

GRAMMATURE

PRIMI PIATTI CALDI E FREDDI

	CRUDI	COTTI	
Pasta al forno		220/230	
Lasagne alla bolognese		250/270	
Cannelloni		220/230	
Polenta pasticciata		300	
Crespelle ai funghi, verdure, etc ...		180/190	
Pasta di semola	80/90	200	più condimento
Tortellini	120	220	con salsa
Tortelloni	120	220	con salsa
Riso	70	200	
Risotti	70	240	
Gnocchi	200	270	
Tagliatelle all'uovo	90	190	più condimento
Pastina per brodo	40	90	
Minestrone		350	
Zuppe		350	
Crema		300	
Tortellini per brodo	60	90	
Sughi a parte		80	a testa
Pesto alla genovese		30	
Insalata di pasta		200	
Insalata di riso		200	

SECONDI PIATTI DI CARNE FREDDI E CALDI

	CRUDI	COTTI	
Bollito misto con salsa verde		130	
Pollo arrosto	260	200	
Cosce di pollo arrosto	240	200	

Fesa di tacchino	130	90	più salsa
Rollè di tacchino	140	90	più salsa
Arrosto di maiale (filone)	120	80	più salsa
Fesa di maiale	120	80	più salsa
Salsiccia al forno	140	100	
Arrosto di vitello	120	80	
Saltimbocca alla romana		75	più prosciutto
Wurstell alla tirolese		130	
Melanzane alla parmigiana		170	
Peperoni ripieni		170	
Tortino di patate		290	
Frittata con verdure		150	
Frittata con formaggi		160	
Sformati vari		160	
Arrosti misti con salsa		110	
Goulash		160	
Spezzatino di carne rossa		160	
Spezzatino di carne bianca		160	
Trippa alla parmigiana		170	
Fegato alla veneziana	120	140	
Pollo fritto	170	210	più pastella
Cotolette di pollo	130	110	
Petto di pollo ai ferri		100	
Petto di pollo composto		90	più salsa
Cotoletta alla milanese	80	100	
Bistecca di manzo		90	
Braciola di maiale	150	135	
Paillard di maiale		90	
Wurstel ai ferri		120	
Svizzera o hamburger ai ferri		100	
Spiedini di carne		140	
Brasato di manzo		80	più salsa
Scaloppine		90	più salsa
Roast-beef (sott. fesa cong.)	130	70/80	
Vitello tonnato		70	40 salsa
Insalata viennese		140	
Mozzarella alla caprese		190	

Tonno fagioli e cipolla		160	
Pomodori alla russa		200	
Involtini di prosciutto alla russa		150	
Prosciutto e melone		190	

SECONDI DI PESCE CALDI E FREDDI

	CRUDI	COTTI	
Nasello bollito		110	
Trancio di nasello		110	più salsa
Filetti di platessa bolliti		120	
Palombo al forno		120	
Filetto di merluzzo		120	
Bastoncini di pesce		110	
Baccalà o merluzzo alla vicentina		160	
Baccalà o merluzzo in umido		160	
Seppie in umido		110	
Fritto misto		120	
Trancio di palombo ai ferri		120	
Salmone ai ferri		120	

CONTORNI CALDI E FREDDI

Insalata	60		
Cetrioli	100		
Cappuccio + insalata	70		
Radicchio rosso	60		
Pomodori	140		
Finocchi + insalata	100		
Carote	70		
Carote + insalata	90		
Spinaci	235	130	
Bieta	270	130	
Finocchi	200	120	
Carote	160	130	
Fagiolini	140	120	
Cavolfiore	145	130	
Patate lesse	200	160	

Patate al forno	200	140	
Fagioli all'olio (secchi)	60	130	
Fagioli bianchi (in scatola)		130	
Polenta	60	180	
Purè di patate		150	
Cipolle al forno	150	120	
Peperoni al forno	190	120	
Funghi trifolati		120	
Pomodori al gratin	150	130	
Zucchine	180	120	
Melanzane	180	130	
Patate fritte		80	
Macedonia di legumi		140	
Insalata russa		180	

AFFETTATI

Porchetta		80	
Affettato misto		100	
Bresaola		50/60	
Prosciutto crudo		50/60	
Speck		60	
Salame nostrano		80	
Mortadella		80	
Coppa		70	

FORMAGGI

Ricotta		100	
Taleggio		100	
Stracchino		100	
Caprino		90	
Caciotta		100	
Italico		100	
Emmenthal		100	
Misto pecora		90	
Provolone		100	
Asiago		100	
Grana		60	

DESSERT

Ananas sciroppate		3 fette	
Ananas al maraschino		2 fette	
Pesche		2 mezze pesche	
Macedonia con succo		200 gr.	
Dolce al cucchiaino		70/80	
Fetta di torta		80/90	