

CASA DI CURA PRIVATA PROF. ERNESTO MONTANARI

OSPEDALE PRIVATO ACCREDITATO

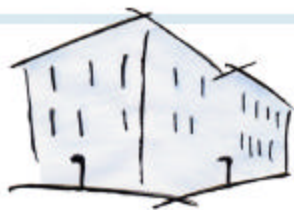
Casa di Cura Privata Prof. E. Montanari S.p.A.
via Roma, 7 47833 Morciano di Romagna (RN)
www.casadicuramontanari.it
info@casadicuramontanari.it

centralino: 0541.988129 fax: 0541.989924
prenotazioni ambulatoriali e informazioni: 0541.989254

CONSIGLI DIETETICI PER PAZIENTI CON AFFEZIONI EPATO-BILIARI

ALIMENTI DA EVITARE

- Antipasti** Sottaceti; antipasti con salse, maionese, funghi e tartufi, olive.
- Minestre** Pasta o riso con ragù, pasta con ripieni (tortellini, ravioli).
Brodi grassi o concentrati.
Zuppe di Pesce.
Pasta all'uovo.
- Carni** Cacciagione, anitra, oca, maiale, agnello.
Salumi, carni affumicate e conservate.
Trippa, cervello, rognone, animelle, midollo, reni, polmoni, insaccati.
- Pesci** Crostacei, molluschi, caviale, trota, salmone, tonno, anguilla, aringhe, sardine, sgombri, acciughe.
Pesci conservati o fritti.
- Grassi** Lardo, strutto, sego.
Tutti i grassi fritti.
Droghe e spezie.
- Latte e Formaggi** Latte intero, panna.
Formaggi grassi (mascarpone), piccanti (pecorino, ecc.), fermentati (gorgonzola, ecc.).
- Verdure** Pomodori acidi, spinaci, peperoni, rape, ravanelli, melanzane, cavoli.
Cavolfiori, navoni, acetosella.
Verdure fritte e sottaceti.
- Uova** Fritte, in maionese, in zabajone.
- Frutta** Secca o oleosa (noci, mandorle, ecc.); datteri; marmellata d'arancia.
- Dolci** Prodotti contenenti panna, cioccolato. Gelati.
- Pane** Fresco, con molta mollica; pane integrale.
- Bevande** Bibite ghiacciate; caffè o tè concentrati.
Vini, a forte gradazione, liquori, aperitivi.
Birra, aceto (da sostituire con succo di limone).



CASA DI CURA PRIVATA PROF. ERNESTO MONTANARI

OSPEDALE PRIVATO ACCREDITATO

Casa di Cura Privata Prof. E. Montanari S.p.A.
via Roma, 7 47833 Morciano di Romagna (RN)
www.casadicuramontanari.it
info@casadicuramontanari.it

centralino: 0541.988129 fax: 0541.989924
prenotazioni ambulatoriali e informazioni: 0541.989254

ALIMENTI PERMESSI

- Antipasti** Prosciutto crudo o cotto, senza grasso.
- Minestre** Asciutte di pasta o riso, condite con burro od olio di oliva crudo, pomodoro fresco (crudo o cotto a parte), parmigiano.
Brodo di verdura o di carne (sgrassato), con pasta o riso.
Passati di verdura. Crema di orzo, semolino, avena.
- Carni** Vitello, pollo, coniglio, tacchino sgrassati (lessati, ai ferri o arrostiti senza sugo); fegato ai ferri.
- Pesci** Sogliola, nasello, dentice, triglia, spigola, rombo, palombo, pesce persico, merluzzo fresco (lessati od ai ferri, conditi con olio e limone).
- Grassi** Olio di oliva, di mais, di arachidi; burro, margarina vegetale (crudi), con moderazione.
- Latte e formaggi** Latte magro, yoghourth, ricotta.
Formaggi poco grassi, dolci, freschi o poco stagionati; mozzarella, scamorza, robiola, crescenza, stracchino, fontina, provolone, Bel Paese, Emmenthal.
- Verdure** Crude: pomodori, insalata, carote.
Lessate: patate, cipolle, carote, zucchine, carciofi, asparagi, legumi secchi o verdi, sedani, indivia.
- Uova** Se tollerate; crude, alla coque, sode.
- Frutta** Fresca e ben matura; cotta, in gelatina, in marmellata (esclusa l'arancia).
Frullati e macedonia, con zucchero e limone.
- Dolci** Con moderazione: preparati con frutta, marmellata, zucchero, uova, burro, farina.
Budini; biscotti secchi.
- Pane** Ben cotto o raffermo; grissini, pane biscottato, crackers.
- Bevande** Acque alcaline, succhi di frutta o di pomodoro; caffè o tè molto leggeri.
Vino poco alcolico bianco, (moderatamente).
Limonata o cacao, infusi di camomilla, boldo, tiglio.