ALLEGATO “A4”

Elenco preparazioni gastronomiche

ELENCO PREPARAZIONI GASTRONOMICHE

I menu settimanali, saranno approvati dall'Amministrazione, su proposta del Concessionario, assieme al responsabile ed ai due cuochi del servizio di ristorazione. I menù relativi ad un periodo di quattro settimane, saranno analizzati una volta al mese con almeno due settimane d'anticipo.
La decisione dell'Amministrazione saranno decisive e vincolanti per l'appaltatore.
Durante la riunione verranno anche evidenziate le eventuali mancanze, osservazioni e proposte sulla qualità del servizio, anche in funzione di una scheda questionario dei reclami, che sarà posto nei locali mensa al fine di visualizzare rapidamente le problematiche in corso ed intervenire con soluzioni pratiche ed efficaci.
Se nelle riunioni successive si riscontrassero gli stessi problemi o mancanze già denunciati nelle riunioni precedenti, l'Amministrazione potrà provvedere ad applicare quanto previsto all'art. 15 del Capitolato d'oneri – Sez. II Concessione del servizio di ristorazione e bar.
Si elenca qui di seguito una tipologia di pasti non esaustiva, da alternare, anche in funzione delle stagioni.

PRIMI PIATTI

MINESTRE

Pasta e fagioli alla veneta
Pasta e ceci
Pasta e lenticchie
Risi e Bisi
Minestrone alla Genovese
Tortellini in brodo
Crema di piselli
Crema di funghi
Crema di asparagi
Zuppa di lenticchie
Minestra di carciofi
Jota
Minestra di mais (bobìci)
Orzo e fagioli alla friulana
Passatelli in brodo
Passato di cavolfiore e ricotta
Vellutata di pollo
Zuppa di cipolle gratinata
Zuppa di cetrioli fredda
Gazpacho
Vellutata di porri
Minestrone ai cereali
Crema di ceci
Zuppa di verdure
Zuppa di patate e fagioli
Passato di fagioli

RISO

Risotto primavera
Risotto di funghi
Risotto agli asparagi
Risotto alla milanese
Risotto al curry
Risotto alla parmigiana
Risotto ai frutti di mare
Riso Pilaw alla Valenciana
Insalata di riso
Risotto alle vongole
Risotto al radicchio rosso di Treviso
Pomodori farciti di riso
Risotto alla parigina
Risotto alla piemontese
Risotto di zucchine
Risotto con carciofi
Risotto alla salsiccia
Risotto alla trota
Risotto alle erbe
Risotto al pomodoro e piselli

INSALATE COMPOSTE

Insalata nizzarda
Insalata alla contadina (Bacon soffritto - Uova sode - Noci - Formaggio)
Insalata al gorgonzola e noci
Insalata alla greca (Pomodoro cipolla cetriolo – feta - olive nere)
Insalata di pollo
Insalata caprese
Insalata di tacchino
Insalata di tonno
Insalata al prosciutto
Insalata ai formaggi
Insalata di patate e speck
Insalata russa
Insalata capricciosa

PASTA

Bucatini capperi e olive
Bucatini/penne all'Amatriciana
Spaghetti alla carbonara
Fusilli alla puttanesca
Trenette al pesto
Penne all'arrabbiata
Spaghetti carrettiera
Mezze maniche ai quattro formaggi

Pasticcio di lasagne
Ziti al gratin
Linguine con le seppie
Maccheroni ai piselli
Orecchiette con cime di rapa
Penne alla Norma (Melanzane e ricotta salata)
Tortelli di magro burro e salvia
Tortelli panna e prosciutto
Tagliatelle al prosciutto
Tagliatelle ai funghi
Pappardelle ai carciofi
Tagliolini al salmone
Spaghetti alle vongole
Spaghetti alla marinara
Fusilli al tonno
Spaghetti olio aglio e prezzemolo
Sedanini al gorgonzola
Farfalle al nero di seppia
Pennette ai molluschi
Tagliolini allo speck
Maccheroni al ragù
Ditali al ragù di carni bianche
Orecchiette vegetariane
Sformato di carciofi
Sfornato di verdure
Melanzane alla parmigiana
Zucchine alla parmigiana
Sfornato di montasio
Sfornato di crespelle
Crespelle al prosciutto e funghi
Crespelle alle verdure
Gnocchi al ragù
Gnocchi al ragù di verdure
Gnocchi alle zucchine e tonno
Gnocchi al nero di seppia
Gnocchi ai formaggi gratinati

PRIMI PIATTI VEGANI

Vedere allegato A3 -2

SECONDI PIATTI

CARNI

VITELLO

Vitello al forno
Scaloppine al marsala
Scaloppine alla valdostana
Scaloppine alla viennese
Scaloppine al limone
Stinco di vitello al forno
Involtini prosciutto e salvia
Scaloppine alla pizzaiola
Piccatina al limone
Saltimbocca alla romana
Scaloppine ai funghi
Vitello tonnato
Spezzatino

MANZO

Carpaccio sedano e parmigiano
Bistecca alla Bismarck
Bollito misto in salsa verde
Brasato al vino rosso
Tagliata
Goulasch
Polpettone
Roast-Beef
Spiedini
Stracotto alla piemontese
Spezzatino con patate e verdure
Polpette al pomodoro
Polpette
Hamburger
Paillard alla pizzaiola

MAIALE

Arista di maiale al forno
Braciole alla Sassi
Costine di maiale glassate
Prosciutto in crosta
Cotechino o zampone
Salsicce al vino bianco
Lonza al latte
Carré di maiale affumicato
Lonza di maiale al forno

POLLAME

Petto di pollo ai peperoni
Pollo alla cacciatora
Pollo arrosto
Petti di pollo alla milanese
Petti di pollo al limone
Petti di pollo alla senape
Petto di pollo alle verdure
Petto di pollo ai funghi
Petto di pollo grigliato
Tacchino al forno
Arrosto di tacchino
Tacchino ripieno natalizio

*** Tutti i piatti preparati con il pollo possono essere preparati anche con il tacchino

ALTRE CARNI

Coniglio arrosto
Coniglio alla cacciatore
Agnello Pasquale al forno

PESCE

Calamari fritti
Sardoni fritti
Calamari in umido con polenta
Calamari e seppioline con polenta
Zuppa di pesce misto
Filetto di cefalo al forno
Seppie in umido con polenta
Nasello
Merluzzo
Scorfano
Filetto di platessa dorato
Sgombro alla griglia
Sogliola

*** quant'altro: fritti, ai ferri, panati, alla mugnaia, al limone

ALTRI SECONDI PIATTI

Peperoni ripieni
Mozzarella in carrozza
Crêpes ripiene (al formaggio, ai funghi, ai carciofi ecc.)
Sofficini

SECONDI PIATTI VEGETARIANI

Bollito misto di verdure
Hamburger vegetariani
Peperoni vegetariani ripieni
Torta salata alle verdure
Tegamino di verdure gratinato
Carciofi fritti
Cicoria aglio olio e peperoncino
Fagioli all'uccelletto con polenta
Verdure grigliate

SECONDI PIATTI VEGANI
Vedere allegato A3 -2

CONTORNI

PATATE

Fritte
Prezzemolate
Crocchette
Novelle al forno
Al tegame
A spicchi
Intere cotte nella stagnola
Duchessa
Purè
Insalata di patate
Sautées
Arrosto

VERDURE
Carciofi fritti
Carciofi gratinati
Carote al burro
Cavolfiore bollito
Cavolfiore gratin
Cavolini di Bruxelles al burro
Cavolini di Bruxelles gratinati
Verze al tegame
Cicoria bollita all'agro
Cicoria olio, aglio, peperoncino
Cipolline glassate
Fagioli all'uccelletto
Fagioli all'agro
Fagiolini bolliti
Fagiolini ripassati al pomodoro
Finocchi bolliti

Finocchi gratin
Funghi trifolati
Melanzane panate o fritte
Melanzane alla griglia
Caponata di melanzane
Caponata di verdure
Peperonata
Piselli alla francese
Piselli al prosciutto
Pomodori gratinati
Porri bolliti vinaigrette
Porri gratinati
Sedani di Verona bolliti
Spinaci al burro
Spinaci panna e parmigiano
Macedonia di verdure
Ratatouille alla Nizzarda
Verdure miste al forno