

GRAMMATURA DELLE PIETANZE E DELLE BEVANDE

Art. 1 – Mensa del personale

Le grammature dei generi sotto elencati sono da intendersi come quantitativi minimi, a porzione, con derrate già lavorate e pronte per la cottura. Laddove non è prevista la cottura le grammature sono riferite alla porzione pronta per il servizio.

PRIMI PIATTI

ASCIUTTA

Pasta	gr. 120/130
Riso	gr. 110/120
Pasta al forno	gr. 180/190
Gratinati (Pasticcio, Cannelloni, ecc)	gr. 210/230
Tortellini, Ravioli	gr. 140/150
Gnocchi	gr. 190/210
Pasta all'uovo (Fettuccine, Pappardelle, ecc.	gr. 110/120

MINESTRE

Pasta o Riso	gr. 60/70
Passati di verdure e brodo	q.b.

MINESTRONI

Pasta o Riso	gr. 40/50
Legumi o verdura	q.b.

SECONDI PIATTI

CARNI DI MANZO

Fettina di fesa ai ferri	gr. 150
Filetto di manzo	gr. 170

Bollito	gr. 170
Spezzatino	gr. 190
Brasato	gr. 170
Cotoletta alla milanese (polpa)	gr. 140
Roast-beef all'inglese	gr. 150
Scaloppa e scaloppine	gr. 140
Carpaccio	gr. 140
Bistecche	gr. 150
Medaglioni ed hamburger	gr. 150
Fegato	gr. 140
Ossobuco alla milanese	gr. 190/210
CARNI DI VITELLO	
Lombata (con osso)	gr. 190
Lombata (senza osso)	gr. 150
Punta al forno	gr. 160
Cima alla genovese	gr. 160/170
Arrostato di fesa	gr. 160
Arrostato di spalla	gr. 160
Saltimbocca e scaloppine	gr. 140
Nodini	gr. 160/170
Fegato	gr. 140
Vitello tonnato	gr. 140
Vitello bollito	gr. 160
Filetto di vitello	gr. 170

CARNI DI MAIALE

Porchetta alla romana (quantità a porzione cotta)	gr. 140
Braciola (con osso)	gr. 170
Braciola (senza osso)	gr. 140
Prosciutto di Praga	gr. 130
Salamella con polenta	gr. 180/190
Zampone di Modena	gr. 180/190
Cotechino di Modena	gr. 180/190
Arrosto	gr. 150
Scaloppa	gr. 140

CARNI AVICOLE

Bollito	gr. 250/270
Petto di pollo	gr. 140/150
Fesa di tacchino al forno	gr. 140/150
Pollo arrosto	gr. 260/280
Pollo alla diavola	gr. 260/280
Pollo alla cacciatora	gr. 260/280
Scaloppe	gr. 140

PESCE

Filetto di sogliola dorato	gr. 150
Filetto di merluzzo	gr. 160
Merluzzo alla veneta	gr. 190/210
Baccalà con polenta	gr. 160/170
Seppie alla livornese	gr. 180/190

Dentice olio e limone	gr. 180/190
Dentice al forno	gr. 180/190
Insalata di mare	gr. 180/190
Frittura di pescheria	gr. 180/190
Triglie alla livornese	gr. 140/150
Alici gratinate (fresche)	gr. 140/150
Alici al limone	gr. 140/150
Salmone	gr. 140/150
Spigola	gr. 140/150
Pesce-Spada	gr. 170/180

VARIE

Uova al burro	n. 2 uova
Uova sode e tonno all'olio (gr. 40)	n. 1 uovo
Omelette al formaggio	n. 2 uova
Omelette alla verdura	n. 2 uova
Frittata	n. 2 uova
Polpettone	gr. 170/180
Melanzane ripiene	gr. 170/180
Pizza capricciosa o funghi e prosciutto	gr. 170/180
Crostini alle alici e/o prosciutto e/o funghi	gr. 170/180
Caprese (di cui 80 gr. mozzarella)	gr. 210/230
Prosciutto e melone	gr. 60+130

AFFETTATI

Salami misti e prosciutto cotto	gr. 90/100
---------------------------------	------------

Prosciutto crudo, bresaola, speck gr. 70

FORMAGGI

Formaggi teneri e stagionati, anche misti gr. 120/130

CONTORNI (porzione cotta pronta per il servizio)

Legumi gr. 90

Patate lesse, fritte, arrosto gr. 110

Purea gr. 110

Verdure di stagione gr. 90

Insalata di stagione e carote julienne gr. 100

Insalata russa gr. 140

Carciofi alla romana (alla giudia) n. 1

Carciofi sardi n. 2

FRUTTA E DESSERT

Frutta di stagione gr. 190

Macedonia di frutta di stagione gr. 130

Dolce a taglio o gelato gr. 130

Budino gr. 150

PANE

Rosette e casareccio gr. 50/60

BEVANDE

ACQUE MINERALI

Confezione in pet lt. 0,50

Confezione in vetro lt. 0,50

BIRRE

Nazionale in bottiglia	lt. 0,33
Nazionale in lattina	lt. 0,33
Estera in lattina	lt. 0,33
GASSATE	
Confezione in lattina	lt. 0,33
VINI	
Bianchi e rossi	da ¼ lt.

Art. 2 – Bar del personale

Le grammature dei generi sotto elencati sono da intendersi come quantitativi minimi, a porzione

Caffè caldo e freddo, decaffeinato	tazzina italiana
Cappuccino e caffelatte	ml. 180/200
Latte caldo o freddo	ml. 180/200
Thé caldo o freddo	ml. 130/150
Diger seltz	bicchiere
Camomilla	ml. 130/150
Caffè corretto	tazzina italiana
Lieviti	misura standard
Paste fresche e secche	misura standard
Yogurth (magro o alla frutta)	gr. 125
Yogurth greco	gr. 175
Tramezzini: ripieno	gr. 45
Panino con mortadella: ripieno	gr. 55
Panino con lonza: ripieno	gr. 45

Panino con prosciutto crudo: ripieno	gr. 45
Panino con tonno: ripieno	gr. 55
Panino con tonno e pomodoro: ripieno	gr. 55
Panino con formaggio (indicarne i tipi): ripieno	gr. 55
Panino con crudo e mozzarella: ripieno	gr. 35+35
Panino con salame: ripieno	gr. 50
Panino con prosciutto cotto (coscio): ripieno	gr. 45
Panino con cotto e formaggio: ripieno	gr. 35+35
Croissant salati: ripieno	gr. 55
Medaglioni con tonno, o salame, o tonno e carciofi o con lonza: ripieno	gr. 55
Medaglioni con hamburger o tacchino: ripieno	gr. 70
Suppli	misura standard
Pizzette	misura standard
Spremute di arancia, limone e pompelmo	gr. 180
Succhi di frutta in bottiglia confezione da	125 cl.
Succhi di frutta esotici o succhi di pomodoro confezione da	125 cl.
Bevande gassate lattina da	lt. 0,330
Bevande gassate alla spina	bicchiere
Tropical	bicchiere
Birre nazionali da 1/5	bottiglia
Birre nazionali da 1/3	lattina
Birre estere lattina da	cl. 0,330
Amari e aperitivi vari nazionali	bicchierino

Allegato n. 1 al Capitolato Tecnico

Fernet	bicchierino
Crodino e Bitter bottiglia da	10 cl.
Aperitivi esteri e Porto	bicchierino
Liquori nazionali ed esteri	bicchierino
Whisky normale	bicchierino
Whisky 5 anni	bicchierino
Whisky 12 anni	bicchierino
Acqua minerale	bicchiere
Acqua minerali Fiuggi	bicchiere
Acqua minerale Fiuggi vetro confezione da	1 lt.
Acqua minerale in vetro o pet confezione da	1 lt. o 1,5 lt.
Frutta (a pezzo)	gr. 190