** in confezioni da cl 25;
- **Bibita tipo cola, aranciata**, etc in confezioni da cl. 33.

Bari, 29/05/2017

IL CAPO UFFICIO LOGISTICO
(Ten.Col. Pasquale Scalone)