

Allegato n 3

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURE PER
CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI
E ALLA PERCENTUALE DI SCARTO E SFRIDI DI LAVORAZIONE**

N.B. Il peso degli ingredienti si riferisce al prodotto pulito, a crudo, e al netto degli scarti di lavorazione.

Per i prodotti congelati/surgelati il peso si riferisce al prodotto scongelato.

Per la frutta, come unità di frutta fresca, il peso è inteso al lordo.

Per la frutta, intesa quale componente di altre preparazioni (dolci, macedonie, insalate...) il peso si riferisce al prodotto pulito, al netto degli scarti

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURE PER CIASCUNA
CATEGORIA DI UTENTI E ALLA PERCENTUALE DI SCARTO E SFRIDI DI LAVORAZIONE**

Utenti Asili nido

Secondo le indicazioni dell'OMS e del Ministero della Salute è raccomandato, ordinariamente, iniziare il divezzamento dopo il 6° mese in quanto in questa fase il latte materno (o di formula) da solo non è più sufficiente a soddisfare il crescente fabbisogno nutrizionale per cui l'alimentazione va integrata con cibi complementari idonei.

I fabbisogni nutritivi, lo sviluppo neuromotorio e dei sistemi metabolici del lattante sono specifici per ogni bambino e rendono pertanto più flessibile l'avvio e le modalità dell'alimentazione complementare rispetto alle raccomandazioni di salute pubblica che non si possono applicare indistintamente ad ogni singolo lattante.

Il pediatra ha un ruolo fondamentale nella personalizzazione delle indicazioni relativamente ai tempi e alle modalità di introduzione dei diversi alimenti.

Per quanto riguarda l'introduzione del latte vaccino, essa va posticipata almeno fino al dodicesimo mese di vita compiuto, sia per l'eccessivo carico proteico - quasi 4 volte più elevato rispetto al latte materno – sia per lo scarso apporto di ferro.

E' consigliabile utilizzare alimenti approvati dal Ministero della Salute, in quanto sono ottenuti partendo da ingredienti nei quali la presenza di residui e contaminanti come fitofarmaci, micotossine, metalli, ecc. è sensibilmente ridotta rispetto ai valori ammessi negli alimenti non destinati specificatamente alla prima infanzia. In ogni caso anche in questi prodotti, è opportuno valutare le caratteristiche nutrizionali riportate sulla etichetta.

ESEMPIO SCHEMA SETTIMANALE PRIMA PAPPA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI	VENERDI'
Crema di cereali 20 g	Crema di cereali 20 g	Crema di cereali 20 g	Crema di cereali 20 g	Crema di cereali 20 g
Lenticchie decorticate secche 10 g	Carne 15 g (omogeneizzato gr. 40 o liofilizzato gr. 5)	Pesce 20 g (omogeneizzato gr. 40 o liofilizzato gr. 5)	Parmigiano Reggiano o Grana Padano** 10 g	Uovo 25 g (½ uovo)
Verdure 30 g	Verdure 30 g	Verdure 30 g	Verdure 30 g	Verdure 30 g
Frutta 40 g	Frutta 40 g	Frutta 40 g	Frutta 40 g	Frutta 40 g
Olio EVO*** 5 g	Olio EVO*** 5 g	Olio EVO*** 5 g	Olio EVO*** 5 g	Olio EVO*** 5 g

** In alternativa Formaggio Fresco (20 g) oppure Ricotta (30g)

*** EVO : Olio Extravergine di Oliva

ASILO NIDO /LATTANTI
(6 mesi a 12 mesi)

ALIMENTI	QUANTITA' CONSIGLIATA	FREQUENZE DI CONSUMO
Pasta, riso, ecc	20-25 g (dimezzare per brodi)	1 volta al giorno
Verdure di stagione	30-60 gr verdura da cuocere	1 volta al giorno
Frutta fresca di stagione	35-40 g	2 volte al giorno
Legumi	25 g freschi o 10 g secchi	1 volta a settimana
Yogurt	60 g	1 volta a settimana
Formaggio	25 g fresco o 10 g altri	1 volta a settimana
Pesce	20-30 g	1-2 volte a settimana
Carne (tagli magri e carne bianca)	15-25 g	1-2 volte a settimana
Olio	5 g	1 volta al giorno
Uova	25-50 (1/2 uovo a 6 mesi e 1 uovo intero a 12)	1 volta a settimana

DOPO LA PRIMA PAPPÀ

Dopo la prima pappa aumenta ulteriormente la varietà e la quantità di alimenti e possono essere previsti tre pasti al giorno con due merende. Si cominciano a somministrare alimenti a pezzetti e non solo creme per educare il bambino alla deglutizione e successivamente alla masticazione, affiancando alla carne e al pesce le verdure tagliate a piccoli pezzetti. Per facilitare l'elaborazione di un menu si riporta uno schema esemplificativo su due settimane che alterna le diverse tipologie di alimenti anche allo scopo di favorire una maggiore varietà tra questi con le relative grammature che sono da intendersi al crudo e al netto scarti. Le grammature indicate si riferiscono agli ingredienti principali delle ricette, gli ingredienti minori possono essere aggiunti secondo necessità.

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1^ SETTIMANA				
Piatto asciutto con cereali 25 g (riso)	Piatto asciutto con cereali 25 g (orzo)	Piatto in brodo con cereali 25 g (pastina)	Piatto asciutto con cereali 25 g (mais)	Piatto asciutto con cereali 25 g (pasta di semola)
Legumi secchi* 15 g	Formaggio fresco** 20 g	Pesce 30 g	Carne 30 g	Uovo 25 g (½ uovo)
Verdure 30 g	Verdure 30 g	Verdure 30 g	Verdure 30 g	Verdure 30 g
Frutta 80 g	Frutta 80 g	Frutta 80 g	Frutta 80 g	Frutta 80 g
Olio EVO*** 10 g	Olio EVO*** 10 g	Olio EVO*** 10 g	Olio EVO*** 10 g	Olio EVO*** 10 g
2^ SETTIMANA				
Piatto asciutto con cereali 25 g (farro)	Piatto in brodo con cereali 25 g e verdure	Piatto asciutto con cereali 25 g (miglio)	Piatto asciutto con cereali 25 g (riso)	Piatto a base di patate 100 g
Ricotta** 30 g	Pesce 30 g	Uovo 25 g (½ uovo)	Legumi secchi* 15 g	Pollame 30 g
Verdure 30 g	Verdure 30 g	Verdure 30 g	Verdure 30 g	Verdure 30 g
Frutta 80 g	Frutta 80 g	Frutta 80 g	Frutta 80 g	Frutta 80 g
Olio EVO*** 10 g	Olio EVO*** 10 g	Olio EVO*** 10 g	Olio EVO*** 10 g	Olio EVO*** 10 g

* I legumi secchi (15 grammi) sono sostituibili con 40 g di legumi freschi o surgelati

** In alternativa Parmigiano Reggiano o Grana Padano (10g).

*** EVO : Olio Extravergine di Oliva

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURE PER CIASCUNA
CATEGORIA DI UTENTI E ALLA PERCENTUALE DI SCARTO E SFRIDI DI LAVORAZIONE**

NIDI 1-3 ANNI

	1-3 anni	Adulti
PASTA ASCIUTTA		
PASTA/RISO AL POMODORO		
Pasta	50	90
Pomodoro (pelati)	30	55
Cipolle	1	4
Carote	1	4
Sedano	1	3
Olio extra vergine di oliva	5	8
Parmigiano Reggiano	5	8
Sale marino	0.5	1
Basilico	0.1	0.3
PASTA CON RICOTTA E SPINACI		
Pasta	50	90
Ricotta	10	25
Spinaci	4	15
Parmigiano Reggiano	5	8
Latte	10	10
Sale	0.5	1
PASTA BIANCA O RISO BIANCO AL BURRO		
Pasta/Riso	50	90
Parmigiano Reggiano	5	8
Burro	5	8
Sale	0.5	1
PASTA CON ZUCCA		
Riso	50	90
Zucca	20	35
Sale marino		1
Parmigiano reggiano	5	7
Latte	10	10
Burro crudo	6	6
PASTA CON RICOTTA E ZUCCA		
Riso	50	90
Ricotta	14	14
Zucca	12	12
Sale marino	0.5	1
Parmigiano reggiano	5	5
Burro crudo	3	6

PASTA AGLIO E OLIO		
Pasta di semola di grano duro	50	90
Olio extra vergine di oliva	4	15
Parmigiano reggiano	5	8
Aglione	0.1	0.3
Sale marino	0.5	0.5
PASTA AL RAGU'		
Pasta	50	90
Carne trita di vitellone reale	25	50
Olio extra vergine d'oliva	1	3
Pomodori pelati	30	55
Parmigiano reggiano	5	8
Sedano	0.5	2
Cipolle	1	4
Vino	1	7
Carote	1	4
Sale marino	0.5	1

PASTA CON PISELLI				
Pasta	50			90
Piselli	10			10
Parmigiano reggiano	5			7
Cipolla, carote, sedano + brodo vegetale per passare i piselli al forno	Qb			qb
Olio extra vergine di oliva	7			13
Sale marino	0.5			1
Prezzemolo	0.5			1
PASTA CON ZUCCHINE				
Pasta	50			90
Zucchine	20			40
Parmigiano reggiano	5			7
Cipolla	1			4
Olio extra vergine di oliva	7			13
Sale marino	0.5			1
Prezzemolo	1			1
Aglione	0.1			0.5
PASTA AL PESTO				
Pasta	50			90
Basilico fresco netto	8			12
Aglione (1 spicchio/15 bambini)	0.1			0.5
Olio extra vergine di oliva	2			8
Parmigiano reggiano	5			
Sale marino (PESTO OTTENUTO)	0.5 (10)			1 (20)
PASTA CON PEPERONI				
Pasta	50			90
Peperoni	2.5			7
Pomodori pelati	30			55
Parmigiano reggiano	5			7
Cipolla				4
Olio extra vergine di oliva	3			5
Sale marino	0.5			1
PASTA AL POMODORO E RICOTTA				
Pasta	50			90
Ricotta	6			9
Pomodori pelati	30			55
Cipolla	1			4
Olio extra vergine di oliva	3			5
Parmigiano reggiano	5			7
Basilico	0.1			0.3
Sale marino	0.5			1
PASTA E CECI				
Pasta	50			90
Ceci	20			40
Cipolla	2			5
Basilico fresco	1			3
Brodo vegetale per frullare i ceci	100			120
Olio extravergine	2			5

Sale marino	0.4			0.8
Parmigiano reggiano	5			7
PASTA E FAGIOLI				
Pasta	50			90
Fagioli borlotti surgelati	10			10
Alloro	0.4			2
Carote	1			4
Sedano	1			3
Cipolle	1			4
Olio extra vergine di oliva	3			5
Pomodori pelati	30			55
Parmigiano reggiano	5			7
Sale marino	0.4			0.8
PASTA ALLA PIZZAIOLA				
Pasta	50			90
Origano	0.1			0.3
Cipolle	1			4
Olio extra vergine di oliva	3			5
Pomodori pelati	30			55
Parmigiano reggiano	5			7
Sale marino	0.4			0.8

LASAGNE

LASAGNE AL RAGU'				
Pasta all'uovo fresca	40			70
Latte	100			120
Parmigiano reggiano	6			8
Pomodori Pelati	40			50
Carne bovina	40			60
Olio extra vergine di oliva	3			5
Farina	6			10
Burro	9			9
Carote	6			10
Sedano	2			4
Sale marino	0.4			1
Cipolle	2			4

RISOTTI

RISO CON ZUCCA				
Riso	50			90
Zucca	20			35
Parmigiano reggiano	5			7
Grana Padano in media				6
Grana Padano per Centro Pasti				9
Sale marino	0.5			1
Latte	5			8
Burro crudo	5			5

RISOTTO ALLA PARMIGIANA				
Riso	50			90
Burro	5			5
Parmigiano reggiano	5			7
Latte	10			10
Cipolla	1			3
Sale marino	0.4			1
Brodo vegetale	140			225
RISOTTO ALLE VERDURE				
Riso	50			90
Burro	5			5
Parmigiano reggiano	5			7
Latte	10			10
Carote julienne	7			7
Piselli precotti	4			4
Zucchine julienne	7			7
Cipolla	1			3
Sale marino	0.4			1
Brodo vegetale	140			225
RISOTTO CON ZUCCHINE				
Riso	50			90
Zucchine	15			40
Parmigiano reggiano	5			7
Cipolla	1			4
Burro	6			6
Sale marino	0.4			1
Latte	10			10
Prezzemolo	0.4			1
(Brodo vegetale)	140			225
RISO CON PISELLI				
Riso	50			90
Piselli	10			25
Parmigiano reggiano	5			7
Cipolla	1			4
Burro	6			9
Sale marino	0.4			1
Prezzemolo	0.4			1

MINESTRE E CREME

MINISTRONE/PASSATO DI VERDURA CON PASTA				
Pastina (anellini, stelline, semini)	20			40
Sedano	0.5			3
Patate	20			35
Zucca/zucchine/coste/verza	15			30
Fagioli surg.	1			3
Minestrone surg.	25			50
Olio extra vergine di oliva	2			4

Parmigiano reggiano	5			7
Sale marino	0.4			1
Pomodori Pelati	3			6
BRODO VEGETALE CON PASTINA				
Pastina	25			50
Sedano	3			7
Carote	10			25
Patate	10			25
Cipolle	3			15
Sale marino	0.4			1
Parmigiano reggiano	5			7

CARNI ROSSE				
BOLLITO				
Vitellone spalla	50			120
Sale	0.4			1
Cipolle	2			8
Sedano	1			3
Carota	1			8
TRITO DI VITELLONE				
Vitellone reale	70			130
Olio extra vergine	4			6
Vino bianco o rosso	4			7
Pomodori Pelati	30			60
Sedano	1			4
Carote	3			10
Cipolle	1			4
Sale marino	0.4			1

CARNI BIANCHE				
BOCCONCINI DI POLLO ALLE ERBE				
Pollo	50			120
Pane grattugiato	5			9
Farina	0.3			1.5
Olio extra vergine di oliva	4			7
Vino bianco secco	1			7
Sale marino	0.4			1
Aromi vari (rosmarino-salvia, aglio)	0.3			1
COSCETTE DI POLLO AL ROSMARINO (in concia)				
Cosce di pollo con sovracoscia	90			250
Sale marino	0.4			0.3
Vino bianco secco	2			7
Aromi	0.2			0.4
BOCCONCINI O STRACCETTI DI TACCHINO				
Bocconcini o straccetti di tacchino	50			120
Olio extra vergine di oliva	3			6
Pane grattugiato	4			9
Sale marino	0.4			1
Farina	0.5			1
Vino bianco	2			7
Aromi (rosmarino, salvia, aglio)	0.1			0.3
Limone	0.1			0.4

POLPETTONE DI TACCHINO E RICOTTA				
Anca di tacchino tritata/Fesa x nido	45			75
Ricotta	12			35
Uova	7			8
Parmigiano reggiano	8.5			7
Olio extra vergine di oliva	5			6
Vino bianco secco	3			7
Pane grattugiato (all'esterno)	Qb			q.b
Carote, prezzemolo, cipolla	1.2			3
Sale marino	0.4			9
HAMBURGER DI TACCHINO				
Anca di tacchino tritata	50			100
Pane grattugiato	3.5			5.5
Latte	9			10
Carota grattugiata	0.5			3
Cipolla	1			2.2
Prezzemolo	0.2			0.7
Aromi misti (rosmarino, salvia)	0.1			0.5
Olio extra vergine di oliva (per teglia)	3			5
Sale marino	0.4			1
ARROSTO DI TACCHINO				
Fesa di tacchino	70			110
Olio extra vergine di oliva	4			6
Carote	4			6
Sedano	4			6
Cipolla	1			3
Salvia/Rosmarino	1			3
Brodo vegetale	50 ml			100 ml
Sale marino	0.5			1
POLPETTE DI POLLO				
Pollo tritato	50			100
Pane grattugiato	3.5			5.5
Latte	9			10
Carota grattugiata	0.5			3
Cipolla	1			2.2
Prezzemolo	0.2			0.7
Aromi misti (rosmarino, salvia)	0.1			0.5
Olio extra vergine di oliva (per teglia)	3			5
Sale marino	0.4			1

UOVA				
FRITTATA CON/SENZA VERDURE				
Uova	60			60
Zucchine (o carote o spinaci)	10			25
Parmigiano reggiano	5			7
Olio extra vergine di oliva	1			3
Latte	10			10
Sale marino	0.4			1
TORTINO DI RICOTTA CON ZUCCHINE				
Uova	25			38
Ricotta	20			30
Zucchine	15			25

Parmigiano reggiano	8			10
Olio extravergine	1			3
Sale marino	0.4			1

PESCE

MERLUZZO DORATO/ (+ 20% glassatura)

Filetto di merluzzo	60			150
Olio extra vergine di oliva	4			7
Pane grattugiato	8			8
Rosmarino	1			2
Salvia	1			2
Farina	9			12
Sale marino	0.4			1
Limone	1			3

PLATESSA (+ 20% glassatura)

Filetto di platessa	70			130
Olio extra vergine di oliva	4			7
Prezzemolo	2.5			4.5
Pane grattato	9			15
Farina	9			15
Rosmarino	1			2
Salvia	1			2
Sale marino	0.4			1

INSALATA DI PESCE (+ 20% glassatura)

Nasello	50			100
Patate (lesse)	60			120
Olio extra vergine di oliva	5			7
Sale marino	0.4			1
Prezzemolo	0.1			0.3

CROCCHETTE E SFORMATI

CROCCHETTE PRIMAVERA O TORTINO

Ricotta	25			45
Patate	30			45
Parmigiano reggiano	7			9
Pane	2			7
Uova	7			7
Spinaci	2			7
Carote	2			7
Sale marino	0.4			1
Olio extra vergine	2			4

TORTA DI PATATE

Patate	80			130
Uova	10			10
Parmigiano reggiano	7			9
Olio extra vergine di oliva	3			8
Sale marino	0.4			1
Pane grattato	Qb			Qb

CROCCHETTE DI PESCE (+ 10% GLASSATURA)

Filetto di merluzzo o nasello	40			90
Pane grattugiato	5			10
Parmigiano reggiano	6			8
Uovo	8			8

Prezzemolo tritato	1			3
Latte	10			10
Sale marino	0.4			1
Olio extra vergine	4			8
CROCCHETTE DI LEGUMI				
Patate	20			30
Ricotta	30			30
Ceci	30			40
Parmigiano reggiano	8			10
Uova	6			7
Pane grattato	2			5
Olio extra vergine	3			8
Sale marino	0.4			1
POLPETTONE RUSTICO				
Misto uovo	20			40
Parmigiano reggiano	20			22
Pane grattugiato (non scottare)	5			11
Sale marino	0.4			1
Prezzemolo, aglio	0.1			0.3
Brodo di carne	100 ml			200 ml

FORMAGGI				
FORMAGGI MISTI				
Crescenza o Ricotta	50			90
Crescenza/Ricotta dopo lasagne alla bolognese	35			60
SCAGLIE DI GRANA				
Grana Padano/Reggiano	20			40
CAPRESE				
Mozzarella	50			100
Pomodori freschi	70			150
Origano	0.3			1
Basilico	0.3			1
Olio extra vergine di oliva	5			10
Sale marino	0.4			1

CONTORNI COTTI				
PATATE LESSATE				
Patate	60			130
Olio extra vergine di oliva	5			7
Aceto di vino				qb
Sale marino	0.4			1
Prezzemolo	0.4			1
PUREA				
Patate	60			120
Latte intero UHT	30			40
Burro	7			8
Sale marino	0.4			1
FINOCCHI GRATINATI				
Finocchi	50			90

Burro	3			3
Parmigiano reggiano	4			6
Sale marino	0.4			1
SPINACI AL BURRO/GRATINATI				
Spinaci	70			74
Burro	3			3
Parmigiano reggiano	4			6
Sale marino	0.4			1
ZUCCHINE AL FORNO				
Zucchine	60			90
Prezzemolo/Aglio	0.3			1
Olio extra vergine	5			10
Parmigiano reggiano	3			5
Sale	0.4			1
CAROTE TRIFOLATE				
Carote	50			80
Olio extra vergine di oliva	4			10
Parmigiano reggiano	3			5
Sale marino	0.4			1
FAGIOLINI				
Fagiolini	60			100
Olio extra vergine oliva	5			8
Aceto di vino				Qb
Sale marino	0.4			1
CAVOLFIORI O BROCCOLI GRATINATI				
Cavolfiore o Broccolo	40			60
Sale	0.4			0.5
Parmigiano reggiano	3			5
Burro	2			2

LEGUMI

PISELLI IN UMIDO				
Piselli	40			50
Pomodori pelati	10			10
Carote	2			7
Sedano	1			3
Cipolla	1			7
Olio extra vergine	5			10
Sale	0.4			1
PISELLI AL BURRO				
Piselli	50			50
Burro	2			2
Sale marino	0.4			1

CONTORNI CRUDI

INSALATA				
Insalata	20			60
Olio extra vergine di oliva	5			8
Sale marino	0.4			1
Aceto				q.b.
CAROTE JULIENNE				
Carote	30			100

Olio extra vergine di oliva	5			8
Sale marino	0.4			1
Aceto di vino				q.b.
FINOCCHI				
Finocchi	30			100
Olio extra vergine di oliva	5			8
Sale marino	0.4			1
Aceto di vino				q.b.
POMODORI				
Pomodori	80			150
Olio extra vergine di oliva	5			8
Sale marino	0.4			1
Aceto di vino				q.b.
INSALATA E CAROTE				
Insalata	15			50
Carote julienne	5			50
Olio extra vergine	5			8
Aceto di vino				Qb
Sale	0.4			1
VERZA A FILINI				
Verza	30			70
Olio extra vergine	5			8
Aceto di vino				qb
Sale	0.4			1
INSALATA MISTA				
Pomodori	25			70
Insalata	10			40
Carote julienne	3			10
Olio extra vergine	5			8
Aceto di vino				Qb
Sale	0.4			1
Pane	30			50

MERENDE

THE' E BISCOTTI				
Thè	150 ml			
Biscotti	30			
Limone	0.1			
PANE E OLIO				
Pane	30			
Olio extra vergine di oliva	5			
FRUTTA				
Frutta fresca di stagione al netto	100			
YOGURT				
Yogurt	125			
PANE E MARMELLATA				
Pane	30			
Confettura	15			
CIAMBELLA				
Ciambella	40			
LATTE E BISCOTTI				
Latte fresco	100			
Cacao / orzo	1 gr.			

Biscotti	30			
LATTE E FETTE				
Latte fresco	100			
Fette biscottate	20			
FOCACCIA				
Focaccia	50			
Olio extra vergine	5			
Sale	0.5			

CIAMBELLA	
Farina di grano tenero 00	28.57
Zucchero	14.29
Burro	7.14
Misto uovo	14.29
Latte	14.29
<i>Lievito per dolci: 3 bustine per 1 GN 32 pezzi</i>	
Limone	Qb

PIZZA	1-3 anni	Adulti
Pasta per pizza	110	180
Pomodori pelati	60	95
Mozzarella	45	77
Olio extra vergine di oliva	6	8
Sale marino	0.5	1.5
Farina	6	8
Origano	q.b.	q.b.

**TABELLA DI RIFERIMENTO PER LE VARIAZIONI PERCENTUALI DI PESO DEGLI ALIMENTI
DOPO SCONGELAMENTO E SCARTO DI LAVORAZIONE**

Peso corrispondente a 100 g di alimento crudo

DERRATA	% CALO PESO SCONGELAMENTO	% SCARTO LAVORAZIONE
Odori freschi		20
Sedano fresco		25
Cipolle fresche		25
Patate fresche		35
Patate novelle fresche		15
Carote fresche		15
Finocchi freschi		40
Erbette fresche		20
Verze fresche		15
Verdure miste fresche		30
Pomodori per insalata		10
Insalata scarola		25
Insalata brasiliana		20
Insalata Chioggia		30
Insalata canasta		20
Platessa surgelata	30	
Merluzzo, spada, palombo surgelato tranci	30	
Seppioline, calamari, totani surgelate	20	
Ortofrutticoli surgelati (piselli, fagiolini ,spinaci, biette, misto legumi,ortaggi per minestrone))	0	
Gnocchi ,prodotti da forno, gastronomici, dietetici surgelati	0	
Petto di pollo refrigerato		5
Cosce di pollo refrigerate		5
Fesa di tacchino		5
Coniglio intero		10
Lonza di suino		6
Coscia di agnello		15
Fesa di Vitellone		10
Reale di Vitellone refrigerato (per hamburger o spezzatino)		15
Noce, fesa scamone di Vitellone		10
Prosciutto cotto		15
Prosciutto crudo disossato		25
Formaggi stagionati		3
Parmigiano reggiano		5