



**Guardia di Finanza**  
**SCUOLA ADDESTRAMENTO DI SPECIALIZZAZIONE**  
**Ufficio Amministrazione**

Piazza XXIX Marzo, 6 – Orvieto (TR) - Tel. 0763/3303580 - Fax. 0763/3303578  
Pec: tr0520000p@pec.gdf.it

COMPOSIZIONE DEI PRINCIPALI PIATTI E GRAMMATURA MEDIA DEI  
RELATIVI INGREDIENTI

Allegato - ANNESSO 1

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

# INDICE DELLE GRAMMATURE MEDIE DEGLI INGREDIENTI COMPONENTI LA PRIMA COLAZIONE

- **Latte intero fresco:** cl. 21 oppure, in alternativa:
  - **latte e cacao** cl.21 (cacao gr.8)
  - **latte e caffè** cl. 21 (caffè tostato gr. 6 o caffè solubile gr. 21)
  - **bevanda al cioccolato** cl. 21 (cacao gr. 14)
  - **caffè corto** cl. 4,5 (caffè tostato gr. 6 o caffè solubile gr. 2)
  - **caffè lungo** cl.9 (caffè tostato gr. 6 o caffè solubile gr. 2)
  - **the** cl. 21 (una bustina di the o 0,3 gr. di the solubile),
  
- **Zucchero:** quanto basta
  
- **Cornetti freschi o confezionati:** gr. 90/100, oppure in alternativa:
  - crostatina monoporzione gr. 40
  - yogurt in bianco o alla frutta gr. 125
  
- **Pane:** un panino/rosetta
  
- **Confettura di frutta e crema al cioccolato monoporzione**
  
- **Bevanda a base di frutta (50% minimo):** cl. 21  
(Le bevande potranno essere distribuite lungo la linea di scorrimento con distributori self-service, secondo modalità conformi alla specifica normativa igienico-sanitaria).

## 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
Aaglio - 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
Aaglio - 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
Aaglio, 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
Aglione, 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

# 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
Aglione, 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), Pancetta, cipolla, sale, pepe	gr. 10 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 0 guanciaie, 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. Minestroni

### **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

### **riso**

### **Minestrone di verdura con 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 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

### 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	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

**Involtni 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

## II PIATTI

### 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

## II PIATTI

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

### **Pesce bianco**

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

## II PIATTI

### 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, pepe	quanto basta

#### **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

## II PIATTI

### 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
Aglione, sale	Quanto basta

## II PIATTI

### 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
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
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
Aglione, 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
Aglione, 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
Aglione, 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
Aglione, 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
Aglione, 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.

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 normativa igienico-sanitaria, su approvazione del Comandante del Reparto.

## DOLCE/GELATO

**Porzione dolce/gelato** gr. 125

F.to l'originale  
IL CAPO GESTIONE  
AMMINISTRATIVA E FINANZIARIA.  
(Ten. Alessandro Fabiocchi)