

**PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE,  
PRESSO UN PUNTO DI RISTORO A FAVORE DEGLI STUDENTI UNIVERSITARI  
DELL’ATENEO DI ROMA TRE POLO DI PIAZZA DELLA REPUBBLICA – ROMA.**

CIG. N. 5632200E75

**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
<b>3) minestrone di pasta</b>		
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
Aglio	gr	1
Basilico	qb	
Grana	gr	6
Sale e pepe	gr	3
<b>4) minestrone alla milanese</b>		
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
Aglio	gr	1
Grana	gr	6
Sale e pepe	gr	3
<b>5) minestrone alla genovese</b>		
Pasta	gr	40
Verdura fresca	gr	80
Patate	gr	80
Olio e margarina	gr	7
Pomodori e concentrato di pomodoro	qb	
Aglio, sale, pepe e grana	qb	
<b>6) passato di verdura</b>		
Verdura fresca	gr	100
Patate	gr	100
Pomodori	gr	7
Concentrato di pomodoro, basilico, aglio	qb	
Grana, sale e pepe	qb	
<b>7) zuppa di verdura</b>		
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	
<b>16) rigatoni al tonno</b>		
Rigatoni	gr	100
Salsa tonno	gr	50
Olio extravergine di oliva	gr	10
Prezzemolo	gr	3
Sale e pepe	qb	
<b>17) pasta al tonno e piselli</b>		
Pasta	gr	100
Salsa tonno	gr	40
Piselli	gr	30
Olio extravergine di oliva	gr	5
Sale e pepe	qb	
<b>18) pasta al gratin</b>		
Pasta	gr	100
Besciamella	gr	50
Grana	gr	6
Olio extravergine di oliva e margarina	gr	7
Sale	qb	
<b>19) riso al sugo o al ragù</b>		
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	
<b>20) riso all'inglese</b>		
Riso	gr	100
Burro	gr	20
Grana	gr	6
Sale	qb	
<b>21) risotto alla napoletana</b>		
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	
<b>22) risotto alla milanese</b>		
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
<b>8) spezzatino di manzo</b>		
Spezzatino	gr	160
Pomodori pelati	gr	20
Olio extravergine di oliva e margarina	gr	7
Verdure, farina, prezzemolo	qb	
Vino	qb	
<b>9) goulash all'ungherese</b>		
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	
<b>10) involtini di vitellone</b>		
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	
<b>11) saltimbocca alla romana</b>		
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	
<b>12) medaglioni ai funghi</b>		
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	
<b>13) brasato di manzo</b>		
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	
<b>14) arrosto di maiale</b>		
Carne di maiale	gr	150
Verdure	gr	10
Verdure e odori	qb	
Olio extravergine di oliva e margarina	qb	
Sale e pepe	qb	
<b>15) roast beef</b>		
Roast beef	gr	130
Odori	gr	5
Sale e pepe	qb	
<b>16) arrosto di vitello</b>		
Punta di vitello	gr	180
Verdure varie	gr	10
Odori	gr	5
Olio extravergine di oliva e margarina	qb	
Sale e pepe	qb	
<b>17) cosciotto di agnello al forno</b>		
Agnello	gr	200
Olio extravergine di oliva	gr	3
Aaglio e rosmarino	qb	
Sale	qb	
<b>18) lingua salmistrata in salsa verde</b>		
Lingua salmistrata	gr	140
Salsa verde	gr	30
<b>19) trippa alla parmigiana</b>		
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	
<b>20) cotechino con lenticchie</b>		
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	
<b>28) peperoni con carne</b>		
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	
<b>29) zucchine ripiene</b>		
Zucchine monde	gr	190
Ripieno	gr	70
Grana	qb	
Olio extravergine di oliva e margarina	qb	
Noce moscata, sale e pepe	qb	
<b>30) cotoletta di palombo alla milanese</b>		
Cotoletta di palombo	gr	120
Pane grattugiato	gr	50
Uova	n.	1\8
Farina	gr	5
Aglio	qb	
Limone	n	1\8
Olio extravergine di oliva e margarina	qb	
Prezzemolo, sale e pepe	qb	
<b>31) trancia di palombo in umido</b>		
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	
<b>32) nasello bollito</b>		
Nasello	gr	180
Odori	gr	20
Salsa per pesce bollito	gr	15
Sale	qb	
<b>33) baccalà alla vicentina</b>		
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
Aglio	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
Aglio	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) sepioline in umido**

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

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