

Si vuole realizzare un software per la gestione di una pizzeria.  
La Pizzeria offre i propri prodotti con un servizio DaAsporto e un servizio InLoco.  
Consideriamo la vendita di Pizze e Bibite.

le **Pizze** sono caratterizzate da

- *nome*,
- tipo di *farina* dell'impasto che può essere un valore dell'insieme { GRANODURO, INTEGRALE, RUSSELLO, TIMILIA }
- elenco di *ingredienti* (stringhe) che compongono la pizza.

La pizzeria permette di modificare la lista di ingredienti per le Pizze da consumarsi al tavolo (InLoco) mentre le pizze da asporto non possono modificare la lista degli ingredienti fissata inizialmente.

Il numero ingredienti aggiunti non può essere maggiore di MAXINGREDIENTI (es. pari a 3).  
Prevedere anche la possibilità di eliminare un ingrediente dell'elenco o.

Si deve prevedere anche la la vendita delle **bibite** del locale, memorizzando nome, marca.  
Si prevedono 2 tipi di bibite:

- *in brocca* (es. caraffa o bicchiere di vino, birra all spina...) caratterizzati dai *litri* ( numero con virgola) e dal *costo per litro* e
- *imbottigliate* con una dimensione {PICCOLA,MEDIA,GRANDE} e un prezzo fisso.

Le due tipologie di servizi forniti dalla Pizzeria

- DaAsporto - caratterizzato dalla gestione di 2 opportuni metodi *getting* e *setting* di una **destinazione**, che comprende un *nominativo* ed un *indirizzo* di consegna e prevedere consegna\_veloce o normale (ad es un metodo *speedy* che ritorna un boolean)
- InLoco - per poter *assegnare* e *ottenere* il numero tavolo (un intero) dove è servito il prodotto.

Le **bibite in brocca** e le PizzeModificabili non possono implementare il servizio **da asporto**.

1) Realizzare le classi per gestire la struttura dati in modo opportuno

2) la pizzeria prevede che ogni prodotto di tipo pizza o bibita possa restituire un prezzo (implementando un opportuno metodo **getPrice()**) rispettando la seguente logica:

Le **Pizze da consumare in loco** avranno un costo dato dalla somma di

1. prezzo base, assegnato in fase di creazione della pizza in base al tipo di farina più o meno pregiata: 1€ se la farina è di grano duro, 2€ se la farina è integrale, 3 se la farina è Russello o Tumilia
2. prezzo specifico per ogni ingrediente supplementare

Le **Pizze da asporto** avranno un costo calcolato come al punto 1 decrementato del 15%

3) realizzare un main che metta in luce le caratteristiche di classi e interfacce fin qui definite