

**SERVIZIO DI GESTIONE DEL BAR TAVOLA CALDA E FREDDA NELLA
SEDE DI C.SO INGHILTERRA N. 9 E VIA BOLOGNA 153 - TORINO**

GRAMMATURE PRODOTTI ALIMENTARI

PANINI – TRAMEZZINI - TOAST

Il pane dovrà essere prodotto con farina di tipo 0 di grano tenero o con l'aggiunta di olio di oliva nella percentuale minima consentita dalla legge. Dovrà essere ben lievitato, ben manipolato e ben cotto, dovrà essere garantito di produzione giornaliera e non rigenerato. In casi particolari (ad esempio toast) potrà essere utilizzato pane confezionato, destinato unicamente allo scopo specificato e comunque utilizzato entro la data di scadenza.

La grammatura della farcitura dei panini è da considerarsi al netto del pane e deve essere indicata per ogni tipologia in ordine decrescente per quantità, peso e/o volume.

La tipologia del panino è riferita al primo ingrediente dichiarato che dovrà essere in quantità predominante ed in ogni caso non inferiore al 50% del totale degli ingredienti.

Nel caso in cui il panino venga farcito con un ingrediente "povero" (verdura, pomodori, melanzana, ecc.) la grammatura di quest'ultimo ingrediente deve essere maggiorata del 10%.

Non è calcolato ai fini della grammatura totale il peso delle eventuali guarnizioni di verdura a foglia larga, spalmatura di maionese, salse, burro, ecc.

Grammature: Panino gr. 80-100; Toast: gr. 100; Tramezzini: gr. 80; Focaccia o piadina: gr. 150.

BRIOCHES

Le brioches vuote o farcite (crema, cioccolato, marmellata), cannoli, croissant, bomboloni dovranno essere fresche di giornata, di produzione artigianale e con una grammatura minima di 80 gr., servite anche calde.

PRIMI PIATTI CALDI

Pasta asciutta	COTTO
Tortellini (in brodo)	g. 200
Ravioli	g. 130
Risotto (solo riso)	1 dozzina e mezza
Gnocchi	g. 180/200
Pasta per minestra in brodo o di verdura	g. 260
Sughi per risotti e paste asciutte	g. 40
	g. 65

Composizione minestre

Minestrone di verdure	g. 330
Verdure miste	g. 110
Pasta o riso	g. 40

Condimento	g. 10
Brodo	q.b.
Zuppe di verdura	g. 330
Verdure miste	g. 130
Condimento	g. 10
Brodo	q.b.
Formaggio reggiano per condimento	g. 10

SECONDI PIATTI FREDDI

involtini di prosciutto (con ins. russa) in gelatina:	
insalata russa	g. 70
prosciutto	g. 60
gelatina	q.b.
lingua salmistrata (escluso salse)	g. 90
vitello tonnato (escluso salse)	g. 90
arrosto di suino (escluso salse)	g. 80
fesa di tacchino arrosto (escluso salse)	g. 80
roast-beef (escluso salse)	g. 80
uova sode (2 uova + salse)	g. 155
uova sode e tonno (2 uova + g. 45 di tonno)	g. 155
trota o tinca in carpione (escluse salse)	g. 130
insalata di polpo con verdure (di cui g. 30 di verdure)	g. 130
insalata di mare con verdure (di cui g. 30 di verdure)	g. 150
cima alla genovese	g. 90
galantina di vitello	g. 80
tonno	g. 160
carne in gelatina	g. 140

FORMAGGI (come secondo piatto)

formaggi da taglio, freschi e mozzarella	g. 120
formaggi stagionati	g. 80/90

AFFETTATI (come secondo piatto)

bresaola	g. 70/80
prosciutto cotto	g. 100
coppa	g. 70/80
prosciutto crudo	g. 70/80
salame crudo	g. 80
salame cotto	g. 80
affettati misti	g. 100

CONTORNI CALDI E FREDDI

verdure cotte	g. 140
patate	g. 150
insalata di verdure cotte o crude	g. 100/140

SECONDI PIATTI CALDI

arrosto e rolate di vitello, suino, tacchino	g. 100
brasato (esclusa salsa)	g. 100
bistecca ai ferri	g. 120
milanese di vitello o tacchino o pollo (solo carne)	g. 120 + impanatura
milanese di suino (solo carne)	g. 120 + impanatura
scaloppa di vitello e suino (solo carne)	g. 90
spezzatino di vitello (solo carne)	g. 100
hamburger di vitello (solo carne)	g. 100 + altri ingredienti
hamburger pollo o tacchino (solo carne)	g. 120 + altri ingredienti
braciole di suino	g. 130
cotechino	g. 90
zampone	g. 90
salsiccia	g. 90
wurstel (esclusa salsa)	g. 100
trippa (senza legumi)	g. 120
bollito di vitello (esclusa salsa)	g. 90
fegato alla veneziana	g. 120
pollo arrosto ¼	g. 250
pollo alla cacciatora (esclusa salsa)	g. 120
petto di pollo o tacchino ai ferri	g. 90
trancio di prosciutto al maderia	g. 100
castellana di prosciutto:	
- prosciutto	g. 60
- formaggio	g. 30
	g. 90 + impanatura
peperoni ripieni:	
peperoni	g. 60
carne	g. 100 -130
zucchini ripieni:	
zucchini	g. 60
carne	g. 100 - 130
nasello, salmone, trota filetto	g. 120
merluzzo, passera, platessa filetto	g. 120
cotolette palombo o pesce spada	g. 120
polpo in umido	g. 100
escl. condimento	
seppie in umido	g. 100

escl. condimento

FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

mele, pere, arance, mandarini, mandaranci,	g. 180
prugne, pesche, albicocche, caki	g. 180
ciliegie, fragole	g. 110
pompelmo, banane	g. 180
uva	g. 150
macedonia di frutta fresca	g. 150
budino	g. 70
yogurt	g. 125
pane	g. 100
grissini	g. 50