

## TABELLA GRAMMATURE

### PRIMO PIATTO

	A CRUDO	A COTTO con condimenti
Pasta per pastasciutta	90/100	260
Pasta all'olio		210
Pasta per brodo/minestre	25	300
Riso per risotti/ insalate di riso	80	260
Riso e pasta in minestra	25	300
Gnocchi	200	300
Paste fresche/lasagne	120	260
Polenta (farina gialla)	80	80 di farina

### SECONDO PIATTO

#### CARNE di bovino adulto di 1° qualità (quarto posteriore)

Roast-beef	120	120
Milanese	130	110
Carne ai ferri	120	110
<b>CARNE di bovino adulto di 1° qualità (quarto anteriore)</b>		
Bollito	160	140
Polpette/polpettone	100	90
Spezzatino	140	120
Hamburger	120	120
<b>ALTRE CARNI</b>		
Carne di maiale (arrosto) ARISTA	130	120
Carne di maiale (bistecche)	160	140
Petto di pollo	120	100

Petto di tacchino	130	110
Pollo ¼ di busto	250	200
Uova	n°2	n°2
Trippa	160	140
Wurstel	150	130
Salsiccia	150	130
Pesce in filetti (platessa, nasello, palombo, baccalà, merluzzo)	150	150
Pesce in trancio	160	150

### FORMAGGI

Ricotta	100	
Stracchino	125	
Grana	60/80	
Caciotta, Emmental, Asiago, Brie Pecorino, Edamer, Taleggio	120	
Mozzarella	100/125	

### SALUMI

Prosciutto crudo	70/100	
Prosciutto cotto	70/100	
Salame toscano, milanese	70/100	
Bresaola	70/100	
Salumi misti	110	

### CONTORNI

Patate	150	140
Legumi (secchi)	60	130
Peperoni, carote, fagiolini, cavolfiore	120	120
Finocchi, melanzane, e piselli Bietola, spinaci e rape	170	150
Zucchine	160	100
Lattuga e altre insalate	70	70
Pomodori e cetrioli	200	200

## FRUTTA DI STAGIONE

A seconda del tipo (mele, pere, susine, ciliegie, albicocche, pesche, uva, arance, mandarini)	120/200	
---	---------	--

## PANE

Panini, filone toscano o integrale	100	
------------------------------------	-----	--

## N.B.

I pesi degli alimenti sono da considerarsi a crudo e comprensivi degli scarti di lavorazione (circa 5% medio per le carni e dal 5% al 35% per le verdure)