

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: costelette 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 cacciatoria | | 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 ripieni |
| 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 veeniana | | 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 lessso (lingua-coda-muscolo) | | 12 merluzzo alla piastra | | | |
| 13 nero di seppia | 13 panna e funghi | | | | 13 | 13 maiale: carri ai funghi | | 13 orata al cartoccio | | | |
| 14 peperoni | 14 panna e gorgonzola | | | | 14 | 14 maiale: costelette con peperoni | | 14 palombo con patate al gratin | | | |
| 15 porro | 15 panna e speck | | | | 15 | 15 maiale: cotechino con lenticchie | | 15 sarde in savor | | | |
| 16 quattro formaggi | 16 panna piselli e prosciutto | | | | 16 | 16 maiale: cotechino e brovada | | 16 sardine fritte impanate | | 2 - Elaborazioni base uova | |
| 17 radicchio Treviso | 17 pasta fredda estiva | | | | 17 | 17 maiale: salame in padella | | 17 sardine stufatte con prezzemolo | | 1 frittata ai peperoni | |
| 18 risi e bisi | 18 pesto | | | | 18 | 18 maiale: salsiccie arroste e patate | | 18 seppie in umido alla veneta | | 2 frittata al porro | |
| 19 rucola | 19 pomodoro e ricotta | | | | 19 | 19 maiale: salsiccie stufatte al vino | | 19 sogni ole alla griglia | | 3 frittata al prosciutto cotto | |
| 20 salsa di salmone | 20 puttanesca | | | | 20 | 20 maiale: stinco al forno | | 20 spezzatino di merluzzo olive e capperi | | 4 frittata al sedano e salsiccia | |
| 21 salsiccie | 21 salmone | | | | 21 | 21 maiale: wurstel alla piastra | | 21 tranci di tonno alla piastra | | 5 frittata con cipolle e timo | |
| 22 seppioline | 22 tonno | | | | 22 | 22 manzo: spezzatino in umido | | 22 trota al cartoccio | | 6 frittata e salvia | |
| 23 spinaci | 23 trota salmonata | | | | 23 | 23 medaglione al prosciutto | | 23 trota con funghi e cozze | | 7 omelette al formaggio | |
| 24 vongole | 24 vongole | | | | 24 | 24 melanzane alla parmigiana | | | | 8 uova sode alla napoletana | |
| 25 zafferano | 25 zucca e salsiccia | | | | 25 | 25 pizze (almeno tre tipologie)* | | | | 9 uova sode alle noci | |
| 26 zucca | 26 zucchine | | | | 26 | 26 pollo alla cacciatoria | | | | 10 uova sode con gamberetti e salsa rosa | |
| 27 zucca e carciofi | | | | | 27 | 27 pollo alle olive | | | | | |
| 28 zucchine | | | | | 28 | 28 pollo con peperoni | | | | | |
| | | | | | 29 | 29 pollo: fetta impanata | | | | 3 - Preparazioni fredde | |
| | | | | | 30 | 30 pollo: fettina ai ferri | | | | 1 caprese | |
| | | | | | 31 | 31 polpette alle acciughe | | | | 2 prosciutto e melone | |
| | | | | | 32 | 32 roastbeef venato: fetta ai ferri | | | | 3 asparagi e uova sode | |
| | | | | | 33 | 33 scaloppine ai funghi | | | | | |
| | | | | | 34 | 34 scaloppine al limone | | | | | |
| | | | | | 35 | 35 scaloppine alla pizzaiola | | | | | |
| | | | | | 36 | 36 scamone: fettina i ferri | | | | | |
| | | | | | 37 | 37 vitello: arrosto alle olive | | | | | |
| | | | | | 38 | 38 vitello: cotoletta alla milanese | | | | | |
| | | | | | 39 | 39 vitello: trippa alla milanese | | | | | |
| | | | | | 40 | 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.