

**PRINCIPALI ALIMENTI E LORO GRAMMATURA MINIMA**

**Elenco dei principali alimenti**

**N.B. I pesi elencati sono da riferire a generi a crudo e ad alcuni dei principali alimenti da utilizzare**

**Primi Piatti**

La quantità del primo piatto sarà servita secondo la richiesta di ciascun commensale e comunque non inferiore a gr. 80.

**Secondi Piatti**

(descrizione e quantitativi minimi)

Pollo	gr. 250
Tacchino	gr. 250
Fesa di pollo / di tacchino	gr. 130
Coniglio	gr. 230
Post. carne bovina (per bistecche, scaloppe, roast beef, ecc)	gr. 150
Anteriore di carne bovina (per bolliti)	gr. 170
Cotoletta alla milanese	gr. 120
Petto di carne bovina (per spezzatini, hamburger, polpette ecc.)	gr. 170
Coscia o spalla di maiale	gr. 150
Lonza o filone di maiale	gr. 150
Bracirole o carrè di maiale con osso	gr. 160
Salsicce, wurstel	gr. 150
<b>Affettati</b>	
- prosciutto crudo (di Parma o di montagna)	gr. 80
- prosciutto cotto (senza polifosfati)	gr. 80
- spalla cotta	gr. 90
- speck	gr. 80
- salame	gr. 80
- bresaola	gr. 80
<b>Pesce</b>	
- pesce in trance	gr. 150
- filetti	gr. 120
- in umido	gr. 150
- frittura	gr. 150
Uova	n. 2
Formaggi	gr. 70

**AUTOSTRADA DEL BRENNERO**  
SOCIETÀ PER AZIONI CON SEDE IN TRENTO

**Portate varie**

(descrizione e quantitativi minimi)

- TONNO in olio d'oliva	gr. 80
- Affettati nella farcitura dei panini non inferiore a	gr. 80

**Contorni**

(descrizione e quantitativi minimi)

Patate	gr. 200
Verdure	
- cotte	gr. 180
- crude (insalata)	gr. 80
- insalata mista	gr. 150
- pomodori	gr. 150
Legumi	
- secchi	gr. 70
- freschi	gr.120

**Pane, grissini e crackers**

(descrizione e quantitativi minimi)

- Panino/rosetta in pezzatura da	gr. 40/50
- Pane casereccio affettato	gr. 40/50
- Grissini e crackers in confezioni monodose	gr. 40/50

**Condimenti e generi vari**

(descrizione e quantitativi minimi)

- Olio extra vergine di oliva, burro	a richiesta
- Parmigiano Reggiano, Grana Padano	a richiesta
- Aceto di vino, aceto balsamico	a richiesta
- Ingredienti vari (salse, spezie, sale, ecc.)	a richiesta

**Frutta dolci yogurt**

(descrizione e quantitativi minimi)

- Fresca, di stagione	gr. 180/200
- Frutta secca	gr. 80
- Dolci vari freschi (creme caramel, trancio di torta, bignè, etc.)	gr. 70
- Dolci di preparazione industriale in confezione monodose	gr. 40
- Yogurt, normale, magro, con frutta	gr. 125

**Bevande al bar**

(descrizione e quantitativi minimi)

- Acqua minerale (frizzante e naturale)	cc 500
- Coca-cola, aranciata, chinotto, gassosa	cc 200
- Succhi di frutta	cc 200