

ALLEGATO A

**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 _____ Lotto 1 CIG _____ 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 lesso 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

DiSCo

Ente Regionale per il Diritto
allo Studio e la promozione
della Conoscenza

Via Cesare De Lollis, 24/b
00185 Roma
Telefono 06 4970241
Fax 06 4970204

p.iva/cod.fisc. 08123891007
p.e.c.: urp@pec.laziodisu.it
e-mail: urp@laziodisu.it
www.laziodisu.it



REGIONE
LAZIO

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

DiSCo

Ente Regionale per il Diritto
allo Studio e la promozione
della Conoscenza

Via Cesare De Lollis, 24/b
00185 Roma
Telefono 06 4970241
Fax 06 4970204

p.iva/cod.fisc. 08123891007
p.e.c.: urp@pec.laziodisu.it
e-mail: urp@laziodisu.it
www.laziodisu.it



REGIONE
LAZIO

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
Vino rosso
Olio extravergine di oliva e margarina
Farina
Aromi, sale e pepe

qb
cl 10
gr 7
gr 5
qb

14) arrosto di maiale

Carne di maiale
Verdure
Verdure e odori
Olio extravergine di oliva e margarina
Sale e pepe

gr 150
gr 10
qb
qb
qb

15) roast beef

Roast beef
Odori
Sale e pepe

gr 130
gr 5
qb

16) arrosto di vitello

Punta di vitello
Verdure varie
Odori
Olio extravergine di oliva e margarina
Sale e pepe

gr 180
gr 10
gr 5
qb
qb

17) cosciotto di agnello al forno

Agnello
Olio extravergine di oliva
Aglio e rosmarino
Sale

gr 200
gr 3
qb
qb

18) lingua salmistrata in salsa verde

Lingua salmistrata
Salsa verde

gr 140
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

DiSCo

Ente Regionale per il Diritto
allo Studio e la promozione
della Conoscenza

Via Cesare De Lollis, 24/b
00185 Roma
Telefono 06 4970241
Fax 06 4970204

p.iva/cod.fisc. 08123891007
p.e.c.: urp@pec.laziodisu.it
e-mail: urp@laziodisu.it
www.laziodisu.it



REGIONE
LAZIO

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
Sale e pepe

qb
qb

29) zucchini ripieni

Zucchini monde
Ripieno
Grana
Olio extravergine di oliva e margarina
Noce moscata, sale e pepe

gr 190
gr 70
qb
qb
qb

30) cotoletta di palombo alla milanese

Cotoletta di palombo
Pane grattugiato
Uova
Farina
Aglio
Limone
Olio extravergine di oliva e margarina
Prezzemolo, sale e pepe

gr 120
gr 50
n. 1\8
gr 5
qb
n 1\8
qb
qb

31) trancia di palombo in umido

Trancia di palombo
Pomodori pelati
Concentrato di pomodoro
Farina
Limone
Olio extravergine di oliva
Sale

gr 150
gr 30
gr 1
gr 5
n 1\8
qb
qb

32) nasello bollito

Nasello
Odori
Salsa per pesce bollito
Sale

gr 180
gr 20
gr 15
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	

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

Aglio

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

DiSCo

Ente Regionale per il Diritto
allo Studio e la promozione
della Conoscenza

Via Cesare De Lollis, 24/b
00185 Roma
Telefono 06 4970241
Fax 06 4970204

p.iva/cod.fisc. 08123891007
p.e.c.: urp@pec.laziodisu.it
e-mail: urp@laziodisu.it
www.laziodisu.it



REGIONE
LAZIO

Olio extravergine di oliva
Sale e pepe

qb
qb

14) cavolfiore dorato

Cavolfiore mondo
Farina
Latte
Uova
Olio e margarina
Sale

gr 150
gr 5
gr 10
n 1\8
gr 10
qb

15) insalate diverse

Lattuga monda
Scarola monda
Indivia monda

gr 90
gr 90
gr 90

16) insalata mista

Insalata verde monda
Pomodori
Cipolle
Olio, aceto e sale

gr 80
gr 40
gr 5
qb

17) insalata di pomodori

Pomodori
Cipolle
Olio, aceto, prezzemolo, sale e pepe

gr 150
gr 5
qb

18) insalata di barbabietole

Barbabietole monde
Cipolle
Olio, aceto, sale e pepe

gr 150
gr 10
qb

19) insalata cotta

Insalata monda
Brodo di carne
Margarina

gr 150
gr 20
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