



All'Ufficio amministrativo e del personale
All'Ufficio provveditoriale

Prot. n.	139154/x-4
Allegati:	g

RICHIESTA AFFIDAMENTO SERVIZIO O FORNITURA

OGGETTO	<input checked="" type="checkbox"/> SERVIZIO	<input type="checkbox"/> FORNITURA
	Cena completa	
MOTIVAZIONI CHE GIUSTIFICANO LA RICHIESTA	"Eramet Project Annual Meeting - 15 Aprile 2026	
MOTIVAZIONI CHE GIUSTIFICANO L'EVENTUALE URGENZA		
IMPORTO PRESUNTO (comprensivo di eventuali rinnovi)	<input checked="" type="checkbox"/> sino ad Euro 10.000,00	€, esclusa IVA
	<input type="checkbox"/> compreso tra Euro 10.000,00 ed Euro 40.000,00	€, esclusa IVA
	<input type="checkbox"/> superiore ad Euro 40.000,00	€, esclusa IVA
Clausole essenziali del servizio/fornitura richiesto		
DATI DI BILANCIO	IMPORTO PRESUNTO: € 1.980(compreso IVA)	
	UPB: 57725172067	IMPEGNO:
	DESCRIZIONE: Ecosystem for rapid adoption and simulation METHodos to address regulatory needs in the development of orphan and paediatric medicines	
CUP (ove previsto)	E63C23001940005	

Catania, 19/03/2026

Il richiedente

Francesco Pappalardo

Francesco Pappalardo
Il titolare del fondo

Francesco Pappalardo

Francesco Pappalardo



ALLA CORTESE ATTENZIONE DEL PROF. FRANCESCO PAPPALARDO

DIPARTIMENTO SCIENZE DEL FARMACO E DELLA SALUTE

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI CATANIA

CATANIA, 13 MARZO 2026

OGGETTO: PREVENTIVO CENA 15 APRILE 2026 36 PAX

Buongiorno Professore,
come da accordi provvediamo ad inoltrare le nostre proposte menu, il cui costo è da considerarsi Iva inclusa.

1) MENU' CARNE (EURO 55,00 A PERSONA)

BENVENUTO DI ME CUMPARI TURIDDU

Selezione dei paninetti dello Chef con farina di grano duro, di carruba,
paninetti "cunzati", "scaccia e cucciddati" ragusani, accompagnati con olive
Nocellara dell'Etna e pomodoro siccagno di Valledolmo

ENTREE

Crispelle di ricotta e alici

PRIMO

Sformatino di pasta dei Padri Agostiniani con sugo di manzo e suino nero dei
Nebrodi avvolto in melanzana frita e lamelle di ricotta infornata

SECONDO

Involtni dei cinque presidi Slow food con suino nero dei Nebrodi, caciocavallo
ragusano, pistacchio di Bronte, olio di oliva Minuta dei Nebrodi e sale di
Trapani, accompagnati con patate al forno

DOLCE

Lo Scannolo di Me Cumpari Turiddu

VINO

Principe di Granatey DOC , Nero d'Avola, Colomba Bianca

2) MENU' PESCE (EURO 55,00 A PERSONA)

BENVENUTO DI ME CUMPARI TURIDDU

Selezione dei paninetti dello Chef con farina di grano duro, di carruba,
paninetti "cunzati", "scaccia e cucciddati" ragusani, accompagnati con olive
Nocellara dell'Etna e pomodoro siccagno di Valledolmo

ENTREE

Sarda a beccafico

PRIMO

Maccheroncini di pasta fresca all'Eoliana con cernia, pomodorini, capperi di
Salina e olive Nocellara dell'Etna

MeCumpari Turiddu SRL

sede legale

Piazza Turi Ferro, 36-37-38 (già Piazza Spirito Santo) - CATANIA

+39 095 7150142



RISTORANTE



BISTROT



CAFFÈ



PUTIA



putia@mcturiddu.it



info@mecumparituriddu.it



www.mecumparituriddu.it



SECONDO

Turbante di spatola con panatura al profumo di basilico e crema di patate

DOLCE

Cous cous dolce delle monache del convento di Santo Spirito

VINO

Principe di Granatey IGP. Catarratto, Colomba Bianca

Entrambe le proposte sono comprensive di acqua minerale.

Il vino verrà conteggiato nella quantità di una bottiglia ogni tre commensali.

Restiamo in attesa di conoscere il menu prescelto e di ricevere indicazioni in merito alla presenza di eventuali allergie tra i commensali.

Per completezza inoltriamo di seguito anche i nostri estremi bancari:

IBAN: IT83 V030 6916 9001 0000 0075 360 Me Cumpari Turiddu Srl (account name)

SWIFT: BCITITMM120

Bank account: Intesa Sanpaolo

Piazza Trento, 1

Catania

Italia (IT)

Grati per l'attenzione, porgiamo i nostri più cordiali saluti

Roberta Capizzi

Me Cumpari Turiddu

MeCumpari Turiddu SRL

sede legale

Piazza Turi Ferro, 36-37-38 (già Piazza Spirito Santo) - CATANIA

+39 095 7150142



RISTORANTE



BISTROT



CAFFÈ



PUTIA



putia@mcturiddu.it



info@mecumparituriddu.it



www.mecumparituriddu.it