

#### Note al menù

- 1) i piatti proposti giornalmente devono corrispondere per tipo, qualità e quantità a quelli indicati nel menù e nell'allegata descrizione delle materie prime
- 2) tutte le grammature degli alimenti sono da intendersi al crudo e al netto degli eventuali scarti dovuti alla preparazione
- 3) i tagli delle carni fresche, da utilizzare per la preparazione dei piatti previsti nel menù, devono essere quelli indicati nell'allegata descrizione delle materie prime
- 4) gli spinaci, le bietole, le foglie d'insalata devono essere ben sgocciolate e tagliate finemente; i finocchi e le carote in insalata devono essere sempre tagliate a julienne, i pomodori devono essere tagliati a spicchi sottili
- 5) l'olio da utilizzare per condire a crudo e per la cottura deve essere extra vergine d'oliva
- 6) il formaggio, servito come secondo piatto, deve essere da taglio (non formaggini)
- 7) i brodi devono di essere di verdure ed erbe aromatiche (non usare i dadi)
- 8) il formaggio usato per il condimento deve essere parmigiano o grana padano
- 9) la frutta e la verdura devono essere quelle di stagione e frequentemente variate nella settimana