



**UNIVERSITÀ
DI TRENTO**

Procedura aperta per il servizio di catering suddiviso in n. 5 lotti

Lotto 1 – Coffee break/breakfast e aperitivo

CIG 892340311C

Gara telematica n. 102841

Allegato 4 al Capitolato Prestazionale

APERITIVO PLUS

Bevande

- ✓ Almeno 0.40 l (due bicchieri) a persona a scelta tra:
 - Selezione di vini bianchi e rossi classici;
 - Selezione di bollicine di spumante;
 - Aperol Spritz o aperitivo Hugo con bollicine di montagna;
- ✓ Almeno 0.25L a persona di acqua (naturale o gassata);
- ✓ Almeno 0.20L a persona di cocktail di frutta analcolico.

Menù

Antipasto

- ✓ 7 tipologie – con almeno 1 pezzo/porzione a persona per tipologia – a scelta tra:
 - Sfoglia al prosciutto, funghi e formaggio;
 - Code di gamberi in camicia di pancetta;
 - Mozzarelline in carrozza;
 - Rosetta di prosciutto con bufalina;
 - Cornetto di manzo affumicato con salsa fungaiola;
 - Roastbeef di cervo con radicchio stufato;
 - Pane alle noci con casolet e miele di montagna;
 - Bruschetta con paté di pomodorini secchi;
 - Parmigiana di melanzane;
 - Roche di caprino su vellutata di pomodoro fresco;
 - Crostini di con salmone affumicato;
 - Mini tramezzino con tonno e uova sode;
 - Crostino al lardo e pepe nero;
 - Cestino di pasta fillo con gamberetti in salsa;
 - Spiedino con pomodorini, mozzarelline e olive;
 - Pinzimonio di verdure;
 - Rosetta di prosciutto crudo con melone;
 - Muffin salato con zucchine e formaggio;
 - Tartare di carne salada e cappucci;
 - Anguria con feta greca e menta;



- Bocconcini salati;
- Finger food.

Primi piatti

- ✓ 2 primi caldi a persona (circa 100 g) a scelta tra:
 - Maccheroncini al torchio alle verdure estive e pesto leggero;
 - Piatto di pasta proposto dall'Appaltatore
 - Risotto selezione carnaroli mantecato.
 - Risotto proposto dall'Appaltatore