

GE.RI. Gestione Ristoranti SRL  
Via Petrarca,14  
Campi Bisenzio (FI)  
Ristorante Self Service  
"La Forchetta"

**CARTELLLO UNICO  
DEGLI INGREDIENTI**

**Tab. 2 - Elenco degli allergeni per i quali sussiste l'obbligo di indicazione in etichetta Allegato III bis (Direttiva 2003/89/CE e ss. mm.)**

- Cereali contenenti glutine (GRANO, ORZO, segale, avena, FARRO, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
- Crostacei e prodotti derivati
- SOIA e prodotti derivati
- Pesce e prodotti derivati
- Arachidi e prodotti derivati
- Soia e prodotti derivati
- LATTE e prodotti derivati (compreso lattosio)
- Frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdalus communis*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoiensis* (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati
- SEDANO e prodotti derivati
- Senape e prodotti derivati
- Semi di sesamo e prodotti derivati
- Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO<sub>2</sub>
- Lupino e prodotti a base di lupino
- Molluschi e prodotti a base di mollusco

Si ricorda che se anche non espressamente indicato nella lista degli ingredienti, è possibile trovare **TRACCE DI ALLERGENI** in ogni pietanza, in quanto poste in banco self service che non permette il perfetto "isolamento" tra le pietanze.

# PRIMI PIATTI

	INGREDIENTI
<b>Creps</b>	<b>LATTE</b> – Farina di <b>GRANO</b> tenero "00" - <b>UOVA</b> – Sale – Margarina vegetale
<b>Gnocchi di patate (marca Rana)</b>	Fiocchi di patate reidratate - Farina di <b>GRANO</b> tenero -amido di mais- <b>LATTE</b> scremato in polvere - sale -correttore dia cidità:acido citrico e acdo lattico conservante: acido sorbico - aromi antiossidante:palminato di ascorbile
<b>Pasta</b>	Semola di <b>GRANO</b> duro
<b>Pasta fresca all'UOVA (lasagne bianche e tagliatelle marca Rana o Past. serafino)</b>	Farina di <b>GRANO</b> tenero - semola di <b>GRANO</b> duro - <b>UOVA</b> - acqua
<b>Pasta fresca verde all'UOVA (lasagne verdi marca past. serafino)</b>	Farina di <b>GRANO</b> tenero - semola di <b>GRANO</b> duro - spinaci disidratati in polvere - <b>UOVA</b> - acqua
<b>Pici (marca Past. Serafino)</b>	Semola di <b>GRANO</b> duro , acqua, (può contenere tracce di <b>UOVA</b> e Farina di <b>GRANO</b> tenero, perchè utilizzate in altre lavorazioni)
<b>Pizzoccheri</b>	Semola di <b>GRANO</b> duro – acqua – Farina di <b>GRANO</b> saraceno – sale – (può contenere tracce di <b>UOVA</b> o prodotti a base di <b>UOVA</b> )
<b>Polenta</b>	Farina di mais bramata – acqua - sale
<b>Ravioli ripieni ricotta e spinaci (past. Serafino)</b>	Sfoglia : semola di gano duro- <b>UOVA</b> Ripieno : Ricotta ( <b>LATTE</b> , sale , corretteore di acidità: acido citrico) – spinaci in foglia- fiocchi di patate - sale
<b>Risotto</b>	Riso Parboiled – Brodo di carne (Acqua – Carne di bovino – Cipolle – Carote – <b>SEDANO</b> – Sale – Pomodoro ) - Vino bianco – Cipolla - sale
<b>Tortelli di patate</b>	
<b>Tortellini ripieni (marca Rana)</b>	Pasta all' <b>UOVA</b> (Farina di <b>GRANO</b> tenero - semola di <b>GRANO</b> duro - <b>UOVA</b> ) Ripieno: Carne di suino - pangrattato (farino di <b>GRANO</b> tenero - sale - lievito) acuqa - oli e grassi vegetali - sale - aromi naturali - formaggio grattigiato - siero di <b>LATTE</b> in polvere - esaltatore di sapidità: glutammato monosodico - noce moscata - spezie
<b>Tortellini ripieni (Past. Serafino)</b>	

# SALSE PER PRIMI PIATTI

	INGREDIENTI
<b>4 formaggi</b>	panna liquida - panna vegetop ( <b>LATTICELLO</b> dolce, olii vegetali, olio vegetale idrogenato, amido modifictao emulsionate E472b, E453, E433, aroma, stabilizzante: carragenani, colorante beta carotene) – Besciamella ( <b>LATTE</b> intero UHT, Farina di <b>GRANO</b> tenero "00", Margarina vegetale, Noce moscata, Sale) – Formaggi vari [stracchino - groviera - gorgonzola - pecorino - grana ( <b>LATTE</b> ,caglio,sale)] – panna liquida - panna vegetop ( <b>LATTICELLO</b> dolce, olii vegetali, olio vegetale idrogenato, amido modifictao emulsionate E472b, E453, E433, aroma, stabilizzante: carragenani, colorante beta carotene)
<b>Aglione olio e peperoncino</b>	Olio di oliva – Peperoncino intero o frantumato – Aglio – Sale – prezzemolo – Pepe
<b>Amatriciana</b>	Salsa pomodoro (Pomodoro pelato in scatola, Cipolla, Aglio, Basilico, Olio di oliva, Olio di semi di girasole, Sale, Pepe,zucchero)- Pancetta di maiale – Prosciutto cotto – Cipolla – Aglio – Prezzemolo – Olio di oliva – Olio di semi di girasole - Peperoncino intero o frantumato – Sale – Pepe
<b>Asparagi</b>	Salsa pomodoro (Pomodoro pelato in scatola, Cipolla, Aglio, Basilico, Olio di oliva, Olio di semi di girasole, Sale, Pepe,zucchero)– Crema di Asparagi in scatola [asparagi, olio di semi di girasole, acqua, fecola di patate, amido di mais, preparato per brodo (sale, estratto di lievito, zucchero, grasso vegetale, cipolle, spezie, estratto di spezie) sale, correttore di acidità: acido lattico (E270), aglio , spezie)] – Asparagi congelati – panna liquida - panna vegetop ( <b>LATTICELLO</b> dolce, olii vegetali, olio vegetale idrogenato, amido modifictao emulsionate E472b, E453, E433, aroma, stabilizzante: carragenani, colorante beta carotene) - Besciamella ( <b>LATTE</b> intero UHT, Farina di <b>GRANO</b> tenero "00", Margarina vegetale, Noce moscata, Sale) - Cipolla – Aglio – Prezzemolo – Olio di oliva – Olio di semi di girasole – Sale – Pepe
<b>Asparagi e pancetta</b>	Salsa pomodoro (Pomodoro pelato in scatola, Cipolla, Aglio, Basilico, Olio di oliva, Olio di semi di girasole, Sale, Pepe,zucchero)– Pancetta di maiale - Crema di Asparagi in scatola [asparagi, olio di semi di girasole, acqua, fecola di patate, amido di mais, preparato per brodo (sale, estratto di lievito, zucchero, grasso vegetale, cipolle, spezie, estratto di spezie) sale, correttore di acidità: acido latico (E270), aglio , spezie)] – Asparagi congelati - cipolla - aglio– panna liquida - panna vegetop ( <b>LATTICELLO</b> dolce, olii vegetali, olio vegetale idrogenato, amido modifictao emulsionate E472b, E453, E433, aroma, stabilizzante: carragenani, colorante beta carotene) - Besciamella ( <b>LATTE</b> intero UHT, Farina di <b>GRANO</b> tenero "00", Margarina vegetale, Noce moscata, Sale) - Cipolla – Aglio – Prezzemolo – Olio di oliva – Olio di semi di girasole – Sale – Pepe
<b>Asparagi e salsiccia</b>	Salsa pomodoro (Pomodoro pelato in scatola, Cipolla, Aglio, Basilico, Olio di oliva, Olio di semi di girasole, Sale, Pepe,zucchero)– Salsiccia di maiale - Crema di Asparagi in scatola [asparagi, olio di semi di girasole, acqua, fecola di patate, amido di mais, preparato per brodo (sale, estratto di lievito, zucchero, grasso vegetale, cipolle, spezie, estratto di spezie) sale, correttore di acidità: acido latico (E270), aglio , spezie)] – Asparagi congelati - cipolla - aglio– panna liquida - panna vegetop ( <b>LATTICELLO</b> dolce, olii vegetali,

	olio vegetale idrogenato, amido modifictao emulsionate E472b, E453, E433, aroma, stabilizzante: carragenani, colorante beta carotene) - Besciamella ( <b>LATTE</b> intero UHT, Farina di <b>GRANO</b> tenero "00", Margarina vegetale, Noce moscata, Sale) - Cipolla – Aglio – Prezzemolo – Olio di oliva – Olio di semi di girasole – Sale – Pepe
<b>Boscaiola</b>	Salsa pomodoro (Pomodoro pelato in scatola, Cipolla, Aglio, Basilico, Olio di oliva, Olio di semi di girasole, Sale, Pepe,zucchero)– Funghi Champignon – Funghi porcini congelati - Cipolla – Aglio – Prezzemolo – Olio di oliva – Olio di semi di girasole – Sale – Pepe
<b>Burro e salvia</b>	Burro – Salvia – sale
<b>Carbonara</b>	panna liquida - panna vegetop ( <b>LATTICELLO</b> dolce, olii vegetali, olio vegetale idrogenato, amido modifictao emulsionate E472b, E453, E433, aroma, stabilizzante: carragenani, colorante beta carotene) – <b>UOVA</b> – Pancetta di maiale – Sale – Pepe
<b>Carciofi</b>	Salsa pomodoro (Pomodoro pelato in scatola, Cipolla, Aglio, Basilico, Olio di oliva, Olio di semi di girasole, Sale, Pepe,zucchero)– Crema di Carciofi in scatola – carciofi freschi - Cipolla – Aglio – Prezzemolo – Olio di oliva – Olio di semi di girasole – Sale – PepeS
<b>Carciofi e pancetta</b>	Salsa pomodoro (Pomodoro pelato in scatola, Cipolla, Aglio, Basilico, Olio di oliva, Olio di semi di girasole, Sale, Pepe,zucchero)– pancetta di maiale-panna liquida - panna vegetop ( <b>LATTICELLO</b> dolce, olii vegetali, olio vegetale idrogenato, amido modifictao emulsionate E472b, E453, E433, aroma, stabilizzante: carragenani, colorante beta carotene) - Besciamella ( <b>LATTE</b> intero UHT, Farina di <b>GRANO</b> tenero "00", Margarina vegetale, Noce moscata, Sale) - Crema di Carciofi in scatola – carciofi freschi - Cipolla – Aglio – Prezzemolo – Olio di oliva – Olio di semi di girasole – Sale – PepeS
<b>Carciofi e salsiccia</b>	Salsa pomodoro (Pomodoro pelato in scatola, Cipolla, Aglio, Basilico, Olio di oliva, Olio di semi di girasole, Sale, Pepe,zucchero)– salsiccia di maiale - Crema di Carciofi in scatola – carciofi freschi - panna liquida - panna vegetop ( <b>LATTICELLO</b> dolce, olii vegetali, olio vegetale idrogenato, amido modifictao emulsionate E472b, E453, E433, aroma, stabilizzante: carragenani, colorante beta carotene) - Besciamella ( <b>LATTE</b> intero UHT, Farina di <b>GRANO</b> tenero "00", Margarina vegetale, Noce moscata, Sale) - Cipolla – Aglio – Prezzemolo – Olio di oliva – Olio di semi di girasole – Sale – PepeS
<b>Carrettiera</b>	Salsa pomodoro (Pomodoro pelato in scatola, Cipolla, Aglio, Basilico, Olio di oliva, Olio di semi di girasole, Sale, Pepe,zucchero)– Cipolla – Aglio – Prezzemolo – Olio di oliva – Olio di semi di girasole - Peperoncino intero o frantumato – Sale – Pepe
<b>Contadina</b>	Salsa pomodoro (Pomodoro pelato in scatola, Cipolla, Aglio, Basilico, Olio di oliva, Olio di semi di girasole, Sale, Pepe,zucchero)– Carote – Porri - Zucchine – <b>SEDANO</b> – Peperoni - Melanzane – Champignon - Cipolla – Aglio – Prezzemolo – Olio di oliva – Olio di semi di girasole – Sale – Pepe
<b>Crepes ai carciofi</b>	Crepes ( <b>LATTE</b> – Farina di <b>GRANO</b> tenero "00" - <b>UOVA</b> – Sale – Margarina vegetale) – Carciofi freschi – crema di carciofo - panna liquida - panna vegetop ( <b>LATTICELLO</b> dolce, olii vegetali, olio vegetale idrogenato,

	amido modifictao emulsionate E472b, E453, E433, aroma, stabilizzante: carragenani, colorante beta carotene) – <b>UOVA</b> – Sale – Formaggio grattugiato [formaggi duri stagionati, Parmigiano reggiano, grana padano (LATTE, sale, caglio, conservante E1105 ,lisoizima proteina dell' <b>UOVO</b> )] - Besciamella (LATTE intero UHT – Farina di <b>GRANO</b> tenero "00" – Margarina
<b>Crepes ai funghi</b>	Crepes (LATTE – Farina di <b>GRANO</b> tenero "00" - <b>UOVA</b> – Sale – Margarina vegetale) – Funghi champignon – Funghi porcini congelati o freschi - panna liquida - panna vegetop (LATTICELLO dolce, olii vegetali, olio vegetale idrogenato, amido modifictao emulsionate E472b, E453, E433, aroma, stabilizzante: carragenani, colorante beta carotene) – <b>UOVA</b> – Sale – Formaggio grattugiato [formaggi duri stagionati, Parmigiano reggiano, grana padano (LATTE, sale, caglio, conservante E1105 ,lisoizima proteina dell' <b>UOVO</b> )] - Besciamella (LATTE intero UHT, Farina di <b>GRANO</b> tenero "00", Margarina vegetale, Noce moscata, Sale)
<b>Crepes alla fiorentina</b>	Crepes (LATTE – Farina di <b>GRANO</b> tenero "00" - <b>UOVA</b> – Sale – Margarina vegetale) – Ricotta di mucca – Spinaci lessati - panna liquida - panna vegetop (LATTICELLO dolce, olii vegetali, olio vegetale idrogenato, amido modifictao emulsionate E472b, E453, E433, aroma, stabilizzante: carragenani, colorante beta carotene) – <b>UOVA</b> – Sale – Formaggio grattugiato [formaggi duri stagionati, Parmigiano reggiano, grana padano (LATTE, sale, caglio, conservante E1105 ,lisoizima proteina dell' <b>UOVO</b> )] - Besciamella (LATTE intero UHT, Farina di <b>GRANO</b> tenero "00", Margarina vegetale, Noce moscata, Sale)
<b>Lasagne al pesto</b>	Pasta Lasagne all' <b>UOVA</b> – Pesto alla genovese in scatola (Basilico, olio di mais, <b>BURRO</b> , olio vergine d'oliva, grana padano [LATTE, caglio, sale, conservante lisoizima: proteina estratta dall' <b>UOVA</b> ) pecorino romano - <b>PINOLI</b> - <b>NOCI</b> - sale] - Besciamella (LATTE intero UHT, Farina di <b>GRANO</b> tenero "00", Margarina vegetale, Noce moscata, Sale) – Formaggio grattugiato [formaggi duri stagionati, Parmigiano reggiano, grana padano (LATTE, sale, caglio, conservante E1105 ,lisoizima proteina dell' <b>UOVO</b> )] - mozzarella
<b>Lasagne alla bolognese</b>	Pasta Lasagne all' <b>UOVA</b> con spinaci - Ragu alla bolognese (Carne macinata di bovino - Pomodoro pelato in scatola – Doppio concentrato di pomodoro – Vino Rosso - Cipolla – Aglio – <b>SEDANO</b> - Carota – Olio di oliva – Olio di semi di girasole – Ramerino – Salvia – Sale – Pepe) – Besciamella (LATTE intero UHT, Farina di <b>GRANO</b> tenero "00", Margarina vegetale, Noce moscata, Sale)
<b>Lasagne alla zucca gialla</b>	Pasta Lasagne all' <b>UOVA</b> – Zucca gialla – cipolla - Brodo di carne (Carne di bovino – <b>SEDANO</b> – carota – cipolla – pomodori pelati - sale) - Besciamella (LATTE intero UHT, Farina di <b>GRANO</b> tenero "00", Margarina vegetale, Noce moscata, Sale) – Formaggio grattugiato [formaggi duri stagionati, Parmigiano reggiano, grana padano (LATTE, sale, caglio, conservante E1105 ,lisoizima proteina dell' <b>UOVO</b> )] - mozzarella
<b>Lasagne tartufate</b>	Pasta Lasagne all' <b>SOIA</b> , crema di champignon tartufata [funghi champignon, olio di semi di girasole, pane grattugiato (Farina di <b>GRANO</b> tenero di tipo “0”, lievito di birra, sale) – sale – tartufo estivo – prezzemolo -aromi -aglio -spezie] - Besciamella (LATTE intero UHT, Farina di <b>GRANO</b> tenero "00", Margarina vegetale, Noce moscata, Sale) – Formaggio

	grattugiato [formaggi duri stagionati, Parmigiano reggiano, grana padano (LATTE, sale, caglio, conservante E1105 ,lisoizima proteina dell' UOVO)] - mozzarella
<b>Pancetta e carciofi</b>	Salsa pomodoro (Pomodoro pelato in scatola, Cipolla, Aglio, Basilico, Olio di oliva, Olio di semi di girasole, Sale, Pepe,zucchero)– Pancetta di maiale – Carciofi freschi – salsa ai carciofi – Sale – Pepe – Oliodi semi di girasole – Olio di oliva – Cipolla – Aglio – Peperoncino macinato o frantumato
<b>Panna e prosciutto</b>	Besciamella (LATTE intero UHT, Farina di <b>GRANO</b> tenero "00", Margarina vegetale, Noce moscata, Sale) – Prosciutto cotto – Sale
<b>Panzerotti</b>	Crepes (LATTE – Farina di <b>GRANO</b> tenero "00" - <b>UOVA</b> – Sale – Margarina vegetale) - Besciamella (LATTE intero UHT, Farina di <b>GRANO</b> tenero "00", Margarina vegetale, Noce moscata, Sale) – prosciutto cotto – Formaggio – salsa di pomodoro (Pomodoro pelato in scatola – Cipolla – Aglio – Prezzemolo – Olio di oliva – Olio di semi di girasole – Sale – Pepe) - mozzarella
<b>Pasticciata</b>	Ragu alla bolognese (Carne macinata di bovino - Pomodoro pelato in scatola – Doppio concentrato di pomodoro – Vino Rosso - Cipolla – Aglio – <b>SEDANO</b> - Carota – Olio di oliva – Olio di semi di girasole – Ramerino – Salvia – Sale – Pepe) – Besciamella (LATTE intero UHT, Farina di <b>GRANO</b> tenero "00", Margarina vegetale, Noce moscata, Sale)
<b>Pesto (preparato Lp Nucci)</b>	Basilico - olio di mais- <b>BURRO</b> - olio vergine d'oliva - grana padano (LATTE - caglio - sale - conservante lisoizima: proteina estratta dall' <b>UOVA</b> ) pecorino romano - <b>PINOLI</b> - <b>NOCI</b> - sale
<b>Pizzaiola</b>	Salsa pomodoro - (Pomodoro pelato in scatola, Cipolla, Aglio, Basilico, Olio di oliva, Olio di semi di girasole, Sale, Pepe,zucchero) – cipolla – aglio - prezzemolo – capperi sottaceto – <b>ACCIUGHE</b> sottolio – olive denocciolate in salamoia – origano – mozzarella fior di <b>LATTE</b>
<b>Pizzoccheri alla valtellinese</b>	Pizzoccheri – Cavolo verza – Taleggio – Patate – Formaggio grattugiato [formaggi duri stagionati, Parmigiano reggiano, grana padano (LATTE, sale, caglio, conservante E1105 ,lisoizima proteina dell' UOVO)] – Sale- Pepe – Olio di oliva – Olio di semi di girasole – <b>BURRO</b> - Aglio
<b>Polenta alla valdaostana</b>	Farina di mais bramata – Prosciutto cotto - Acqua – Sale – Groviera - Taleggio – <b>BURRO</b> – Formaggio grattugiato [formaggi duri stagionati, Parmigiano reggiano, grana padano (LATTE, sale, caglio, conservante E1105 ,lisoizima proteina dell' UOVO)]
<b>Polenta concia</b>	Farina di mais bramata – acqua – Sale – Taleggio – <b>BURRO</b> – Formaggio grattugiato [formaggi duri stagionati, Parmigiano reggiano, grana padano (LATTE, sale, caglio, conservante E1105 ,lisoizima proteina dell' UOVO)]
<b>Polpa di granchio (variante con panna)</b>	salsa pomodoro (Pomodoro pelato in scatola, Cipolla, Aglio, Basilico, Olio di oliva, Olio di semi di girasole, Sale, Pepe,zucchero)– Surimi di <b>GRANCHIO</b> congelato – panna liquida - panna vegetop ( <b>LATTICELLO</b> dolce, olii vegetali, olio vegetale idrogenato, amido modifictao emulsionate E472b, E453, E433, aroma, stabilizzante: carragenani, colorante beta carotene) – Peperoncino intero o frantumato
<b>Polpa di granchio (variante senza panna)</b>	salsa pomodoro (Pomodoro pelato in scatola, Cipolla, Aglio, Basilico, Olio di oliva, Olio di semi di girasole, Sale, Pepe,zucchero)– Surimi di <b>GRANCHIO</b> congelato – Pomodori freschi - Peperoncino intero o frantumato

<b>Pomodoro</b>	Pomodoro pelato in scatola, Cipolla, Aglio, Basilico, Olio di oliva, Olio di semi di girasole, Sale, Pepe, zucchero
<b>Porri</b>	Pomodoro pelato in scatola – Porri - panna liquida - panna vegetop ( <b>LATTICELLO</b> dolce, olii vegetali, olio vegetale idrogenato, amido modifictao emulsionate E472b, E453, E433, aroma, stabilizzante: carragenani, colorante beta carotene) - Cipolla – Aglio – Prezzemolo – Olio di oliva – Olio di semi di girasole – Sale – Pepe
<b>Radicchio rosso e NOCI</b>	Radicchio rosso – salsa di <b>NOCI</b> - panna liquida - panna vegetop ( <b>LATTICELLO</b> dolce, olii vegetali, olio vegetale idrogenato, amido modifictao emulsionate E472b, E453, E433, aroma, stabilizzante: carragenani, colorante beta carotene) – Besciamella ( <b>LATTE</b> intero UHT, Farina di <b>GRANO</b> tenero "00", Margarina vegetale, Noce moscata, Sale) – cipolla – vino bianco
<b>Ragù alla bolognese</b>	Carne macinata di bovino - Pomodoro pelato in scatola – Doppio concentrato di pomodoro – Vino Rosso - Cipolla – Aglio – <b>SEDANO</b> - Carota – Olio di oliva – Olio di semi di girasole – Ramerino – Salvia – Sale – Pepe
<b>Ragù di anatra</b>	Pomodoro pelato in scatola – Anatra – Carne di bovino - Cipolla – Carota – <b>SEDANO</b> – Aglio – Prezzemolo – Vino rosso– Olio di oliva – Olio di semi di girasole – Sale – Pepe
<b>Ragù di cinghiale</b>	Pomodoro pelato in scatola – polpa di cinghiale – Carne di bovino - Cipolla – Carota – <b>SEDANO</b> – Aglio – Prezzemolo – alloro – Vino rosso– Olio di oliva – Olio di semi di girasole – Sale – Pepe
<b>Ragù di pecora</b>	Pomodoro pelato in scatola – Carne di pecora – Carne di bovino - Cipolla – Carota – <b>SEDANO</b> – Aglio – Prezzemolo – Vino rosso– Olio di oliva – Olio di semi di girasole – Sale – Pepe
<b>Risotto ai funghi porcini</b>	Riso Parboiled – Brodo di carne (Acqua – Carne di bovino – Cipolle – Carote – <b>SEDANO</b> – Sale – Pomodoro ) - Salsa pomodoro (Pomodoro pelato in scatola, Cipolla, Aglio, Basilico, Olio di oliva, Olio di semi di girasole, Sale, Pepe, zucchero)- Vino bianco – funghi porcini freschi – funghi porcini congelati – olio di oliva – olio di semi di girasole - cipolla – aglio – prezzemolo – <b>BURRO</b> – sale – pepe – preparato per dado funghi porcini (sale, esaltatore di sapidità: glutammato monosodico, guanilato disodico, inosinato disodico, grassi ed oli vegetali, <b>LATTOSIO</b> , estartto di lievito, funghi porcini essiccati, aromi, funghi pinarelli, pomodoro disidratato, aglio disidratatto, coloranteb E150)
<b>Risotto alla milanese</b>	Riso Parboiled – Brodo di carne (Acqua – Carne di bovino – Cipolle – Carote – <b>SEDANO</b> – Sale – Pomodoro ) - Vino bianco – zafferano - Cipolla - sale
<b>Risotto alla parmigiana</b>	Riso Parboiled – Brodo di carne (Acqua – Carne di bovino – Cipolle – Carote – <b>SEDANO</b> – Sale – Pomodoro ) - Formaggio grattugiato [formaggi duri stagionati, Parmigiano reggiano, grana padano ( <b>LATTE</b> , sale, caglio, conservante E1105 ,lisoizima proteina dell' <b>UOVO</b> )] - Vino bianco – zafferano - Cipolla - sale
<b>Risotto taleggio asparagi gamberetti</b>	Riso Parboiled – Brodo di carne (Acqua – Carne di bovino – Cipolle – Carote – <b>SEDANO</b> – Sale – Pomodoro ) - Taleggio – asparagi freschi – asparagi – congelati – Crema di Asparagi in scatola [asparagi, olio di semi di girasole, acqua, fecola di patate, amido di mais, preparato per brodo (sale, estratto di lievito, zucchero, grasso vegetale, cipolle, spezie, estratto di spezie) sale, correttore di acidità: acido latico (E270), aglio , spezie)] – gamberetti

	congelati - Burro - Vino bianco – Cipolla - sale
<b>Risotto taleggio e asparagi</b>	Riso Parboiled – Brodo di carne (Acqua – Carne di bovino – Cipolle – Carote – <b>SEDANO</b> – Sale – Pomodoro ) -Taleggio – asparagi freschi – asparagi – congelati – Crema di Asparagi in scatola [asparagi, olio di semi di girasole, acqua, fecola di patate, amido di mais, preparato per brodo (sale, estratto di lievito, zucchero, grasso vegetale, cipolle, spezie, estratto di spezie) sale, correttore di acidità: acido lattico (E270), aglio , spezie)] - Burro - Vino bianco – Cipolla - sale
<b>Rosè</b>	Pomodoro pelato in scatola – panna liquida - panna vegetop ( <b>LATTICELLO</b> dolce, olii vegetali, olio vegetale idrogenato, amido modifictao emulsionate E472b, E453, E433, aroma, stabilizzante: carragenani, colorante beta carotene) - Besciamella ( <b>LATTE</b> intero UHT, Farina di <b>GRANO</b> tenero "00", Margarina vegetale, Noce moscata, Sale) - Cipolla – Aglio – Prezzemolo – Olio di oliva – Olio di semi di girasole – Sale – Pepe
<b>Salmone</b>	Ritagli di salmone – panna liquida - panna vegetop ( <b>LATTICELLO</b> dolce, olii vegetali, olio vegetale idrogenato, amido modifictao emulsionate E472b, E453, E433, aroma, stabilizzante: carragenani, colorante beta carotene) – Besciamella ( <b>LATTE</b> intero UHT, Farina di <b>GRANO</b> tenero "00", Margarina vegetale, Noce moscata, Sale) – <b>UOVA</b> di lompo – prezemolo – sale – Vodka - Prezzemolo
<b>Salsiccia</b>	Salsa pomodoro (Pomodoro pelato in scatola, Cipolla, Aglio, Basilico, Olio di oliva, Olio di semi di girasole, Sale, Pepe,zucchero)– Salsiccia di maiale - Cipolla – Aglio – Prezzemolo – Olio di oliva – Olio di semi di girasole – Sale – Pepe
<b>Salsiccia e funghi</b>	Salsa pomodoro (Pomodoro pelato in scatola, Cipolla, Aglio, Basilico, Olio di oliva, Olio di semi di girasole, Sale, Pepe,zucchero)– Salsiccia di maiale – Funghi champignon – Funghi porcini congelati - Cipolla – Aglio – Prezzemolo – Olio di oliva – Olio di semi di girasole – Sale – Pepe
<b>Salumiere</b>	Salsiccia di suino - prosciutto cotto - salame - finocchiona - salsa pomodoro (Pomodoro pelato in scatola, Cipolla, Aglio, Basilico, Olio di oliva, Olio di semi di girasole, Sale, Pepe)- sale - pepe - peroncino
<b>Sarda (Panna pomodoro e pesto)</b>	Salsa pomodoro (Pomodoro pelato in scatola, Cipolla, Aglio, Basilico, Olio di oliva, Olio di semi di girasole, Sale, Pepe,zucchero) - Pesto [Basilico, olio di mais, <b>BURRO</b> , olio vergine d'oliva, grana padano ( <b>LATTE</b> , caglio, sale, conservante liozima: proteina estratta dall' <b>UOVA</b> )] - pecorino romano - <b>PINOLI</b> - <b>NOCI</b> - sale ) - Besciamella ( <b>LATTE</b> intero UHT, Farina di <b>GRANO</b> tenero "00", Margarina vegetale, Noce moscata, Sale) - panna liquida - panna vegetop ( <b>LATTICELLO</b> dolce, olii vegetali, olio vegetale idrogenato, amido modifictao emulsionate E472b, E453, E433, aroma, stabilizzante: carragenani, colorante beta carotene) - sale
<b>Tartufata</b>	Crema di champignon tartufata [funghi champignon, olio di semi di girasole, pane grattugiato (Farina di <b>GRANO</b> tenero di tipo “0”, lievito di birra, sale) – sale – tartufo estivo – prezzemolo -aromi -galio -spezie] – panna liquida - panna vegetop ( <b>LATTICELLO</b> dolce, olii vegetali, olio vegetale idrogenato, amido modifictao emulsionate E472b, E453, E433, aroma, stabilizzante: carragenani, colorante beta carotene) – Besciamella ( <b>LATTE</b> intero UHT, Farina di <b>GRANO</b> tenero "00", Margarina vegetale, Noce moscata, Sale) – prezemolo – sale - Prezzemolo



<b>TONNO e olive</b>	Pomodoro pelato in scatola – <b>TONNO</b> all'olio di girasole in scatola - Cipolla – Aglio – Prezzemolo – Olio di oliva – Olio di semi di girasole – Sale – Pepe – Peperoncino frantumato
<b>Vongole</b>	Pomodoro pelato in scatola – <b>VONGOLE</b> in scatola - Cipolla – Aglio – Prezzemolo – Olio di oliva – Olio di semi di girasole – Sale – Pepe – peperoncino intero o frantumato

# PRIMI PIATTI FREDDI

	INGREDIENTI
<b>Insalata di pasta tradizionale</b>	Pasta (semola di <b>GRANO</b> duro) - pomodori - mozzarella – Tonno all'olio di semi di girasole in scatola -olive nere – olive verdi – basilico – origano – olio di semi di girasole – olio di oliva - sale – pepe.
<b>Insalata di pasta al pesto</b>	Pasta (semola di <b>GRANO</b> duro) - pomodori - mozzarella – olive nere – olive verdi – Pesto - basilico – origano – olio disemi di girasole – olio di oliva - sale – pepe.
<b>Insalata di pasta tartufata</b>	Pasta (semola di <b>GRANO</b> duro) - pomodori – groviera - crema di champignon tartufata [funghi champignon, olio di semi di girasole, pane grattugiato (Farina di <b>GRANO</b> tenero di tipo “0”, lievito di birra, sale) – sale – tartufo estivo – prezzemolo -aromi -aglio -spezie] prezzemolo – olio di semi di girasole – olio di oliva - sale – pepe.
<b>Insalata di pasta al pesto di agrumi</b>	Pasta (semola di <b>GRANO</b> duro) – surimi di granchio – rucola – pesto agli agrumi - olio disemi di girasole – olio di oliva - sale – pepe.
<b>Insalata di Spaghetti freddi</b>	Pasta (semola di <b>GRANO</b> duro) - pomodori – carote – zucchine – fagiolini verdi – piselli - groviera – basilico -olive nere – olive verdi – origano – olio disemi di girasole – olio di oliva - sale – pepe.
<b>Insalata di Riso</b>	Riso parboiled (potrebbe contenere tracce di <b>FARINA</b> ) – Piselli – wurstel di suino – Tonno all'olio di semi di girasole in scatola - prosciutto cotto – groviera – olive nere denocciolate – olive verdi – mais – peperoni sttaceto – olio di semi di girasole – olio di oliva - sale – pepe
<b>Insalata di Riso marinara</b>	Riso parboiled (potrebbe contenere tracce di <b>FARINA</b> ) – Vongole – Tonno all'olio di semi di girasole in scatola – pomodoro – prezzemolo - gamberetti – olive nere denocciolate – olive verdi – mais – olio di semi di girasole – olio di oliva - sale – pepe
<b>Insalata di Farro</b>	<b>FARRO</b> (potrebbe contenere tracce di <b>FARINA</b> ) pomodori – carote – zucchine – fagiolini verdi – piselli - basilico -olive nere – olive verdi – origano – olio di semi di girasole – olio di oliva - sale – pepe.
<b>Insalata di Farro marinara</b>	Riso parboiled (potrebbe contenere tracce di <b>FARINA</b> ) – Vongole – Tonno all'olio di semi di girasole in scatola – Surimi di granchio - pomodoro – prezzemolo - gamberetti – olive nere denocciolate – olive verdi – olio di semi di girasole – olio di oliva - sale – pepe
<b>Insalata di Cous Cous</b>	Cous Cous – Insalata verde – Pomodori – Cetrioli - Cipolla – Olio d' oliva – Aceto di Vino – Basilico - Sale – Pepe
<b>Insalata di Cous Cous marinara</b>	Cous Cous – Tonno all' olio di semi di girasole – Ceci lessi (potrebbe contenere tracce di <b>FARINA</b> ) – Fagioli lessi - Pomodori – Cipolla – Basilico - Olio d' oliva – Sale – Pepe
<b>Insalata di Cous Cous con pesche e gamberetti</b>	Cous Cous – Gamberetti ssgusciati surgelati – Pesche - Olio d' oliva – Olio di semi di girasole - Prezzemolo - Sale – Pepe
<b>Panzanella</b>	Pane – Insalata verde – Pomodori – Cetrioli - Cipolla – Olio d' oliva – Aceto di Vino – Sale – Pepe
<b>Panzanella Croccante</b>	Pane – Insalata verde – Pomodori – Cetrioli - Cipolla – Olio d' oliva Olio di semi di Girasole - - Aceto di Vino – Sale – Pepe

# PRIMI PIATTI

## MINISTRONI E ZUPPE

	INGREDIENTI
<b>Crema di zucca</b>	Zucca gialla – cipolla – patate - Brodo di carne (Carne di bovino – <b>SEDANO</b> – carota – cipolla – pomodori pelati - sale)
<b>Farinata di cavolo</b>	Pane - Patate – Carote – Zucchine – <b>SEDANO</b> – Cavolo Verza – Cavolo nero - Bietola – Fagioli - Cipolla - Olio di semi di girasole – Olio di oliva – Salvia – Ramerino - Aglio
<b>Minestrone di verdura</b>	Patate – Carote – Zucchine – <b>SEDANO</b> – Cavolo Verza – Bietola – Zucca gialla - Fagioli – Ceci - Cipolla – Olio di semi di girasole – Olio di oliva
<b>Passato di verdura</b>	Patate – Carote – Zucchine – <b>SEDANO</b> – Cavolo Verza – Bietola – Zucca gialla - Fagioli – Ceci - Cipolla – Olio di semi di girasole – Olio di oliva
<b>Passato di verdura con ceci</b>	Patate – Carote – Zucchine – <b>SEDANO</b> – Cavolo Verza – Bietola – Zucca gialla - Ceci - Cipolla – Olio di semi di girasole – Olio di oliva
<b>Passato di verdura con fagioli</b>	Patate – Carote – Zucchine – <b>SEDANO</b> – Cavolo Verza – Bietola – Zucca gialla - Fagioli - Cipolla - Olio di semi di girasole – Olio di oliva – Salvia – Ramerino - Aglio
<b>Ribollita</b>	Pane - Patate – Carote – Zucchine – <b>SEDANO</b> – Cavolo Verza – Cavolo nero - Bietola – Fagioli - Cipolla - Olio di semi di girasole – Olio di oliva – Salvia – Ramerino - Aglio
<b>Tortellini in brodo</b>	Tortellini di carne – Brodo di carne (Carne di bovino – <b>SEDANO</b> – carota – cipolla – pomodori pelati - sale)
<b>Zuppa di cipolla</b>	Cipolla – Brodo di carne (Carne di bovino, <b>SEDANO</b> , carota, cipolla, pomodori pelati, sale) - salsa pomodoro (Pomodoro pelato in scatola, Cipolla, Aglio, Basilico, Olio di oliva, Olio di semi di girasole, Sale, Pepe,zucchero)– Pane – formaggio grattugiato
<b>Zuppa di FARRO con i funghi</b>	<b>FARRO</b> – champignon -Porcini congelati/freschi - Brodo di carne (Carne di bovino, <b>SEDANO</b> , carota, cipolla, pomodori pelati, sale) - salsa pomodoro (Pomodoro pelato in scatola, Cipolla, Aglio, Basilico, Olio di oliva, Olio di semi di girasole, Sale, Pepe)

# SECONDI PIATTI

## CARNE ARROSTO

	INGREDIENTI
<b>Arista al forno</b>	Carne di maiale (taglio arista)- sale aromatico (sale - pepe - rosmarino - aglio - pepe - alloro - aromi naturali)- Brodo di carne (Carne di bovino, <b>SEDANO</b> , carota, cipolla, pomodori pelati, sale)- <b>SEDANO</b> - carota - cipolla - vino bianco - olio di semi di girasole - olio di oliva
<b>Cosce ti tacchino arrosto</b>	Cosce di tacchino - Brodo di carne (Carne di bovino, <b>SEDANO</b> , carota, cipolla, pomodori pelati, sale)- sale aromatico (sale - pepe - rosmarino - aglio - pepe - alloro - aromi naturali)- <b>SEDANO</b> - carota - cipolla - olio di semi di girasole - olio di oliva - vino bianco - aromi naturali
<b>Petto tacchino arrosto</b>	Petto tacchino - sale aromatico (sale - pepe - rosmarino - aglio - pepe - alloro - aromi naturali)- Brodo di carne (Carne di bovino, <b>SEDANO</b> , carota, cipolla, pomodori pelati, sale)- <b>SEDANO</b> - carota - cipolla - vino bianco - olio di semi di girasole - olio di oliva
<b>Pollo arrosto</b>	Pollo - sale aromatico (sale - pepe - rosmarino - aglio - pepe - alloro - aromi naturali)- olio di semi di girasole - olio di oliva
<b>Prosciutto di maiale arrosto</b>	Carne di maiale (taglio coscio)- sale aromatico (sale - pepe - rosmarino - aglio - pepe - alloro - aromi naturali)- Brodo di carne (Carne di bovino, <b>SEDANO</b> , carota, cipolla, pomodori pelati, sale)- <b>SEDANO</b> - carota - cipolla - vino bianco - olio di semi di girasole - olio di oliva
<b>Roast beef</b>	Carne di bovino (vari tagli)- sale aromatico (sale - pepe - rosmarino - aglio - pepe - alloro - aromi naturali)- Brodo di carne (Carne di bovino, <b>SEDANO</b> , carota, cipolla, pomodori pelati, sale)- <b>SEDANO</b> - carota - cipolla - olio di semi di girasole - olio di oliva
<b>Stinco di maiale al forno</b>	Carne di maiale (taglio stinco)- Brodo di carne (Carne di bovino, <b>SEDANO</b> , carota, cipolla, pomodori pelati, sale)- sale aromatico (sale - pepe - rosmarino - aglio - pepe - alloro - aromi naturali)- <b>SEDANO</b> - carota - cipolla - olio di semi di girasole - olio di oliva - aromi naturali
<b>Vitella arrosto</b>	Vitella (vari tagli)- sale aromatico (sale - pepe - rosmarino - aglio - pepe - alloro - aromi naturali)- Brodo di carne (Carne di bovino, <b>SEDANO</b> , carota, cipolla, pomodori pelati, sale)- <b>SEDANO</b> - carota - cipolla - vino bianco - olio di semi di girasole - olio di oliva

# SECONDI PIATTI

## CARNE ALLA GRIGLIA

	INGREDIENTI
<b>Bistecca di manzo all griglia</b>	Carne di bovino adulto (taglio bistecca)- sale - pepe - olio di semi di girasole - olio di oliva - aromi naturali
<b>Bistecchine di maiale alla griglia</b>	Carne di maiale (taglio arista)- sale aromatico (sale - pepe - rosmarino - aglio - pepe - alloro - aromi naturali)- olio di semi di girasole - olio di oliva - aromi naturali
<b>Braciole di manzo all griglia</b>	Carne di bovino - sale - pepe - olio di semi di girasole - olio di oliva - aromi naturali
<b>Hamburger alla griglia</b>	Carne di bovino macinata - sale - pepe - olio di semi di girasole - olio di oliva - aromi naturali
<b>Lombatina di vitella alla griglia</b>	Carne di vitella (taglio lombatina)- sale - pepe - olio di semi di girasole - olio di oliva - aromi naturali
<b>Petto di pollo alla griglia</b>	Petto di pollo - sale - pepe - olio di semi di girasole - olio di oliva - aromi naturali
<b>Petto di tacchino alla griglia</b>	Petto di tacchino - sale - pepe - olio di semi di girasole - olio di oliva - aromi naturali
<b>Pollo alla griglia</b>	Pollo - sale aromatico (sale - pepe - rosmarino - aglio - pepe - alloro - aromi naturali)- olio di semi di girasole - olio di oliva - aromi naturali

# SECONDI PIATTI

## CARNE IN UMIDO

	INGREDIENTI
<b>Bollito misto con salsa verde</b>	Brodo di carne (Carne di bovino, <b>SEDANO</b> , carota, cipolla, pomodori pelati, sale)- Carne di Bovino - Lingua di vitello/a - zampa di vitello/a - sale salsa verde: prezzemolo - oliodi oliva - olio di semi di girasole - aglio - <b>UOVA</b> - sale - sottaceti in barattolo (capperi - giardiniera - peperoni)- <b>ACCIUGHE</b> sottolio - pepe - <b>UOVA</b>
<b>Coniglio alla cacciatora</b>	Coniglio - Brodo di carne (Carne di bovino, <b>SEDANO</b> , carota, cipolla, pomodori pelati, sale)- cipolla - olio di semi di girasole - olio di oliva - vino bianco - aromi naturali
<b>Spezzatino di maiale con patate</b>	Carne di maiale - cipolla - <b>SEDANO</b> - carota - salvia - ramerino - aglio - Brodo di carne (Carne di bovino, <b>SEDANO</b> , carota, cipolla, pomodori pelati, sale)- cipolla - <b>SEDANO</b> - carota - salvia - ramerino - aglio - pomodori pelati - patate - olio di semi di girasole - olio di oliva
<b>Spezzatino di manzo</b>	Carne di bovino - cipolla - <b>SEDANO</b> - carota - salvia - ramerino - aglio - Brodo di carne (Carne di bovino, <b>SEDANO</b> , carota, cipolla, pomodori pelati, sale) pomodori pelati - vino rosso - olio di semi di girasole - olio di oliva
<b>Trippa alla fiorentina</b>	Trippa di bovino - cipolla - <b>SEDANO</b> - carota - salvia - ramerino - aglio - Brodo di carne (Carne di bovino, <b>SEDANO</b> , carota, cipolla, pomodori pelati, sale)- pomodori pelati - doppio concentrato di pomodoro - sale - pepe - peperoncino -olio di semi di girasole - olio di oliva

# SECONDI PIATTI

	INGREDIENTI
<b>Bitocchini ai funghi</b>	Carne macinata di vitella - carne di tacchino - pane (Farina di <b>GRANO</b> tenero tipo "0", sale, acqua) - Brodo di carne (Carne di bovino, <b>SEDANO</b> , carota, cipolla, pomodori pelati, sale) – funghi champignon - funghi porcini congelati - vino bianco - Brodo di carne (Carne di bovino, <b>SEDANO</b> , carota, cipolla, pomodori pelati, sale) - salsa pomodoro (Pomodoro pelato in scatola, Cipolla, Aglio, Basilico, Olio di oliva, Olio di semi di girasole, Sale, Pepe, zucchero)- Farina di <b>GRANO</b> tenero "00" - panna liquida - panna vegetop ( <b>LATTICELLO</b> dolce, olii vegetali, olio vegetale idrogenato, amido modifictao emulsionate E472b, E453, E433, aroma, stabilizzante: carragenani, colorante beta carotene) - <b>BURRO</b> - sale - pepe - aromi naturali -prezzemolo - panna vegetale - uova – sale – pepe – carote – olio di semi di girasole – olio di oliva - aglio
<b>Bracirole di manzo al pepe verde</b>	Carne di bovino - sale - pepe – Farina di <b>GRANO</b> tenero di tipo "00" - olio di semi di girasole - olio di oliva – pepe verde in salamoia – panan vegetale – curry in polvere – brandy
<b>Castellane o valdostane</b>	Spalla o prosciutto cotto - formaggio groviera - pangrattato (farino di <b>GRANO</b> tenero - sale - lievito)- <b>UOVA</b> - Farina di <b>GRANO</b> tenero "00" - sale - olio di semi di girasole - olio di oliva
<b>Cordon Blue di pollo</b>	
<b>Fegato alla salvia</b>	Fegato di vitella/vitellone - Farina di <b>GRANO</b> tenero "00" - salvia - <b>BURRO</b> - Brodo di carne (Carne di bovino, <b>SEDANO</b> , carota, cipolla, pomodori pelati, sale)- olio di semi di girasole - olio di oliva
<b>Milanesi</b>	Carne di maiale (taglio scamerita)- pangrattato (farino di <b>GRANO</b> tenero - sale - lievito)- <b>UOVA</b> - Farina di <b>GRANO</b> tenero "00" - sale - olio di semi di girasole - olio di oliva
<b>Pollo fritto</b>	Pollo - <b>UOVA</b> - Farina di <b>GRANO</b> tenero "00" - acqua gassata - sale - olio di semi di girasole
<b>Polpettone alla casalinga</b>	Carne macinata di vitella - carne di tacchino - pane (Farina di <b>GRANO</b> tenero tipo "0", sale, acqua) - Brodo di carne (Carne di bovino, <b>SEDANO</b> , carota, cipolla, pomodori pelati, sale) – panna vegetale – pomodori pelati - uova – sale – pepe – cipolla – <b>SEDANO</b> – carote – olio di semi di giraole – olio di oliva – salvia - ramerino - aglio
<b>Polpettone con piselli</b>	Carne macinata di vitella - carne di tacchino - pane (Farina di <b>GRANO</b> tenero tipo "0", sale, acqua) - Brodo di carne (Carne di bovino, <b>SEDANO</b> , carota, cipolla, pomodori pelati, sale) – panna vegetale – piselli congelati – pomodori pelati - uova – sale – pepe – cipolla – <b>SEDANO</b> – carote – olio di semi di giraole – olio di oliva – salvia - ramerino - aglio
<b>Scaloppine di maiale ai funghi</b>	Carne di maiale - funghi champignon- funghi porcini congelati - vino bianco - Brodo di carne (Carne di bovino, <b>SEDANO</b> , carota, cipolla, pomodori pelati, sale)- salsa pomodoro (Pomodoro pelato in scatola, Cipolla, Aglio, Basilico, Olio di oliva, Olio di semi di girasole, Sale, Pepe)- Farina di <b>GRANO</b> tenero "00" - panna liquida - panna vegetop ( <b>LATTICELLO</b> dolce, olii vegetali, olio vegetale idrogenato, amido modifictao emulsionate E472b, E453, E433, aroma, stabilizzante: carragenani, colorante beta carotene) - <b>BURRO</b> - sale -

	pepe - aromi naturali -prezzemolo
<b>Scaloppine di maiale al limone</b>	Carne di maiale - limone - succo di limone - Brodo di carne (Carne di bovino, <b>SEDANO</b> , carota, cipolla, pomodori pelati, sale)- Farina di <b>GRANO</b> tenero "00" - <b>BURRO</b> - sale - pepe - aromi naturali - prezzemolo - olio di semi di girasole - olio di oliva
<b>Scaloppine di maiale al vino bianco</b>	Carne di maiale - vino bianco - Brodo di carne (Carne di bovino, <b>SEDANO</b> , carota, cipolla, pomodori pelati, sale)- <b>BURRO</b> - Farina di <b>GRANO</b> tenero "00" - sale - pepe - aromi naturali - prezzemolo -olio di semi di girasole - olio di oliva
<b>Scaloppine di maiale alla pizzaiola</b>	Carne di maiale - pomodoro fresco - salsa pomodoro (Pomodoro pelato in scatola, Cipolla, Aglio, Basilico, Olio di oliva, Olio di semi di girasole, Sale, Pepe)- Brodo di carne (Carne di bovino, <b>SEDANO</b> , carota, cipolla, pomodori pelati, sale)- Farina di <b>GRANO</b> tenero "00" - <b>BURRO</b> - sale - pepe - aromi naturali - origano - prezzemolo - olio di semi di girasole - olio di oliva
<b>Scaloppine di tacchino ai funghi</b>	Carne di tacchino (taglio petto)-funghi champignon- funghi porcini congelati - vino bianco - Brodo di carne (Carne di bovino, <b>SEDANO</b> , carota, cipolla, pomodori pelati, sale)- salsa pomodoro (Pomodoro pelato in scatola, Cipolla, Aglio, Basilico, Olio di oliva, Olio di semi di girasole, Sale, Pepe)- Farina di <b>GRANO</b> tenero "00" - panna liquida - panna vegetop ( <b>LATTICELLO</b> dolce, olii vegetali, olio vegetale idrogenato, amido modifictao emulsionate E472b, E453, E433, aroma, stabilizzante: carragenani, colorante beta carotene) - <b>BURRO</b> - sale - pepe - aromi naturali - prezzemolo
<b>Scaloppine di tacchino al limone</b>	Carne di tacchino (taglio petto)- limone - succo di limone - Brodo di carne (Carne di bovino, <b>SEDANO</b> , carota, cipolla, pomodori pelati, sale)- Farina di <b>GRANO</b> tenero "00" - <b>BURRO</b> - sale - pepe - aromi naturali - prezzemolo - olio di semi di girasole - olio di oliva
<b>Scaloppine di tacchino al vino bianco</b>	Carne di tacchino (taglio petto)- vino bianco - Brodo di carne (Carne di bovino, <b>SEDANO</b> , carota, cipolla, pomodori pelati, sale)- <b>BURRO</b> - Farina di <b>GRANO</b> tenero "00" - sale - pepe - aromi naturali - prezzemolo - olio di semi di girasole - olio di oliva
<b>Scaloppine di tacchino alla pizzaiola</b>	Carne di tacchino (taglio petto)- pomodoro fresco - salsa pomodoro (Pomodoro pelato in scatola, Cipolla, Aglio, Basilico, Olio di oliva, Olio di semi di girasole, Sale, Pepe)- Brodo di carne (Carne di bovino, <b>SEDANO</b> , carota, cipolla, pomodori pelati, sale)- Farina di <b>GRANO</b> tenero "00" - <b>BURRO</b> - sale - pepe - aromi naturali - origano - prezzemolo - olio di semi di girasole - olio di oliva
<b>Scaloppine di tacchino alla salvia</b>	Carne di tacchino (taglio petto)- Salvia - Brodo di carne (Carne di bovino, <b>SEDANO</b> , carota, cipolla, pomodori pelati, sale) Farina di <b>GRANO</b> tenero "00" - sale - <b>BURRO</b> - pepe - aromi naturali - prezzemolo - olio di semi di girasole - olio di oliva
<b>Scaloppine di vitella ai funghi</b>	Carne di vitella - funghi champignon- funghi porcini congelati - vino bianco - Brodo di carne (Carne di bovino, <b>SEDANO</b> , carota, cipolla, pomodori pelati, sale)- salsa pomodoro (Pomodoro pelato in scatola, Cipolla, Aglio, Basilico, Olio di oliva, Olio di semi di girasole, Sale, Pepe)- Farina di <b>GRANO</b> tenero "00" - panna liquida - panna vegetop ( <b>LATTICELLO</b> dolce, olii vegetali, olio vegetale idrogenato, amido modifictao emulsionate E472b, E453, E433, aroma, stabilizzante: carragenani, colorante beta carotene) - <b>BURRO</b> - sale - pepe - aromi naturali -prezzemolo



<b>Scaloppine di vitella al limone</b>	Carne di vitella - limone - succo di limone - Brodo di carne (Carne di bovino, <b>SEDANO</b> , carota, cipolla, pomodori pelati, sale)- Farina di <b>GRANO</b> tenero "00" - <b>BURRO</b> - sale - pepe - aromi naturali - prezzemolo - olio di semi di girasole - olio di oliva
<b>Scaloppine di vitella al vino bianco</b>	Carne di vitella - vino bianco - Brodo di carne (Carne di bovino, <b>SEDANO</b> , carota, cipolla, pomodori pelati, sale)- <b>BURRO</b> - Farina di <b>GRANO</b> tenero "00" - sale - pepe - aromi naturali - prezzemolo - olio di semi di girasole - olio di oliva
<b>Scaloppine di vitella alla pizzaiola</b>	Carne di vitella - pomodoro fresco - salsa pomodoro (Pomodoro pelato in scatola, Cipolla, Aglio, Basilico, Olio di oliva, Olio di semi di girasole, Sale, Pepe)- Brodo di carne (Carne di bovino, <b>SEDANO</b> , carota, cipolla, pomodori pelati, sale) - Farina di <b>GRANO</b> tenero "00" - <b>BURRO</b> - sale - pepe - aromi naturali - origano - prezzemolo - olio di semi di girasole - olio di oliva
<b>Svizzere alla parmigiana</b>	Carne macinata di vitella - carne di tacchino - pane (Farina di <b>GRANO</b> tenero tipo "0", sale, acqua) - Brodo di carne (Carne di bovino, <b>SEDANO</b> , carota, cipolla, pomodori pelati, sale) – vino bianco - Brodo di carne (Carne di bovino, <b>SEDANO</b> , carota, cipolla, pomodori pelati, sale) - salsa pomodoro (Pomodoro pelato in scatola, Cipolla, Aglio, Basilico, Olio di oliva, Olio di semi di girasole, Sale, Pepe,zucchero) – Prosciutto pressato cotto – formaggio groviera - Farina di <b>GRANO</b> tenero "00" - panna liquida - panna vegetop ( <b>LATTICELLO</b> dolce, olii vegetali, olio vegetale idrogenato, amido modifictao emulsionate E472b, E453, E433, aroma, stabilizzante: carragenani, colorante beta carotene) - <b>BURRO</b> - sale - pepe - aromi naturali -prezzemolo - panna vegetale - uova – sale – pepe – carote – olio di semi di girasole – olio di oliva - aglio

# SECONDI PIATTI

## PESCE

	INGREDIENTI
<b>Baccalà alla livornese</b>	Filetto di <b>BACCALA'</b> salato - Salsa pomodoro (Pomodoro pelato in scatola, Cipolla, Aglio, Basilico, Olio di oliva, Olio di semi di girasole, Sale, Pepe,zucchero)– Pomodoro fresco – acqua – aglio - prezzemolo
<b>Carpaccio di polpo</b>	<b>POLPO</b> congelato – Sale – limone – Succo di limone – Olio di girasole – Olio di oliva – Prezzemolo - Rucola
<b>Carpaccio di spada</b>	<b>PESCE SPADA</b> affumicato – Sale – limone – Succo di limone – Olio di girasole – Olio di oliva – Prezzemolo - Rucola
<b>Carpaccio di TONNO</b>	<b>TONNO</b> affumicato – Sale – limone – Succo di limone – Olio di girasole – Olio di oliva – Prezzemolo - Rucola
<b>Cozze al tegame</b>	<b>COZZE</b> – Pomodoro fresco - Salsa pomodoro (Pomodoro pelato in scatola, Cipolla, Aglio, Basilico, Olio di oliva, Olio di semi di girasole, Sale, Pepe,zucchero)- Olio di oliva – Sale – Prezzemolo - Aglio
<b>Cozze al vapore</b>	<b>COZZE</b> – Olio di oliva – Sale – Prezzemolo - Aglio
<b>Filetto di merluzzo al limone</b>	Filetto di <b>MERLUZZO</b> congelato – Limone - Succo di limone – Farina di <b>GRANO</b> tenero "00" - Olio di girasole – Olio di oliva – Sale – pepe
<b>Filetto di merluzzo alla griglia</b>	Filetto di <b>MERLUZZO</b> congelato – Olio di girasole – Olio di oliva - sale aromatico (sale - pepe - rosmarino - aglio - pepe - alloro - aromi naturali)
<b>Filetto di merluzzo con fagioli</b>	Filetto di <b>MERLUZZO</b> congelato – Fagioli – pomodoro fresco – Farina di <b>GRANO</b> tenero "00" - Olio di girasole – Olio di oliva – Sale – pepe – peperoncino macinatooo frantumato
<b>Filetto di merluzzo dorato</b>	Filetto di <b>MERLUZZO</b> congelato – Farina di <b>GRANO</b> tenero "00" – <b>UOVA</b> - Olio di girasole – Olio di oliva – Sale – pepe
<b>Filetto di merluzzo impanato</b>	
<b>Filetto di nasello al limone</b>	Filetto di <b>NASELLO</b> congelato – Limone - Succo di limone – Farina di <b>GRANO</b> tenero "00" - Olio di girasole – Olio di oliva – Sale – pepe
<b>Filetto di nasello alla griglia</b>	Filetto di <b>NASELLO</b> congelato – Olio di girasole – Olio di oliva - sale aromatico (sale - pepe - rosmarino - aglio - pepe - alloro - aromi naturali)
<b>Filetto di nasello con fagioli</b>	Filetto di <b>NASELLO</b> congelato – Fagioli – pomodoro fresco – Farina di <b>GRANO</b> tenero "00" - Olio di girasole – Olio di oliva – Sale – pepe – peperoncino macinatooo frantumato
<b>Filetto di nasello dorato</b>	Filetto di <b>NASELLO</b> congelato – Farina di <b>GRANO</b> tenero "00" – <b>UOVA</b> - Olio di girasole – Olio di oliva – Sale – pepe
<b>Frittura di pesce</b>	Anelli e ciiuffi di <b>CALAMARI</b> surgelati – Acqua – <b>LATTE</b> intero uht - Farina di <b>GRANO</b> tenero "00" – Sale – <b>UOVA</b>
<b>Filetto di platessa al limone</b>	Filetto di <b>PLATESSA</b> – <b>FARINA di GRANO</b> tenero “00” - limone – sale-olio di semi di girasole -olio di oliva

# CONTORNI

	INGREDIENTI
<b>Bietola al pomodoro</b>	Bietola - acqua - Brodo di carne (Carne di bovino, <b>SEDANO</b> , carota, cipolla, pomodori pelati, sale)- salsa pomodoro (Pomodoro pelato in scatola, Cipolla, Aglio, Prezzemolo, Basilico, Olio di oliva, Olio di semi di girasole, Sale, Pepe) aglio - sale - olio di semi di girasole - olio di oliva
<b>Bietola alla dalmata</b>	Bietola - acqua - Brodo di carne (Carne di bovino, <b>SEDANO</b> , carota, cipolla, pomodori pelati, sale)-patate lesse - aglio - sale - olio di semi di girasole - olio di oliva
<b>Bietola lessa</b>	Bietola - acqua - sale
<b>Bietola saltata</b>	Bietola - acqua - Brodo di carne (Carne di bovino, <b>SEDANO</b> , carota, cipolla, pomodori pelati, sale)- aglio - sale - olio di semi di girasole - olio di oliva
<b>Broccoli di cavolo aglio e prezzemolo</b>	Broccoli di cavolo – acqua – sale – aglio – prezzemolo – olio di semi di girasole – olio di oliva
<b>Broccoli di cavolo lessi</b>	Broccoli di cavolo – acqua – sale
<b>Carote al burro</b>	Carote lesse – burro – olio di semi di girasole – olio di oliva
<b>Carote lesse</b>	Carote - acqua - sale - olio di semi di girasole - olio di oliva
<b>Cavolfiore gratinato</b>	Cavolfiore - Olio di semi di girasole - Olio di oliva - Sale - pepe - Formaggio grattugiato [formaggi duri stagionati, Parmigiano reggiano, grana padano (LATTE, sale, caglio, conservante E1105 ,lisoizima proteina dell' <b>UOVO</b> )]
<b>Cavolfiore gratinato con besciamella</b>	Cavolfiore - Besciamella ( <b>LATTE</b> intero UHT, Farina di <b>GRANO</b> tenero "00", Margarina vegetale, Noce moscata, Sale) - Olio di semi di girasole - Olio di oliva - Sale - pepe - Formaggio grattugiato [formaggi duri stagionati, Parmigiano reggiano, grana padano (LATTE, sale, caglio, conservante E1105 ,lisoizima proteina dell' <b>UOVO</b> )]
<b>Cavolfiore lesso</b>	Cavolfiore - acqua - sale - olio di semi di girasole - olio di oliva
<b>Cavolo verza lesso</b>	Cavolo verza - acqua - sale - olio di semi di girasole - olio di oliva
<b>Ceci lessi</b>	Ceci secchi – acqua – Farina di <b>GRANO</b> tenero "00" – Bicarbonato di sodio – sale
<b>Cicoria saltata</b>	Cicoria - acqua - Brodo di carne (Carne di bovino, <b>SEDANO</b> , carota, cipolla, pomodori pelati, sale)- aglio - sale - olio di semi di girasole - olio di oliva – bicarbonato di sodio
<b>Costoline bietola lesse</b>	Costole della bietola – acqua- sale- olio di semi di girasole- olio di oliva
<b>Costoline bietola lesse con pomodori e basilico</b>	Costole della bietola – pomodori – basilico - acqua- sale- olio di semi di girasole - olio di oliva
<b>Costoline di bietola alla livornese</b>	Costole della bietola – Farina di <b>GRANO</b> tenero "00" - sale- acqua - Brodo di carne (Carne di bovino, <b>SEDANO</b> , carota, cipolla, pomodori pelati, sale)-salsa pomodoro (Pomodoro pelato in scatola, Cipolla, Aglio, Prezzemolo, Basilico, Olio di oliva, Olio di semi di girasole, Sale, Pepe)
<b>Crocchette di verdure</b>	Cavolfiore - Patate - Cipolla – <b>SEDANO</b> - Carote - Zucchine - Fagiolini -

<b>miste fritte</b>	Bietola - Finocchi - Peperoni - Porri - Melanzane - Besciamella ( <b>LATTE</b> intero UHT, Farina di <b>GRANO</b> tenero "00", Margarina vegetale, Noce moscata, Sale) – <b>UOVA</b> - Olio di semi di girasole - Olio di oliva - Sale - pepe - Formaggio grattugiato [formaggi duri stagionati, Parmigiano reggiano, grana padano ( <b>LATTE</b> , sale, caglio, conservante E1105 ,lisoizima proteina dell' <b>UOVO</b> )] - Pan grattato – prezzemolo - origano
<b>Crocchette di verdure miste gratinate</b>	Cavolfiore - Patate - Cipolla - Carote - Zucchine - Fagiolini - Bietola - Finocchi - Peperoni - Porri – <b>SEDANO</b> - Melanzane - Besciamella ( <b>LATTE</b> intero UHT, Farina di <b>GRANO</b> tenero "00", Margarina vegetale, Noce moscata, Sale) – <b>UOVA</b> - Olio di semi di girasole - Olio di oliva - Sale - pepe - Formaggio grattugiato [formaggi duri stagionati, Parmigiano reggiano, grana padano ( <b>LATTE</b> , sale, caglio, conservante E1105 ,lisoizima proteina dell' <b>UOVO</b> )] - prezzemolo - origano
<b>Fagioli lessi</b>	Fagioli secchi great northern – acqua – sale – olio di oliva – salvia
<b>Fagioli uccelletto</b>	Fagioli secchi great northern –cipolla – aglio – pomodoro pelati in scatola – doppio concentrato di pomodoro- acqua – sale – olio di oliva – salvia
<b>Fagiolini al pomodoro</b>	Fagioli surgelati – acqua -sale - Salsa pomodoro (Pomodoro pelato in scatola, Cipolla, Aglio, Prezzemolo, Basilico, Olio di oliva, Olio di semi di girasole, Sale, Pepe) – Brodo di carne (Acqua – Carne di bovino – Cipolle – Carote – <b>SEDANO</b> – Sale – Pomodoro ) - aglio – prezzemolo – cipolla - sale - olio di semi di girasole - olio di oliva - bicarbonato di sodio
<b>Fagiolini lessi</b>	Fagioli surgelati – acqua -sale
<b>Fagioloni mangiatutto (Taccole)</b>	Fagioli mangiatutto (taccole) - acqua - sale - olio di semi di girasole - olio di oliva - bicarbonato di sodio
<b>Fagioloni mangiatutto (Taccole) al pomodoro</b>	Fagioli mangiatutto (taccole) - Salsa pomodoro (Pomodoro pelato in scatola, Cipolla, Aglio, Prezzemolo, Basilico, Olio di oliva, Olio di semi di girasole, Sale, Pepe) – Brodo di carne (Acqua – Carne di bovino – Cipolle – Carote – <b>SEDANO</b> – Sale – Pomodoro ) - aglio – prezzemolo – cipolla - sale - olio di semi di girasole - olio di oliva - bicarbonato di sodio
<b>Finocchi gratinato</b>	Finocchi - Olio di semi di girasole – Limone - Olio di oliva - Sale - pepe - Formaggio grattugiato [formaggi duri stagionati, Parmigiano reggiano, grana padano ( <b>LATTE</b> , sale, caglio, conservante E1105 ,lisoizima proteina dell' <b>UOVO</b> )]
<b>Finocchi gratinato con besciamella</b>	Finocchi - Olio di semi di girasole - Limone - Olio di oliva - Sale - pepe - Formaggio grattugiato [formaggi duri stagionati, Parmigiano reggiano, grana padano ( <b>LATTE</b> , sale, caglio, conservante E1105 ,lisoizima proteina dell' <b>UOVO</b> )] Besciamella ( <b>LATTE</b> intero UHT, Farina di <b>GRANO</b> tenero "00", Margarina vegetale, Noce moscata, Sale)
<b>Finocchi lessi</b>	Finocchi - acqua - limone - succo di limone - sale - olio di semi di girasole - olio di oliva -
<b>Fiori di zucca fritti</b>	Fiori di zucca – farina di grano tenero “00” - birra – acqua gassata – sale – oli di semi di girasole
<b>Gobbi al forno</b>	Cardi – Farina di <b>GRANO</b> tenero "00" - sale- acqua - Brodo di carne (Carne di bovino, <b>SEDANO</b> , carota, cipolla, pomodori pelati, sale)- salsa pomodoro (Pomodoro pelato in scatola, Cipolla, Aglio, Prezzemolo, Basilico, Olio di oliva, Olio di semi di girasole, Sale, Pepe)
<b>Gobbi lessi</b>	Gobbi - acqua - limone - succo di limone - sale - olio di semi di girasole - olio

	di oliva - bicarbonato di sodio
<b>Melanzane alla griglia</b>	Melanzane – capperi sottaceto – <b>ACCIUGHE</b> sottolio- olio di oliva – olio di emi di girasole - aglio – prezzemolo - sale
<b>Melanzane alla parmigiana</b>	Melanzane - Salsa pomodoro (Pomodoro pelato in scatola, Cipolla, Aglio, Prezzemolo, Basilico, Olio di oliva, Olio di semi di girasole, Sale, Pepe) – Mozzarella – Formaggio grattugiato [formaggi duri stagionati, Parmigiano reggiano, grana padano (LATTE, sale, caglio, conservante E1105 ,lisozima proteina dell' <b>UOVO</b> )] – Origano – Sale – Oliodi semi di girasole – Olio di oliva
<b>Patate al pesto gratinate</b>	Patate - Pesto alla genovese in scatola (Basilico, olio di mais, <b>BURRO</b> , olio vergine d'oliva, grana padano [ <b>LATTE</b> , caglio, sale, conservante lisozima: proteina estratta dall' <b>UOVA</b> ) pecorino romano - <b>PINOLI - NOCI</b> – sale] - Olio di semi di girasole - Olio di oliva - Sale - pepe - Formaggio grattugiato [formaggi duri stagionati, Parmigiano reggiano, grana padano (LATTE, sale, caglio, conservante E1105 ,lisozima proteina dell' <b>UOVO</b> )]
<b>Patate arrosto</b>	Patate - Olio di semi di girasole - Olio di oliva -Sale aromatico -sale - pepe - Salvia -Ramerino
<b>Patate e pomodori gratinati</b>	Patate - Pomodoro fresco - Mozzarella - Olio di semi di girasole - Olio di oliva - Origano - Sale - Pepe
<b>Patate fritte</b>	Patatine fritte surgelate (potrebbero contenere tracce di <b>GLUTINE</b> ) – olio di semi di girasole – olio di oliva
<b>Patate gratinate</b>	Patate - Olio di semi di girasole - Olio di oliva - Sale - pepe - Formaggio grattugiato [formaggi duri stagionati, Parmigiano reggiano, grana padano (LATTE, sale, caglio, conservante E1105 ,lisozima proteina dell' <b>UOVO</b> )]
<b>Patate lesse</b>	Patate - acqua - sale - olio di semi di girasole - olio di oliva
<b>Patate prezzemolate</b>	Patate - acqua - sale - olio di semi di girasole - olio di oliva - aglio - prezzemolo
<b>Peperonata</b>	Peperoni - Salsa pomodori - Cipolla - Olio di semi di girasole - olio di oliva - Sale -Pepe
<b>Peperoni alla griglia</b>	Peperoni – olio di oliva – olio di emi di girasole - aglio – prezzemolo - sale
<b>Piselli alla fiorentina</b>	Piselli congelati – Pancetta di maiale – Salsiccia di maiale – Prosciutto cotto – Zucchero - Sale – Pepe – bicarbonato di sodio – olio di semi di girasole – olio di oliva
<b>Pomodori gratinato</b>	Pomodori - Olio di semi di girasole - Olio di oliva – Aglio – Prezzemolo – Basilico - Pan gratatto - Sale - pepe
<b>Pomodori ripieni</b>	Pomodori – pan grattato – aglio -basilico – olio di semi di girasole - olio di oliva
<b>Porri all'aceto balsamico</b>	Porri -acqua -sale – olio di semi di girasole – olio di oliva – aceto balsamico
<b>Porri in umido</b>	Porri - Salsa pomodoro - Olio di semi di girasole - Olio di oliva - Sale - Pepe
<b>Porri lessi</b>	Porri -acqua -sale – olio di semi di girasole – olio di oliva
<b>Purea di patate</b>	Patate - <b>LATTE</b> intero uht - <b>BURRO</b> - Formaggio grattugiato [formaggi duri stagionati, Parmigiano reggiano, grana padano (LATTE, sale, caglio, conservante E1105 ,lisozima proteina dell' <b>UOVO</b> )] - Sale - Noce moscata

<b>Rape saltate</b>	Rape - acqua - Brodo di carne (Carne di bovino, <b>SEDANO</b> , carota, cipolla, pomodori pelati, sale)- aglio - sale - olio di semi di girasole - olio di oliva - bicarbonato di sodio
<b>Sformato di verdure</b>	Cavolfiore - Patate - Cipolla - Carote - Zucchine - Fagiolini - Bietola - Finocchi - Peperoni - Porri – <b>SEDANO</b> - Melanzane - Besciamella ( <b>LATTE</b> intero UHT, Farina di <b>GRANO</b> tenero "00", Margarina vegetale, Noce moscata, Sale) – <b>UOVA</b> - Olio di semi di girasole - Olio di oliva - Sale - pepe - Formaggio grattugiato [formaggi duri stagionati, Parmigiano reggiano, grana padano ( <b>LATTE</b> , sale, caglio, conservante E1105 ,lisozima proteina dell' <b>UOVO</b> )]
<b>Spinaci al BURRO</b>	Spinaci - acqua - <b>BURRO</b> - Brodo di carne (Carne di bovino, <b>SEDANO</b> , carota, cipolla, pomodori pelati, sale) sale - olio di semi di girasole - olio di oliva
<b>Spinaci saltati</b>	Spinaci - acqua - Brodo di carne (Carne di bovino, <b>SEDANO</b> , carota, cipolla, pomodori pelati, sale)- aglio - sale - olio di semi di girasole - olio di oliva
<b>Stufato zucchini patate funghi</b>	Zucchini – patate - funghi champignon – pomodori pelati in scatola – Brodo di carne (Acqua – Carne di bovino – Cipolle – Carote – <b>SEDANO</b> – Sale – Pomodoro ) - cipolla – olio di semi di girasole – olio di oliva – sale – pepe
<b>Verdure miste gratinate</b>	Cavolfiore - Patate - Cipolla - Carote - Zucchine - Fagiolini - Bietola - Finocchi - Peperoni - Porri – <b>SEDANO</b> - Melanzane - Besciamella ( <b>LATTE</b> intero UHT, Farina di <b>GRANO</b> tenero "00", Margarina vegetale, Noce moscata, Sale) – <b>UOVA</b> - Olio di semi di girasole - Olio di oliva - Sale - pepe - Formaggio grattugiato [formaggi duri stagionati, Parmigiano reggiano, grana padano ( <b>LATTE</b> , sale, caglio, conservante E1105 ,lisozima proteina dell' <b>UOVO</b> )]
<b>Zucca gialla alla livornese</b>	Zucca gialla - Salsa pomodoro (Pomodoro pelato in scatola, Cipolla, Aglio, Prezzemolo, Basilico, Olio di oliva, Olio di semi di girasole, Sale, Pepe) – Farina di <b>GRANO</b> tenero "00" - Brodo di carne (Acqua – Carne di bovino – Cipolle – Carote – <b>SEDANO</b> – Sale – Pomodoro ) - aglio – prezzemolo – farina di grano tenero “00” - sale – pepe
<b>Zucca gialla lessa</b>	Zucca gialla - sale
<b>Zucchine alla griglia</b>	Zucchine – olio di oliva – olio di semi di girasole - aglio – prezzemolo - sale
<b>Zucchine lesse</b>	Zucchine - acqua - sale - olio di semi di girasole - olio di oliva - bicarbonato di sodio
<b>Zucchini gratinati</b>	Zucchini- Olio di semi di girasole - Olio di oliva - Sale - pepe - Formaggio grattugiato [formaggi duri stagionati, Parmigiano reggiano, grana padano ( <b>LATTE</b> , sale, caglio, conservante E1105 ,lisozima proteina dell' <b>UOVO</b> )] grattugiato
<b>Zucchini trifolati</b>	Zucchini – olio di semi di girasole – olio di oliva- sale- prezzemolo – aglio

