

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. 110/120
Riso	gr. 100/110
Pasta al forno	gr. 170/180
Gratinati (Pasticcio, Cannelloni, ecc)	gr. 200/220
Tortellini, Ravioli	gr. 130/140
Gnocchi	gr. 180/200
Pasta all'uovo (Fettuccine, Pappardelle, ecc.)	gr. 100/110

MINESTRE

Pasta o Riso	gr. 50/60
Passati di verdure e brodo	q.b.

MINISTRONI

Pasta o Riso	gr. 30/40
Legumi o verdura	q.b.

SECONDI PIATTI

CARNI DI MANZO

Fettina di fesa ai ferri	gr. 140
Filetto di manzo	gr. 160
Bollito	gr. 160
Spezzatino	gr. 180
Brasato	gr. 160
Cotoletta alla milanese (polpa)	gr. 130
Roast-beef all'inglese	gr. 140
Scaloppa e scaloppine	gr. 130
Carpaccio	gr. 130
Bistecche	gr. 140
Medaglioni ed hamburger	gr. 140
Fegato	gr. 130
Ossobuco alla milanese	gr. 180/200

CARNI DI VITELLO

Lombata (con osso)	gr. 180
Lombata (senza osso)	gr. 140
Punta al forno	gr. 150
Cima alla genovese	gr. 150/160
Arrosto di fesa	gr. 150
Arrosto di spalla	gr. 150
Saltimbocca e scaloppine	gr. 130
Nodini	gr. 150/160
Fegato	gr. 130
Vitello tonnato	gr. 130
Vitello bollito	gr. 150
Filetto di vitello	gr. 160

CARNI DI MAIALE

Porchetta alla romana (quant. a porzione cotta)	gr. 130
Braciola (con osso)	gr. 160
Braciola (senza osso)	gr. 130
Prosciutto di Praga	gr. 120
Salamella con polenta	gr. 170/180
Zampone di Modena	gr. 170/180
Cotechino di Modena	gr. 170/180
Arrosto	gr. 140
Scaloppa	gr. 130

CARNI AVICOLE

Bollito	gr. 240/260
Petto di pollo	gr. 130/140
Fesa di tacchino al forno	gr. 130/140
Pollo arrosto	gr. 250/270
Pollo alla diavola	gr. 250/270
Pollo alla cacciatora	gr. 250/270
Scaloppe	gr. 130

PESCE

Filetto di sogliola dorato	gr. 140
Filetto di merluzzo	gr. 150
Merluzzo alla veneta	gr. 180/200
Baccalà con polenta	gr. 150/160
Seppie alla livornese	gr. 170/180
Dentice olio e limone	gr. 170/180
Dentice al forno	gr. 170/180
Insalata di mare	gr. 170/180

Frittura di pescheria	gr. 170/180
Triglie alla livornese	gr. 130/140
Alici gratinate (fresche)	gr. 130/140
Alici al limone	gr. 130/140
Salmone	gr. 130/140
Spigola	gr. 130/140
Pesce-Spada	gr. 160/170
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. 160/170
Melanzane ripiene	gr. 160/170
Pizza capricciosa o funghi e prosciutto	gr. 160/170
Crostini alle alici e/o prosciutto e/o funghi	gr. 160/170
Caprese (di cui 80 gr. mozzarella)	gr. 200/220
Prosciutto e melone	gr. 50+120
AFFETTATI	
Salami misti e prosciutto cotto	gr. 80/90
Prosciutto crudo, bresaola, speck	gr. 60
FORMAGGI	
Formaggi teneri e stagionati, anche misti	gr. 110/120
CONTORNI (porzione cotta pronta per il servizio)	
Legumi	gr. 80
Patate lesse, fritte, arrosto	gr. 100
Purea	gr. 100
Verdure di stagione	gr. 80
Insalata di stagione e carote julienne	gr. 90
Insalata russa	gr. 130
Carciofi alla romana (alla giudia)	n. 1
Carciofi sardi	n. 2
FRUTTA E DESSERT	
Frutta di stagione	gr. 180
Macedonia di frutta di stagione	gr. 120
Dolce a taglio o gelato	gr. 120
Budino	gr. 140
PANE	
Rosette da gr. 50 e casareccio	

BEVANDE

ACQUE MINERALI

Confezione in pet	lt. 0,420
Confezione in vetro	lt. 0,420
Fabia in tetrapak	lt. 1 o ½ lt.

BIRRE

Nazionale in bottiglia	lt. 0,330
Nazionale in lattina	lt. 0,330
Estera in lattina	lt. 0,330

GASSATE

Confezione in lattina	lt. 0,330
-----------------------	-----------

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. 40
Panino con mortadella: ripieno	gr. 50
Panino con lonza: ripieno	gr. 40
Panino con prosciutto crudo: ripieno	gr. 40
Panino con tonno: ripieno	gr. 50
Panino con tonno e pomodoro: ripieno	gr. 50
Panino con formaggio (indicare i tipi): ripieno	gr. 50
Panino con crudo e mozzarella: ripieno	gr. 30+30
Panino con salame: ripieno	gr. 50
Panino con prosciutto cotto (coscio): ripieno	gr. 40
Panino con cotto e formaggio: ripieno	gr. 30+30

Croissant salati: ripieno	gr. 50
Medaglioni con tonno, o salame, o tonno e carciofi o con lonza: ripieno	gr. 50
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	bottiglia o lattina
Birre estere	lattina da cl. 0,330
Birra alla spina	bicchiere piccolo o medio
Amari e aperitivi vari nazionali	bicchierino
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. 180

IL DIRIGENTE GENERALE
F.to Dott.ssa Valeria Vittimberga