

ALLEGATO A

PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE, PRESSO UNO O PIU’ PUNTI DI RISTORO A FAVORE DEGLI STUDENTI UNIVERSITARI DI ARCHITETTURA DELL’ATENEO “SAPIENZA” UBICATO/I NEI PRESSI DI PIAZZALE FLAMINIO – ROMA.

CIG. N. 56321862EB

GRAMMATURE

Il peso a crudo dei prodotti che dovranno comporre le singole pietanze dovrà essere il seguente:

SALSE - CONDIMENTI - RIPIENI

1) salsa al pomodoro

Pomodori freschi o pelati	gr.	70
Verdure – odori	gr.	2,5
Olio extra vergine di oliva	gr.	3
Concentrato pomodoro, aglio, sale, pepe, basilico	qb	qb

2) ragù

Macinato	gr	20
Verdure-odori	qb	
Concentrato di pomodoro	gr	30
Pomodori freschi o pelati	gr.	20
Vino rosso	qb	
Aglione	qb	
Farina	gr	16
Olio e margarina	qb	5
Sale e pepe	qb	

3) salsa verde

Prezzemolo	gr	20
Capperi	qb	
Oli	qb	5
Aceto bianco, sale e pepe	qb	

4) salsa al tonno

Salsa al pomodoro	gr	45
Tonno	gr	15
Filetti acciuga	gr	3
Olio extra vergine di oliva	gr	5
Aglione e capperi	qb	
Sale	qb	

5) salsa tonnata

Maionese	gr	20
Acciughe	gr	5

Tonno	gr	15
Capperi, vino bianco, sale e pepe	qb	

6) besciamella

Latte	gr	50
Farina	gr	3,25
Margarina	gr	3,5
Sale	gr	1
Noce moscata, acqua	qb	

7) ripieno per cannelloni

Carne trita	gr	70
Uovo	gr	1\10
Grana	gr	5
Prezzemolo	gr	2
Latte	gr	5
Pane grattugiato	gr	15
Noce moscata, sale	qb	

8) ripieno per verdure

Carne trita	gr	35
Uovo	n.	1\10
Grana	gr	5
Olio e margarina	gr	6
Pane grattugiato	gr	10
Noce moscata, cipolle, latte	qb	
Sale	qb	
Zucchine, peperoni, melanzane, etc.		

9) maionese per tonnato

Olio	gr	10
Uovo	n.	1\30
Senape	gr	0,3
Aceto e limone	gr	1,3

10) salsa per pesce bollito

Prezzemolo	gr	5
Olio extravergine di oliva	gr	10
Limone	n. 1\8	

PRIMI PIATTI

1) brodo vegetale

Cipolle, carote, sedano, patate	gr	20
Concentrato di pomodoro	gr	3
Estratto di brodo vegetale	gr	3

2) brodo di carne

Carne per lessato con osso da far bollire	gr	120
Cipolle, carote, sedano patate	gr	20

Concentrato di pomodoro	gr	3
Sale	gr	1
3) minestrone di pasta		
Pasta	gr	40
Verdura fresca	gr	80
Patate	gr	80
Olio e margarina	gr	10
Lardo	gr	5
Pomodori	gr	20
Concentrato di pomodoro	gr	3
Aglione	gr	1
Basilico	qb	
Grana	gr	6
Sale e pepe	gr	3
4) minestrone alla milanese		
Riso	gr	40
Verdura fresca	gr	80
Patate	gr	80
Olio e margarina	gr	10
Lardo	gr	5
Pomodori pelati	gr	10
Concentrato di pomodoro	gr	3
Aglione	gr	1
Grana	gr	6
Sale e pepe	gr	3
5) minestrone alla genovese		
Pasta	gr	40
Verdura fresca	gr	80
Patate	gr	80
Olio e margarina	gr	7
Pomodori e concentrato di pomodoro	qb	
Aglione, sale, pepe e grana	qb	
6) passato di verdura		
Verdura fresca	gr	100
Patate	gr	100
Pomodori	gr	7
Concentrato di pomodoro, basilico, aglio	qb	
Grana, sale e pepe	qb	
7) zuppa di verdura		
Patate	gr	100
Verdure	gr	100
Fagioli secchi	gr	10
Pelati	gr	10
Concentrato pomodoro, aglio sale e pepe	qb	
Olio e margarina	gr	5
Grana	gr	6

8) pastina in brodo

Brodo di carne	gr	200
Pastina	gr	35
Grana	gr	6

9) pasta e ceci o lenticchie

Pasta	gr	35
Ceci o lenticchie	gr	35
Cipolle, sale e pepe	qb	
Olio	gr	5

10) pasta e fagioli o riso e fagioli

Pasta o riso	gr	40
Grana	gr	6
Cipolle	gr	5
Olio extravergine di oliva e margarina	gr	7
Lardo	qb	
Fagioli secchi	gr	30
Patate	gr	60
Concentrato pomodoro, sale e pepe	qb	

11) riso e prezzemolo

Brodo di carne	gr	200
Riso	gr	40
Prezzemolo	gr	5
Grana	gr	6

12) pasta al sugo o al ragù

Pasta	gr	100
Sugo al pomodoro	gr	70
Ragù (se al ragù)	gr	50
Grana	gr	6
Margarina	gr	5
Sale	gr	3

13) pasta al burro

Pasta	gr	120
Burro	gr	20
Grana	gr	6
Sale	gr	3

14) pasta all'olio

Pasta	gr	120
Olio extravergine di oliva	gr	15
Sale	gr	3

15) maccheroni al formaggio

Maccheroni	gr	120
------------	----	-----

Formaggio (Edamer – Olanda)	gr	20
Grana	gr	6
Margarina	gr	7
Sale e pepe	qb	
 16) rigatoni al tonno		
Rigatoni	gr	100
Salsa tonno	gr	50
Olio extravergine di oliva	gr	10
Prezzemolo	gr	3
Sale e pepe	qb	
 17) pasta al tonno e piselli		
Pasta	gr	100
Salsa tonno	gr	40
Piselli	gr	30
Olio extravergine di oliva	gr	5
Sale e pepe	qb	
 18) pasta al gratin		
Pasta	gr	100
Besciamella	gr	50
Grana	gr	6
Olio extravergine di oliva e margarina	gr	7
Sale	qb	
 19) riso al sugo o al ragù		
Riso	gr	100
Sugo di pomodoro	gr	70
Ragù (se al ragù)	gr	50
Besciamella	gr	70
Grana	gr	6
Margarina	gr	5
Sale e pepe	qb	
 20) riso all'inglese		
Riso	gr	100
Burro	gr	20
Grana	gr	6
Sale	qb	
 21) risotto alla napoletana		
Riso	gr	100
Brodo di carne	gr	100
Salsa al pomodoro	gr	30
Olio extravergine di oliva e margarina	gr	7
Cipolle	gr	5
Sale	qb	
 22) risotto alla milanese		
Riso	gr	100

Brodo di carne	gr	100
Grana	gr	6
Olio extravergine di oliva e margarina	gr	10
Vino bianco	cl	10
Zafferano	qb	
Cipolle	qb	
Sale	qb	

23) risotto alla parmigiana

Riso	gr	100
Brodo di carne	gr	100
Margarina	gr	7
Grana	gr	10
Vino bianco	cl	10
Cipolle e sale	qb	

24) lasagne al forno

Pasta secca per lasagne	gr	60
Besciamella	gr	60
Ragù	gr	20
Grana	gr	6
Olio extravergine di oliva e margarina	gr	5
Sale e pepe	qb	

25) tortellini al burro

Tortellini	gr	120
Burro	gr	16
Grana	gr	6
Sale	qb	

26) tortellini di magro alla piemontese

Tortellini di magro	gr	100
Sugo di carne	gr	40
Margarina	gr	7
Grana	gr	6
Sale e pepe	qb	

27) cannelloni alla casalinga

Pasta secca per cannelloni	gr	40
Ripieno per cannelloni	gr	100
Besciamella	gr	20
Salsa pomodoro	gr	20
Grana	gr	6
Margarina	gr	5
Sale e pepe	qb	

28) gnocchi alla piemontese

Gnocchi di patate	gr	250
Sugo di carne	gr	40
Margarina	gr	6
Grana	gr	6

Sale	qb	
29) gnocchi di patate al pomodoro		
Gnocchi di patate	gr	250
Salsa pomodoro	gr	60
Grana	gr	6
Margarina	gr	7
Sale	qb	

30) gnocchi al burro		
Gnocchi	gr	250
Burro	gr	20
Grana	gr	6
Sale	qb	

SECONDI PIATTI:

1) bistecche alla piastra		
Carne	gr	120
Olio extravergine di oliva	gr	1
Sale e pepe	qb	

2) braciola ai ferri o fegato ai ferri		
Braciola maiale o fegato	gr	120
Olio extravergine di oliva, sale e pepe	gr	1

3) amburghesi		
Amburghesi	gr	150
Olio extravergine di oliva, sale e pepe	gr	1

4) cotoletta alla milanese		
Carne	gr	90
Pane grattugiato	gr	40
Farina	gr	5
Uova	n.	1\8
Olio extravergine di oliva e margarina	qb	
Sale e pepe	qb	

5) scaloppine alla pizzaiola		
Carne	gr	120
Pomodori pelati	gr	50
Olio extravergine di oliva e margarina	gr	7
Vino bianco	cl	10
Basilico, prezzemolo, sale e farina	qb	

6) bollito di manzo		
Carne per bollito	gr	160
Verdure varie	gr	20
Sale	qb	

7) vitello tonnato

Carne di vitellone (carne cotta)	gr	90
Salsa tonnata	gr	30
Capperi	gr	5
8) spezzatino di manzo		
Spezzatino	gr	160
Pomodori pelati	gr	20
Olio extravergine di oliva e margarina	gr	7
Verdure, farina, prezzemolo	qb	
Vino	qb	
9) goulash all'ungherese		
Spezzatino di manzo	gr	150
Pomodori pelati o freschi	gr	20
Vino rosso	cl	10
Olio extravergine di oliva e margarina	gr	7
Farina, cipolle, paprika, sale e pepe	qb	
10) involtini di vitellone		
Carne	gr	80
Carne trita	gr	30
Uova	n.	1\2
Pomodori pelati	gr	15
Olio extravergine di oliva	gr	10
Grana	gr	2
Pane e sale	qb	
11) saltimbocca alla romana		
Carne maiale	gr	80
Coppa	gr	15
Vino bianco	cl	7
Farina di grano tenero (tipo 0)	gr	4
Olio extravergine di oliva	qb	
Salvia e sale	qb	
12) medaglioni ai funghi		
Carne bovina	gr	90
Funghi porcini secchi	gr	8
Pomodori pelati	gr	25
Latte	cl	20
Uova	gr	10
Formaggio edamer	gr	10
Pane grattugiato	gr	5
Parmigiano	gr	5
Olio extravergine di oliva	qb	
Prezzemolo, sale e pepe	qb	
13) brasato di manzo		
Carne di vitellone	gr	150
Verdure miste	gr	40
Pomodori pelati	gr	20

Concentrato di pomodoro	qb	
Vino rosso	cl	10
Olio extravergine di oliva e margarina	gr	7
Farina	gr	5
Aromi, sale e pepe	qb	
14) arrosto di maiale		
Carne di maiale	gr	150
Verdure	gr	10
Verdure e odori	qb	
Olio extravergine di oliva e margarina	qb	
Sale e pepe	qb	
15) roast beef		
Roast beef	gr	130
Odori	gr	5
Sale e pepe	qb	
16) arrosto di vitello		
Punta di vitello	gr	180
Verdure varie	gr	10
Odori	gr	5
Olio extravergine di oliva e margarina	qb	
Sale e pepe	qb	
17) cosciotto di agnello al forno		
Agnello	gr	200
Olio extravergine di oliva	gr	3
Aglione e rosmarino	qb	
Sale	qb	
18) lingua salmistrata in salsa verde		
Lingua salmistrata	gr	140
Salsa verde	gr	30
19) trippa alla parmigiana		
Trippa	gr	180
Cipolle	gr	15
Pomodori pelati	gr	20
Grana	gr	10
Brodo di carne	gr	50
Olio extravergine di oliva e margarina	qb	
Sale e pepe	qb	
20) cotechino con lenticchie		
Cotechino	gr	150
Lenticchie secche	gr	35
Cipolle	gr	6
Pomodori pelati	gr	40
Rosmarino, sale e pepe	qb	

21) fegato alla veneta

Fegato	gr	110
Cipolle	gr	30
Farina	gr	5
Prezzemolo	gr	3
Olio extravergine di oliva e margarina	gr	6
Vino bianco	cl	5
Sale e pepe	qb	

22) pollo arrosto

Pollo 1\4	gr	250
Odori	gr	5
Olio extra vergine di oliva e margarina	gr	10
Sale e pepe	qb	

23) pollo alla diavola

Pollo 1\4	gr	250
Pane grattugiato	gr	5
Prezzemolo	gr	3
Olio extravergine di oliva e margarina	gr	10
Sale e pepe	qb	

24) pollo alla cacciatora

Pollo	gr	250
Pomodori pelati	gr	20
Verdure fresche	gr	10
Olio extravergine di oliva e margarina	gr	10
Aroma funghi	qb	
Prezzemolo	gr	3
Sale e pepe	qb	

25) petto di pollo e tacchino

Carne	gr	140
Olio extravergine di oliva	qb	
Sale e pepe	qb	

26) suprema di pollo di tacchino

Carne	gr	120
Uova	gr	10
Pane grattugiato	gr	14
Olio extravergine di oliva	qb	
Sale e pepe	qb	

27) melanzane alla parmigiana

Melanzane	gr	150
Mozzarella	gr	60
Pomodori pelati o freschi	gr	20
Basilico	qb	

Grana	gr	6
Olio extravergine di oliva	gr	10
Sale	qb	
28) peperoni con carne		
Peperoni mondi	gr	190
Ripieno	gr	70
Uova	n.	1\10
Grana	gr	6
Olio extravergine di oliva	gr	10
Pomodori pelati	gr	10
Brodo	gr	30
Prezzemolo	qb	
Sale e pepe	qb	
29) zucchine ripiene		
Zucchine monde	gr	190
Ripieno	gr	70
Grana	qb	
Olio extravergine di oliva e margarina	qb	
Noce moscata, sale e pepe	qb	
30) cotoletta di palombo alla milanese		
Cotoletta di palombo	gr	120
Pane grattugiato	gr	50
Uova	n.	1\8
Farina	gr	5
Aglione	qb	
Limone	n	1\8
Olio extravergine di oliva e margarina	qb	
Prezzemolo, sale e pepe	qb	
31) trancia di palombo in umido		
Trancia di palombo	gr	150
Pomodori pelati	gr	30
Concentrato di pomodoro	gr	1
Farina	gr	5
Limone	n	1\8
Olio extravergine di oliva	qb	
Sale	qb	
32) nasello bollito		
Nasello	gr	180
Odori	gr	20
Salsa per pesce bollito	gr	15
Sale	qb	
33) baccalà alla vicentina		
Baccalà	gr	150
Cipolle	gr	5
Olio extravergine di oliva e margarina	gr	10

Pane grattugiato	gr	10
Brodo di carne	gr	30
Latte	gr	20
Limone	n	1\8
Aglione	qb	
Prezzemolo	gr	3
Sale e pepe	qb	

34) baccalà alla livornese

Baccalà	gr	150
Brodo di carne	gr	30
Farina	gr	5
Verdure fresche	gr	10
Olive	gr	5
Acciughe	gr	2
Aglione	qb	
Prezzemolo	gr	3
Olio extravergine di oliva e margarina	gr	10
Sale e pepe	qb	
Limone	n	1\8

35) merluzzo fritto

Merluzzo	gr	150
Farina	gr	10
Uova	n	1\8
Latte	gr	20
Limone	n	1\8
Olio	qb	
Noce moscata e sale	qb	

36) palombo fritto

Palombo	gr	120
Farina	gr	10
Uova	n	1\8
Latte	gr	20
Limone	n	1\8
Olio	qb	
Noce moscata e sale	qb	

37) tonno e fagioli

Tonno	gr	70
Fagioli cotti	gr	100
Cipolle	gr	5
Prezzemolo	gr	3
Olio extravergine di oliva	gr	5
Aceto	qb	
Sale e pepe	qb	

38) filetti di pesce dorati

Filetti di pesce	gr	130
Farina	gr	5

Uova	n	1\8
Limone	n	1\8
Olio e margarina	qb	
Sale e pepe	qb	

39) seppioline in umido

Seppioline pulite	gr	120
Pomodori pelati	gr	70
Aglione	gr	2
Olio extravergine di oliva e margarina	qb	
Prezzemolo, peperoncino, sale e pepe	qb	

40) fritto di mare (pesce surgelato)

Anelli	gr	60
Gamberetti	gr	30
Ciuffi di calamari	gr	40
Farina	gr	20
Olio	qb	
Sale	qb	

41) frittata alla paesana

Uova	n	2
Verdure (erbette o zucchine o altro)	gr	40
Patate	gr	40
Salsicce	gr	10
Latte	gr	20
Farina	gr	5
Prezzemolo	qb	
Olio extravergine di oliva	qb	
Sale e pepe	qb	

42) frittata con cipolle

Uova	n	2
Cipolle fresche	gr	80
Latte	gr	20
Farina	gr	5
Olio extravergine di oliva	qb	
Prezzemolo	qb	

43) omelette al formaggio

Uova	gr	2
Formaggio emmenthal bavarese	gr	20
Farina	gr	5
Latte	gr	15
Olio extravergine di oliva	qb	
Noce moscata e sale	qb	

CONTORNI

1) patate in umido

Patate	gr	200
Pomodori pelati	gr	20

Cipolle	gr	10
Olio extra vergine di oliva	qb	
Prezzemolo, sale e pepe	qb	
2) patate arrosto		
Patate	gr	200
Olio extravergine di oliva	qb	
Aromi, sale e pepe	qb	
3) patate al gratin		
Patate	gr	200
Besciamella	gr	30
Grana	gr	6
Olio extravergine di oliva e margarina	qb	
Noce moscata e sale	qb	
4) purea di patate		
Patate	gr	200
Burro	gr	5
Latte	gr	30
Noce moscata e sale	qb	
5) patate lesse		
Patate	gr	200
Olio extravergine di oliva	gr	8
Sale e pepe	qb	
6) patate fritte		
Patate	gr	200
Sale	qb	
7) zucchine fritte in pastella		
Zucchine	gr	100
Farina	gr	10
Latte	gr	30
Uova	n	1\8
Olio	gr	10
Sale	qb	
8) bietole al burro		
Bietole monde	gr	150
Burro	gr	10
Brodo di carne	gr	20
Cipolle	gr	5
Sale e pepe	qb	
Aglione	qb	
9) spinaci al burro		
Spinaci mondi	gr	140
Burro	gr	20
Grana	gr	5

Sale e pepe	qb	
Aglione	qb	
10) fagiolini verdi al pomodoro		
Fagiolini verdi	gr	120
Pomodori pelati	gr	20
Brodo di carne	gr	20
Olio extravergine di oliva	gr	10
Sale e pepe	qb	
11) cipolle in umido		
Cipolle monde	gr	150
Pomodori pelati	gr	20
Olio extravergine di oliva	gr	10
Brodo di carne	gr	20
Prezzemolo	qb	
Sale e pepe	qb	
Aglione	qb	
12) melanzane al pomodoro		
Melanzane	gr	140
Brodo di carne	gr	20
Pomodori pelati	gr	20
Olio extravergine di oliva	gr	10
Sale e pepe	qb	
13) peperonata		
Peperoni mondi misti	gr	150
Cipolle	gr	10
Pomodori pelati	gr	20
Brodo di carne	gr	20
Olio extravergine di oliva	qb	
Sale e pepe	qb	
14) cavolfiore dorato		
Cavolfiore mondo	gr	150
Farina	gr	5
Latte	gr	10
Uova	n	1\8
Olio e margarina	gr	10
Sale	qb	
15) insalate diverse		
Lattuga monda	gr	90
Scarola monda	gr	90
Indivia monda	gr	90
16) insalata mista		
Insalata verde monda	gr	80
Pomodori	gr	40
Cipolle	gr	5

Olio, aceto e sale qb

17) insalata di pomodori

Pomodori gr 150
Cipolle gr 5
Olio, aceto, prezzemolo, sale e pepe qb

18) insalata di barbabietole

Barbabietole monde gr 150
Cipolle gr 10
Olio, aceto, sale e pepe qb

19) insalata cotta

Insalata monda gr 150
Brodo di carne gr 20
Margarina gr 10
Sale e pepe qb

20) zucchine alla provinciale

Zucchine gr 150
Pancetta gr 5
Pomodori pelati gr 20
Brodo di carne gr 10
Olio e margarina qb
Prezzemolo, cipolle, sale e pepe qb

21) coste al burro

Coste monde gr 150
Burro gr 10
Cipolle gr 5
Brodo di carne gr 10
Sale e pepe qb
Aglione qb

22) crauti

Verza bianca monda gr 150
Cipolle gr 5
Pancetta gr 5
Vino bianco e aceto cl 10
Mele gr 20
Brodo di carne gr 20
Olio extravergine di oliva gr 10
Sale e pepe qb

FRUTTA

1) fresca di stagione

Razione gr 150

2) cotta o macedonia

Frutta gr 150
Zucchero gr 10

Limone

qb

Razione (due rosette da gr 50)

PANE

gr

100