



### RICHIESTA DI ACQUISTO CON FONDO ECONOMALE

RICHIEDENTE\*: GUGLIELMO DE ANGELIS COD. CENTRO DI SPESA\* 140

DA RENDICONTARE\* SI  NO  GAE P0000364

DESCRIZIONE DELL'ARTICOLO:(\*) Organizzazione e Partecipazione Cena di Rappresentanza PRIN SISMA

MATERIALE INVENTARIABILE  MATERIALE DI CONSUMO  SERVIZI  SOFTWARE

IMPORTO:(\*) € 150,00

MOTIVO DELL'ACQUISTO E DEL RICORSO AL FONDO ECONOMALE:(\*) Urgenza dettata da ragioni organizzative

La cena è prevista per questa settimana (19/10/2023) ed i preventivi richiesti sono arrivati con ritardo

La presente richiesta corrisponde alla quota di partecipazione di 3 persone coinvolte nel Progetto PRIN 2017 SISMA

FORNITORE:(\*) Osteria Angelino dal 1899

INDIRIZZO: Via Capo D'Africa 6 00184 Roma

TELEFONO: \_\_\_\_\_ FAX: \_\_\_\_\_ NO. OFFERTE ALLEGATE: 1

TERMINI DI CONSEGNA: Alla data dell'evento TERMINI DI PAGAMENTO: Contanti al termine della cena

DATA:(\*) 16 Ottobre 2023

FIRMA DEL RICHIEDENTE:(\*)

FIRMA DEL TITOLARE DEL CENTRO DI SPESA:(\*)

VISTO SI AUTORIZZA

IL DIRETTORE

DOTT. GIOVANNI FELICI

**NOTA: Tutti i campi contrassegnati con l'asterisco (\*) sono obbligatori. In assenza di tali informazioni la richiesta non potrà essere evasa.**



**Proposta menu fisso a cena per gruppi ( min 10 persone)**  
**Fixed menu proposal for dinner for groups (min 10**  
**people) 49 Euro a persona/for pax**

**MENU "Colle Oppio" (Menù base carne)**

**WELCOME DRINK**  
***Spritz o Prosecco o Analcolico***

***Caramelle di Angelino***

Ovoline di scamorza affumicata avvolte nella pancetta arrotolata

***Bucette di patate e Chips di barbabietola***

Chips di barbabietola e di bucce di patate fritte

***Gran Tagliere Angelino***

Selezione di salumi e formaggi romani romani, giardiniera fatta da noi, bruschettina con ricotta mantecata e alici, cubo di guanciale al balsamico e sesamo

***Selezione di fritti:***

Suppli al telefono (con pomodoro e mozzarella), Crocchetta fumè (con guanciale e paprika affumicata), fiore di zucca (ripieno di mozzarella e alici)

***Abbacchio e carciofi***

Tonnarelli di pasta fresca all'uovo al ragù di agnello e carciofi croccanti

***Saltimbocca di Angelino***

Medaglione di vitella al vino bianco, polvere di prosciutto crudo e salvia disidratata

***Caprese di cioccolato con composta di mirtilli***

Torta al cioccolato e mandorle casareccia servita con composta di mirtilli

Cestino assortito di Pane

Acqua Gassata e Naturale

Caffè

*Malvasia Puntina IGP - Parvus Ager (Malvasia Puntinata) 13,5% vol Lazio -Secco, con buona sapidità e finale morbido-*

*Roma Eterna DOC - Parvus Ager (Montepulciano, Syrah) 13%vol Lazio -Fruttato e speziato-*

Sara servita una 1 bottiglia di vino per tipo, ogni 5 persone