



*Presidenza
del Consiglio dei Ministri*

SEGRETARIATO GENERALE
DIPARTIMENTO PER I SERVIZI STRUMENTALI

CIG n. 900359734A - Codice Iniziativa n. 2931143
ALLEGATO 6.1 al DISCIPLINARE DI GARA

**INTEGRAZIONE AL LISTINO ASSOBAR PER LE CATEGORIE
MANCANTI MENU', PIATTI CALDI E GELATERIA**
Prezzi base e grammature

Menù - Piatti Caldi – Gastronomia	Prezzo base
Gelateria	
Menù completo del giorno	€ 10,00
Menù completo a scelta/diete	€ 10,00
Menù ridotto	€ 8,00
Menù insalatona	€ 8,00
Menù grill	€ 13,00
Primo piatto semplice	€ 3,50
Primo piatto elaborato*	€ 4,50
Secondo piatto con contorno	€ 4,50
Secondo piatto elaborato** con contorno	€ 5,50
Piatto freddo/Insalatona	€ 4,00
Contorno caldo	€ 2,50
Toast	€ 2,50
Tramezzini	€ 2,50
Cono gelato artigianale	€ 1,70
Cono gelato con panna	€ 2,00
Cono gelato in brioche	€ 2,50
Crema caffè/cremolati	€ 1,50
Granite	€ 1,00
Centrifughe/Estratti	€ 4,00
Cassate /torte cremose/semifreddi	€ 2,50 a fetta
Ciambellone/Torte	€ 2,50 a fetta

*es: Pasta ripiena, pasta fresca con radicchio e noci, pasta con scampi, risotto ai funghi porcini etc...

**es: pesce in crosta, tagliata ai funghi porcini, arrosto con patate al forno

Di seguito si riportano anche le grammature dei cibi con riferimento ai piatti caldi

Ingrediente	Grammatura minima
Pasta o Riso	Gr. 100
Gnocchi	Gr. 200
Ravioli o Tortelli ripieni	Gr. 180
Pasta fresca all'uovo	Gr. 140
Pasta o Riso per minestra	Gr. 60
Legumi freschi	Gr. 100
Legumi secchi	Gr. 40
Minestrone/Passato di verdure miste	Gr. 200
Pomodori pelati	Gr.100
Parmigiano	Gr. 7
Vitellone	Gr. 150
Petto di pollo o tacchino	Gr. 150
Maiale (polpa)	Gr. 150
Pesce	Gr. 200
Tonno in scatola	Gr. 160 (non sgocciolato)
Salumi	Gr. 90
Roast-beef	Gr. 90
Uova	1 uovo (gr. 50)
Formaggio fresco	Gr. 120
Insalata	Gr.100
Insalata mista	Gr. 150
Pomodori in insalata	Gr. 250
Verdure e Ortaggi	Gr. 250
Patate	Gr. 200
Pane	Gr. 50
Toast	prosciutto gr. 40 - formaggio gr. 20