

ALLEGATO A

**PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE, PRESSO UN PUNTO DI RISTORO A FAVORE DEGLI STUDENTI ISCRITTI PRESSO IL CONSERVATORIO L. REFICE DI FROSINONE– (lotto n. 1) ED A FAVORE DEGLI STUDENTI UNIVERSITARI ISCRITTI PRESSO IL POLO DECENTRATO DI FROSINONE DELL’UNICLAM E ACCADEMIA DELLE BELLE ARTI (lotto n.2) PER IL PERIODO DI TRE ANNI**

CIG 7725026D1C Lotto 1 CIG 772504901B Lotto 2

**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	
Aglio	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
Aglio	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
Aglio	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 cacciatore*

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) zucchini ripiene

Zucchini 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
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) 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

PANE

Razione (due rosette da gr 50)

gr

100