



Guardia di Finanza

REPARTO TECNICO LOGISTICO AMMINISTRATIVO PUGLIA

- Ufficio Logistico / Sezione Commissariato e Armamento -

Via G. Murat, 59 - 70100 Bari - Tel. 080/5262014 - Fax 080/5262017

P.E.C.: BA0520000P@PEC.GDF.IT

ALLEGATO - ANNESSO 1

**ALLE "CONDIZIONI TECNICHE" PER IL SERVIZIO DI PREPARAZIONE,
CONFEZIONAMENTO, SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI E PULIZIA
LOCALI DI PERTINENZA.**

PRESSO LA CASERMA "M.A.V.M. FIN. L. GRECO"

**SEDE DEL COMANDO PROVINCIALE DELLA GUARDIA DI FINANZA
DI TARANTO**

ANNI 2020-2021-2022

COMPOSIZIONE DEI PRINCIPALI PIATTI E GRAMMATURA MEDIA DEI

RELATIVI INGREDIENTI

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
Aglione, 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
Aglione, 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
Aglione, 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
Aglione, 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
Aglione, 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), 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 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

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

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
Aaglio, 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
Aaglio, salvia, sale, pepe	Quanto basta

Fagiolini all'agro

Fagiolini	gr. 120
Olio	gr. 12
Aceto	gr. 5
Aaglio, 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), aaglio,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
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
Aglione, 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, gr. 250
cavolfiori, etc.)
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.

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.