

# INGREDIENTI E GRAMMATURE MENU' PRIMAVERA- ESTATE

2

<b>Parmigiano</b>	5	Piselli surgelati	30
Olio di oliva extra v.	5	Patate	30
Aglio	q.b.	<b>Sedano, aglio</b>	q.b.
		<b>Formaggio grana</b>	4
		Olio extra vergine	5
		Sale	q.b.
<b>RISO ALL'OLIO E GRANA CON PROFUMO DI BASILICO</b>		<b>RISO ALLA CREMA DI ASPARAGI</b>	
Riso	60	<u>Riso</u>	60
Olio extra vergine d'oliva	5	Asparagi (punte )	40
<b>Formaggio grana</b>	4	Cipolle	3
Basilico	1	Olio extra vergine d'oliva	5
Sale	q.b.	<b>Formaggio grana</b>	4
		Brodo vegetale ( <u>sedano</u> , cipolle, carote)	q.b.
		Sale	q.b.
<b>RISO ALL'OLIO E GRANA</b>			
Riso	60		
Olio extra vergine d'oliva	5		
<b>Formaggio grana</b>	4		
Sale	q.b.		
<b>VELLUTATA DI VERDURE CON CROSTINI</b>		<b>MINESTRA DI VERDURE CON PASTINA/RISO</b>	
Patate	30	Pastina di semola di <b>grano duro</b> /riso	25/30
Carote <b>sedano</b> cipolle <u>zucchine</u>	40	Patate	30
Olio extra vergine	2	Carote sedano cipolle coste	40
<b>Formaggio grana</b>	3	Olio extra vergine	2
Sale	q.b.	<b>Formaggio grana</b>	3
<b>Crostini di pane comune</b>	10	Sale	q.b.
<b>PIZZA MARGHERITA</b>		<b>PIZZA AL PROSCIUTTO</b>	
Base per pizza ( <u>v. scheda tecnica</u> )	90	Base per pizza ( <u>v. scheda tecnica</u> )	90
Pomodori pelati	20	Pomodori pelati	20
<b>Mozzarella</b>	20	<b>Mozzarella</b>	20
Olio extra vergine	5	Prosciutto cotto	20
Origano	q.b.	Olio extra vergine	5
Sale	q.b.	Sale	q.b.