

## ALLEGATO B

**PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE NELLA SEDE DELL’ADISU DI ROMA UNO, VIA DEL CASTRO LAURENZIANO,9 (LOTTO 1), DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE NELLA SEDE DELL’ADISU DI ROMA UNO, VIA DELLE SETTE SALE, 29 (LOTTO 2), DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE E GESTIONE BAR NELLA SEDE DELL’ADISU DI ROMA TRE, VIA DELLA VASCA NAVALE, 79 (LOTTO 3) E DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE DELL’ADISU DI VITERBO, PIAZZA SAN SISTO, 8 (LOTTO 4).**

### 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 lessso 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	
Aglio, 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
Aglio	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	
Aglio	qb	

#### **9) spinaci al burro**

Spinaci mondi	gr	140
Burro	gr	20
Grana	gr	5
Sale e pepe	qb	
Aglio	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	

### PANE

Razione (due rosette da gr 50)	gr	100
--------------------------------	----	-----