

Lario Reti Holding S.p.A.

Tabella delle grammature

Luglio 2026

PRIMI PIATTI

La quantità del primo piatto sarà servita secondo la richiesta di ciascun commensale e comunque non dovrà essere inferiore a:

Pasta, riso e altri cereali asciutti	120 gr
Pasta, riso e altri cereali in brodo	60 gr
Gnocchi	230 gr
Ravioli e pasta ripiena asciutta	160 gr
Ravioli e pasta ripiena in brodo	110 gr
Vellutate, minestre e passati di verdura	200 gr

SECONDI PIATTI

Vitello

Arrosto di vitello – spalla (carni semigrasse)	150 gr
Arrosto di fesa di vitello (carni magre)	150 gr
Scaloppe (carni magre)	150 gr
Punta di vitello arrosto (carni grasse)	150 gr
Spezzato di vitello (carni semigrasse)	150 gr
Scaloppe alla milanese (carni magre)	150 gr
Nodini di vitello (carni semigrasse)	150 gr

Manzo

Bollito di manzo	150 gr
Brasato (carni semigrasse)	150 gr
Roast beef (carni magre)	150 gr
Costarelle di manzo (carni semigrasse)	150 gr
Bistecche (carni magre)	150 gr

Polleria

Petti di pollo e tacchino	130 gr
---------------------------	--------

Pollo (con ossa)	280 gr
Fesa di tacchino	130 gr
Arrosto	150 gr
Carni suine	
Lonza	130 gr
Costarelle (costine)	150 gr
Zampone o cotechino	100 gr
Braciola	200 gr
Salsiccia e salamelle	120 gr
Carne per polpette 120 gr	
Carne per hamburger 120 gr	
Carne per vitello tonnato 150 gr	
Salumi	
Prosciutto cotto senza polifosfati	80 gr
Prosciutto crudo	80 gr
Bresaola	80 gr
Speck	80 gr
Pesce	
Platessa	150 gr
Nasello	150 gr
Merluzzo	150 gr
Cernia	150 gr
Pesce spada	150 gr
Salmone	150 gr
Seppie, polpo	150 gr

Formaggi	
Certosa	120 gr
Mozzarella e crescenza	125 gr
Ricotta	120 gr
Robiola	120 gr
Fontina	100 gr
Brie	100 gr
Emmental	100 gr
Gorgonzola	100 gr
Taleggio	100 gr
Grana Padano	90 gr
Contorni	
Insalata	130 gr
Verdura cotta	240 gr
Pomodori	150 gr
Patate lesse, al forno, purè, fritte	210 gr
Legumi	100 gr
Altri contorni: carote, finocchi, mais, ecc.	170 gr
Varie	
Tofu	150 gr
Seitan	150 gr
Tempeh	150 gr
Burger Vegetale	150 gr
Polpette vegetali	150 gr
Insalata di Legumi	250 gr
Cereali integrali cotti	120 gr

Varie	
Pane (panino/rosetta)	100 gr
Grissini e crackers	50 gr in confezioni monodose
Uova	Nr. 2 Per frittata 120 gr
Polenta	100 gr
Pasta per pizza/focaccia	250 gr
Tonno in scatola sgocciolato	56 gr
Sgombro in scatola sgocciolato	65 gr
Minestrone pronto al consumo	250 gr
Frutta 220 gr	
Dessert	
Yogurt	125 gr
Budino	90 gr
Dolci vari	90 gr

N.B: I pesi indicati s'intendono, per porzione, a crudo ed al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento. I pesi indicati si riferiscono, inoltre, sempre alla parte "edibile" (es. per le carni al tessuto muscolare privato dell'osso e del grasso esterno, per il pesce, alla polpa senza lisce, pinna e pelle).