

PRIMO PIATTO: GNOCCHI ALL'ORTOLANA

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Gnocchi di patate	g	200	220
Funghi coltivati	g	50	60
Piselli surgelati	g	30	40
Panna da cucina	g	20	20
Parmigiano reggiano grattugiato	g	5	5
Cipolla	g	q.b.	q.b.
Pepe	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: STRACCETTI ALLA ROMANA

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Carne di bovino adulto	g	110	120
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Parmigiano reggiano a scaglie	g	5	5
Rughetta	g	q.b.	q.b.
Aceto	g	q.b.	q.b.
Pepe	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

CONTORNO: CAROTE IN INSALATA

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Carote	g	200	200
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: RISOTTO CON PISELLI

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Riso parboiled	g	100	120
Piselli surgelati	g	80	100
Parmigiano reggiano grattugiato	g	5	5
Burro	g	5	5
Cipolla	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: PROSCIUTTO CRUDO

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Prosciutto crudo	g	80	100

CONTORNO: INSALATA VERDE

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Insalata verde	g	100	100
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Aceto o succo di limone	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: SPAGHETTI ALLE VONGOLE

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Pasta di semola "spaghetti"	g	100	120
Vongole	g	80	100
Pomodori pelati	g	80	100
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Prezzemolo	g	q.b.	q.b.
Aglio	g	q.b.	q.b.
Pepe	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: SGOMBRO AGLI AROMI

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Sgombro	g	120	140
Pomodori maturi a dadini	g	30	40
Capperi	g	5	5
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Succo di limone	g	q.b.	q.b.
Aglio	g	q.b.	q.b.
Timo	g	q.b.	q.b.
Pepe	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

CONTORNO: CICORIA RIPASSATA

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Cicoria	g	250	250
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Aglio	g	q.b.	q.b.
Peperoncino	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: MINESTRA DI RISO E PATATE

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Riso parboiled	g	50	60
Patate	g	80	100
Parmigiano reggiano grattugiato	g	5	5
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Carote	g	q.b.	q.b.
Sedano	g	q.b.	q.b.
Cipolla	g	q.b.	q.b.
Prezzemolo	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: TONNO SOTT'OLIO

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Tonno sott'olio	g	80	100
Cipolla	g	q.b.	q.b.
Succo di limone	g	q.b.	q.b.

CONTORNO: PUREA DI PATATE

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Patate	g	150	150
Latte intero	ml	30	30
Burro	g	10	10
Parmigiano reggiano grattugiato	g	5	5
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: RISOTTINO AI QUATTRO FORMAGGI

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Riso parboiled	g	100	120
Caciotta	g	10	15
Crescenza	g	10	15
Provolone	g	10	15
Parmigiano reggiano	g	10	15
Burro	g	5	5
Brodo di dado	g	q.b.	q.b.
Prezzemolo	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: POLLO ARROSTO

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Pollo 1/4	g	190	190
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Pepe	g	q.b.	q.b.
Aglio	g	q.b.	q.b.
Rosmarino	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

CONTORNO: INSALATA MISTA

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Lattuga	g	50	50
Carote	g	30	30
Pomodori da insalata	g	20	20
Finocchi	g	20	20
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: SPAGHETTI CON CAPPERI E OLIVE NERE

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Pasta di semola "spaghetti"	g	100	120
Pomodori pelati	g	80	100
Olive nere	g	20	25
Capperi	g	5	5
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Peperoncino	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: FORMAGGIO DA TAVOLA

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Formaggio tipo caciotta	g	60	70

CONTORNO: SPINACI AL BURRO

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Spinaci	g	250	250
Burro	g	5	5
Parmigiano reggiano grattugiato	g	5	5
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: TAGLIATELLE AL RAGU'

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Pasta all'uovo secca "tagliatelle"	g	100	120
Pomodori pelati	g	80	100
Carne di bovino adulto macinata	g	30	50
Parmigiano reggiano grattugiato	g	5	5
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Carote	g	q.b.	q.b.
Cipolla	g	q.b.	q.b.
Sedano	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: PETTO DI TACCHINO

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Petto di tacchino	g	110	120
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Succo di limone	g	q.b.	q.b.
Pepe	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

CONTORNO: INSALATA VERDE

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Insalata verde	g	100	100
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Aceto o succo di limone	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: MINESTRA DI PISELLI ALLA TOSCANA

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Piselli surgelati	g	80	100
Pomodori pelati	g	30	50
Carote, sedano	g	20	20
Parmigiano reggiano grattugiato	g	5	5
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Prezzemolo	g	q.b.	q.b.
Cipolla	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: FETTINA DI MAIALE AROMATIZZATA

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Carne di maiale "arista"	g	110	120
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Aglio	g	q.b.	q.b.
Salvia	g	q.b.	q.b.
Rosmarino	g	q.b.	q.b.
Pepe	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

CONTORNO: BROCCOLI ALL'OLIO

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Broccoli	g	200	200
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: RISO TONNATO

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Riso parboiled	g	100	120
Tonno sott'olio	g	80	100
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Acciughe sott'olio	g	5	5
Prezzemolo tritato	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: HAMBURGER AL FORMAGGIO

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Carne di bovino adulto macinata	g	110	120
Sottilette	g	n.l.	n.l.
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Pepe	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

CONTORNO: PATATE FRITTE

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Patate	g	150	150
Olio di semi arachide o girasole	g	20	20
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: MINESTRA DI PASTA E PATATE

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Pasta di semola corta	g	50	60
Patate	g	80	100
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Cipolla	g	q.b.	q.b.
Sedano	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: TONNO SOTT'OLIO

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Tonno sott'olio	g	80	100
Cipolla	g	q.b.	q.b.
Succo di limone	g	q.b.	q.b.

CONTORNO: INSALATA VERDE

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Insalata verde	g	100	100
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Aceto o succo di limone	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: TRENETTE AL PESTO

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Pasta di semola "trenette"	g	100	120
Pesto	g	20	30
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: PALOMBO AL FORNO

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Palombo in trance surgelato	g	180	200
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Farina	g	5	5
Succo di limone	g	q.b.	q.b.
Prezzemolo	g	q.b.	q.b.
Aglione	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

CONTORNO: FAGIOLI IN INSALATA

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Fagioli secchi	g	50	50
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Cipolla	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: FARFALLE AL PROSCIUTTO

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Pasta di semola "farfalle"	g	100	120
Prosciutto cotto	g	20	30
Latte intero	g	30	30
Burro	g	5	5
Farina	g	5	5
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Parmigiano reggiano grattugiato	g	5	5
Cipolla	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: PROSCIUTTO COTTO

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Prosciutto cotto	g	80	100

CONTORNO: BROCCOLI ALL'OLIO

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Broccoli	g	200	200
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: RISOTTO ALLA MILANESE

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Riso parboiled	g	100	120
Zafferano	g	1 bustina/5	1 bustina/5
Burro	g	5	5
Parmigiano reggiano grattugiato	g	5	5
Cipolla	g	q.b.	q.b.
Vino bianco	ml	q.b.	q.b.
Brodo di dado	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Carne di bovino adulto	g	110	120
Prosciutto crudo	g	20	20
Burro	g	5	5
Salvia	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

CONTORNO: CAVOLFIORE GRATINATO

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Cavolfiore	g	200	200
Latte intero	ml	20	20
Parmigiano reggiano grattugiato	g	5	5
Burro	g	5	5
Farina	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: SPAGHETTI ALLA CAMPAGNOLA

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Pasta di semola "spaghetti"	g	100	120
Pomodori pelati	g	80	100
Carne di bovino adulto macinata	g	20	40
Salsiccia di suino fresca	g	10	10
Burro	g	5	5
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Parmigiano reggiano grattugiato	g	5	5
Cipolla, carote, sedano	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: FRITTATA DI CIPOLLE

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Uova	g	120 (n.2)	120 (n.2)
Cipolla	g	40	40
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Prezzemolo	g	q.b.	q.b.
Pepe	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

CONTORNO: CAROTE AL LIMONE

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Carote	g	200	200
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Succo di limone	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: GNOCCHI ALLA ROMANA

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Gnocchi di semolino confezionati oppure:	g	200	220
Semolino	g	40	50
Latte intero	g	160	160
Tuorlo d'uovo	g	5 (1/5)	5 (1/5)
Parmigiano reggiano grattugiato	g	10	10
Burro	g	5	5
Salvia	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: ROLLE' DI TACCHINO

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Carne di tacchino	g	110	120
Prosciutto cotto a dadini	g	10	10
Carne di bovino adulto macinata	g	10	10
Salsiccia di suino fresca	g	5	5
Parmigiano reggiano grattugiato	g	5	5
Cipolla, carote, prezzemolo, basilico	g	5	5
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Uovo	g	q.b.	q.b.
Pepe, noce moscata	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

CONTORNO: BIETA ALL'AGRO

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Bieta	g	250	250
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Aceto	g	q.b.	q.b.
Succo di limone	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: MINESTRONE CON RISO

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Riso parboiled	g	50	60
Verdure miste: cipolla, sedano, basilico, prezzemolo, verza, carote	g	100	110
Patate	g	80	80
Pomodori pelati	g	20	20
Fagioli secchi	g	10	10
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: LATTICINI

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Mozzarella di vacca	g	100	120

CONTORNO: PATATE DORATE

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Patate	g	150	150
Burro	g	5	5
Rosmarino	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: BUCATINI ALL'AMATRICIANA

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Pasta di semola "bucatini"	g	100	120
Pomodori pelati	g	80	100
Pancetta tesa	g	10	15
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Pecorino	g	5	5
Cipolla	g	q.b.	q.b.
Peperoncino	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: MERLUZZO AL LIMONE

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Merluzzo surgelato	g	180	200
Limone a fette	g	10	10
Burro	g	5	5
Pangrattato	g	5	5
Prezzemolo tritato	g	q.b.	q.b.
Cipolla	g	q.b.	q.b.
Pepe	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

CONTORNO: ZUCCHINE ALL'ORIGANO

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Zucchine	g	200	200
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Origano	g	q.b.	q.b.
Aglione	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: RISOTTO CON ZUCCHINE

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Riso parboiled	g	100	120
Zucchine	g	80	100
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Parmigiano reggiano grattugiato	g	5	5
Cipolla	g	q.b.	q.b.
Prezzemolo	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: PICCATINA AL LIMONE

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Carne di bovino adulto	g	110	120
Burro	g	5	5
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Succo di limone	g	q.b.	q.b.
Farina	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

CONTORNO: INSALATA VERDE

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Insalata verde	g	100	100
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Aceto o succo di limone	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: MINESTRA DI RISO E PISELLI

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Riso parboiled	g	50	60
Piselli surgelati	g	50	60
Pomodori pelati	g	20	20
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Cipolla	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: BRASATO

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Carne di bovino adulto	g	140	160
Vino rosso	ml	10	10
Cipolla, carote	g	10	10
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Sedano, alloro	g	q.b.	q.b.
Farina	g	q.b.	q.b.
Pepe	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

CONTORNO: CICORIA STRASCINATA

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Cicoria	g	250	250
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Aglione	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: PENNETTE AGLIO OLIO E ACCIUGHE

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Pasta di semola "pennette"	g	100	120
Acciughe sott'olio	g	20	20
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Aglione	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: PROSCIUTTO CRUDO

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Prosciutto crudo	g	80	100

CONTORNO: FINOCCHI IN INSALATA

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Finocchi	g	200	200
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Aceto	g	q.b.	q.b.
Pepe	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: TORTELLINI ALLA CREMA ROSA

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Tortellini secchi	g	100	120
Pomodori maturi	g	50	60
Panna da cucina	ml	20	20
Parmigiano reggiano grattugiato	g	5	5
Basilico	g	q.b.	q.b.
Rosmarino	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: BRACIOLA DI MAIALE

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Bistecca di maiale senza osso	g	140	160
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Pepe	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

CONTORNO: FUNGHI TRIFOLATI

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Funghi coltivati	g	250	250
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Aglione	g	q.b.	q.b.
Prezzemolo	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: RISOTTO CON SEPIE E FUNGHI

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Riso parboiled	g	100	120
Seppie surgelate	g	80	100
Funghi coltivati	g	60	80
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Aglio	g	q.b.	q.b.
Cipolla	g	q.b.	q.b.
Pepe	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: FORMAGGIO DA TAVOLA

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Formaggio tipo caciotta	g	60	70

CONTORNO: INSALATA MISTA

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Lattuga	g	50	50
Carote	g	30	30
Pomodori da insalata	g	20	20
Finocchi	g	20	20
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: MINESTRA DI PASTA E LENTICCHIE

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Pasta di semola corta	g	50	60
Lenticchie secche	g	30	40
Cipolla	g	10	10
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Concentrato di pomodoro	g	5	5
Prezzemolo	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: SPEZZATINO ALLA CAMPAGNOLA

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Carne di bovino adulto	g	160	180
Carote	g	20	20
Cipolla	g	10	10
Peperoni	g	10	10
Piselli surgelati	g	10	10
Farina	g	5	5
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Sedano	g	q.b.	q.b.
Pepe	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

CONTORNO: CICORIA RIPASSATA

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Cicoria	g	250	250
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Aglione	g	q.b.	q.b.
Peperoncino	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: SEDANINI PROSCIUTTO E PECORINO

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Pasta di semola "sedanini"	g	100	120
Pomodori pelati	g	80	100
Prosciutto cotto a dadini	g	20	30
Pecorino	g	5	5
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Basilico	g	q.b.	q.b.
Aglio	g	q.b.	q.b.
Pepe	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: PROSCIUTTO CRUDO

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Prosciutto crudo	g	80	100

CONTORNO: PATATE ARROSTO

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Patate	g	200	200
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Rosmarino	g	q.b.	q.b.
Salvia	g	q.b.	q.b.
Aglio	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: RISOTTO BESCIAPELLA E CARCIOFI

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Riso parboiled	g	100	120
Carciofi	g	60	80
Latte intero	ml	30	30
Burro	g	10	10
Farina	g	5	5
Parmigiano reggiano grattugiato	g	5	5
Cipolla	g	q.b.	q.b.
Limone	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: SEPPIOLINE AL POMODORO

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Seppie surgelate	g	180	200
Pomodori pelati	g	80	100
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Prezzemolo	g	q.b.	q.b.
Aglione	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

CONTORNO: ZUCCHINE AL PARMIGIANO

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Zucchine	g	200	200
Parmigiano reggiano grattugiato	g	10	10
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Prezzemolo	g	q.b.	q.b.
Pepe	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: LINGUINE AL TONNO

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Pasta di semola "linguine"	g	100	120
Pomodori pelati	g	80	100
Tonno sott'olio	g	60	80
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Capperi	g	q.b.	q.b.
Aglio	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: FRITTATA DI ZUCCHINE

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Uova	g	120 (n.2)	120 (n.2)
Zucchine	g	30	30
Parmigiano reggiano grattugiato	g	5	5
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Cipolla	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

CONTORNO: INSALATA VERDE

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Insalata verde	g	100	100
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Aceto o succo di limone	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: FUSILLI ALLA SALVIA

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Pasta di semola "fusilli"	g	100	120
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Pecorino grattugiato	g	5	5
Salvia	g	q.b.	q.b.
Aglione	g	q.b.	q.b.
Noce moscata	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: FESA DI TACCHINO DORATA

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Fesa di tacchino	g	110	120
Pangrattato	g	10	10
Uovo	g	10 (1/6)	10 (1/6)
Olio di semi di arachide o girasole	g	10	10
Farina	g	q.b.	q.b.
Salvia	g	q.b.	q.b.
Limone	g	q.b.	q.b.
Pepe	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

CONTORNO: SPINACI AL LIMONE

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Spinaci	g	250	250
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Succo di limone	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: MINESTRA DI RISO ALLA PARMIGIANA

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Riso parboiled	g	50	60
Parmigiano reggiano grattugiato	g	5	5
Burro	g	5	5
Brodo di dado	g	q.b.	q.b.
Cipolla	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: FORMAGGIO DA TAVOLA

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Formaggio tipo caciotta	g	60	70

CONTORNO: INSALATA MISTA

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Lattuga	g	50	50
Carote	g	30	30
Pomodori da insalata	g	20	20
Finocchi	g	20	20
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: GNOCCHI IN SALSA DI RICOTTA E SPINACI

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Gnocchi di patate	g	200	220
Spinaci	g	50	50
Ricotta di vacca	g	30	30
Latte intero	ml	10	10
Noce moscata	g	q.b.	q.b.
Pepe	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: BISTECCA DI BOVINO

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Carne di bovino adulto senza osso	g	140	160
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Sale	g	q.b.	q.b.

CONTORNO: PISELLI AL BURRO

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Piselli surgelati	g	150	150
Burro	g	5	5
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200

PRIMO PIATTO: MINESTRA DI PASTA E PISELLI

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Pasta di semola corta	g	50	60
Piselli surgelati	g	50	60
Cipolla	g	10	10
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Pepe	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

SECONDO PIATTO: SALAME

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Salame	g	60	70

CONTORNO: FUNGHI AL PREZZEMOLO

INGREDIENTI	U.M.	MASCHI ANNI 15-17	MASCHI ANNI 18-21
Funghi coltivati	g	250	250
Olio extravergine di oliva	g	5	5
Prezzemolo tritato	g	q.b.	q.b.
Succo di limone	g	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.

PANE	g	100	100
FRUTTA DI STAGIONE	g	200	200