

INGREDIENTI E GRAMMATURE MENU' AUTUNNO - INVERNO

1

PASTA ALL'OLIO E GRANA		CREMA DI ZUCCA CON RISO	
Pasta di semola di grano duro	60	Riso	60
Olio extra vergine d'oliva	5	Zucca	40
Formaggio grana	4	Cipolle	2
Sale	q.b.	Carote	2
		Olio extra vergine	5
PASTA TONNO E POMODORO		Formaggio grana	4
Pasta di semola di grano duro	60	Sale	q.b.
Tonno sott'olio sgocciolato	10	Brodo vegetale (sedano carote cipolla)	q.b.
Pomodori pelati	50	Sale	q.b.
Cipolla, carota	15		
Olio extra vergine	5	CREMA DI ZUCCA CON CROSTINI	
Formaggio grana	4	Zucca	40
Sale	q.b.	Cipolle	2
		Carote	2
GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO		Olio extra vergine	3
Gnocchi di patate (v. scheda tecnica)	130	Formaggio grana	4
Pomodori pelati	50	Sale	q.b.
Cipolla e carote	25	Brodo vegetale (sedano carote cipolla)	q.b.
Olio extra vergine	5	Sale	q.b.
Formaggio grana	4	Crostini di pane comune	35
Sale	q.b.		
		PASTINA IN BRODO DI CARNE DI MANZO	
GNOCCHETTI SARDI POMODORO E RICOTTA		Pastina di semola di grano duro	35
Pasta di semola di grano duro	60	Carote	3
Pomodori pelati	50	Sedano	2
Cipolla	25	Cipolla	2
Ricotta vaccina	10	Formaggio Grana	3
Olio extra vergine	5	Sale	q.b.
Formaggio grana	4	Brodo di carne di manzo	q.b.
Sale	q.b.		
		PIZZA MARGHERITA	
HAMBURGER DI MANZO		Base per pizza (v. scheda tecnica)	90
Manzo	60	Pomodori pelati	20
Patate	30	Mozzarella	20
Formaggio grana	2	Olio extra vergine	5
Olio extra vergine di oliva	2	Origano	q.b.
sale	q.b.	Sale	q.b.