

REPERTORIO PIETANZE A TEMA

ALLEGATO B

Primi piatti					Secondi piatti		
a base di riso	paste asciutte	lasagne/tortellini/altro	minestre/zuppe	gnocchi	base carne	base pesce	1 - Contorni elaborati
1 alla cantonese	1 aglio olio e peperoncino	1 lasagne: asparagi e besciamella	1 caciucco	1 agli spinaci: burro fuso	1 agnello: costolette con patate	1 anelli di totano con polenta	1 carciofi ripieni alla salsiccia
2 alla greca	2 alici	2 lasagne: carciofi e besciamella	2 di ceci	2 alla zucca: burro fuso	2 bocino: fettina alla pizzaiola	2 baccalà con olive e capperi	2 insalatona (insalata farcita)
3 asparagi	3 amatriciana	3 lasagne: radicchio e besciamella	3 di ceci e spinaci	3 di patate: al pomodoro	3 coniglio alla cacciatora	3 baccalà con patate e peperoni	3 patate al forno, mozzarella e caciotta
4 carciofi	4 arrabbiata	4 lasagne: funghi, ragù e besciamella	4 minestrone	4 di patate: al ragù	4 coniglio arrosto al rosmarino	4 branzino ai ferri	4 peperoni al gratin
5 carote	5 busara	5 lasagne: ragù e besciamella	5 di orzo e legumi	5 di patate: burro e salvia	5 coniglio in umido	5 branzino marinato al forno	5 pomodori al gratin
6 cozze	6 carciofi	6 panzerotti ai funghi	6 pasta e fagioli	6 di patate: burro e speck	6 cordon bleu	6 calamari con polenta	6 pomodori ripieni al pecorino
7 fegatini	7 cime di rapa	7 pasticcciata con besciamella	7 di porri e patate	7	7 fegato alla veneziana	7 calamari ripieni	7 pomodori ripieni di insalata russa
8 frutti di mare	8 farfalle alla pescatora	8 ravioli ai quattro formaggi	8 con porro	8	8 filetto: fettina ai ferri	8 filetti di sogliola alle mandorle	
9 funghi	9 melanzane e peperoni	9 tortellini in brodo	9 riso e patate	9	9 formaggio alla piastra e polenta	9 fritto misto	
10 gamberetti	10 nero di seppia	10 tortellini panna e speck		10	10 frico	10 merluzzo al forno con verdure	
11 gorgonzola	11 olive nere	11 tortellini ricotta e spinaci		11	11 gulasch	11 merluzzo alla livornese	
12 melanzane	12 pancetta affumicata	12 lasagne verdi: ragù e besciamella		12	12 lesso (lingua-coda-muscolo)	12 merluzzo alla piastra	
13 nero di seppia	13 panna e funghi			13	13 maiale: carrè ai funghi	13 orata al cartoccio	
14 peperoni	14 panna e gorgonzola			14	14 maiale: costolette con peperoni	14 palombo con patate al gratin	
15 porro	15 panna e speck			15	15 maiale: cotechino con lenticchie	15 sarde in savor	2 - Elaborazioni base uova
16 quattro formaggi	16 panna piselli e prosciutto			16	16 maiale: cotechino e brovada	16 sardine fritte impanate	1 frittata ai peperoni
17 radicchio Treviso	17 pasta fredda estiva			17	17 maiale: salame in padella	17 sardine stufate con prezzemolo	2 frittata al porro
18 risi e bisi	18 pesto			18	18 maiale: salsiccie arroste e patate	18 seppie in umido alla veneta	3 frittata al prosciutto cotto
19 rucola	19 pomodoro e ricotta			19	19 maiale: salsiccie stufate al vino	19 sogliole alla griglia	4 frittata al sedano e salsiccia
20 salsa di salmone	20 puttanesca			20	20 maiale: stinco al forno	20 spezzatino di merluzzo olive e capperi	5 frittata con cipolle e timo
21 salsiccie	21 salmone			21	21 maiale: wurstel alla piastra	21 tranci di tonno alla piastra	6 frittata e salvia
22 sepioline	22 tonno			22	22 manzo: spezzatino in umido	22 trota al cartoccio	7 omelette al formaggio
23 spinaci	23 trota salmonata			23	23 medaglione al prosciutto	23 trota con funghi e cozze	8 uova sode alla napoletana
24 vongole	24 vongole			24	24 melanzane alla parmigiana		9 uova sode alle noci
25 zafferano	25 zucca e salsiccia			25	25 pizze (almeno tre tipologie)*		10 uova sode con gamberetti e salsa rosa
26 zucca	26 zucchine			26	26 pollo alla cacciatora		
27 zucca e carciofi				27	27 pollo alle olive		
28 zucchine				28	28 pollo con peperoni		
					29 pollo: fetta impanata		3 - Preparazioni fredde
					30 pollo: fettina ai ferri		1 caprese
					31 polpette alle acciughe		2 prosciutto e melone
					32 roastbeef venato: fetta ai ferri		3 asparagi e uova sode
					33 scaloppine ai funghi		
					34 scaloppine al limone		
					35 scaloppine alla pizzaiola		
					36 scamone: fettina i ferri		
					37 vitello: arrosto alle olive		
					38 vitello: cotoletta alla milanese		
					39 vitello: trippa alla milanese		
					40 vitello tonnato		

NOTE:

Nel periodo stagionale autunno-inverno la polenta bianca (non precotta o istantanea) dovrà far parte del menù almeno ogni 15 giorni.

*La pizza (servita solo come secondo) dovrà far parte del menù una volta per settimana.