

# AL LAGO

SS16 ADRIATICA 1475 · SOLESINO

## MENU RISTORANTE

Non si effettuano conti separati

## I TAGLIERI

Più buoni se condivisi al centro della tavola

### PICCOLO TAGLIERE DI SALUMI NOSTRANI

16

### GRANDE TAGLIERE DI SALUMI, FORMAGGI, COMPOSTE DI FRUTTA E GIARDINIERA (11,12)

35

### VENETO & TRADIZIONE (1,2,4,6,11,12,13)

sarde in saor - baccalà mantecato con polenta abbrustolita -  
crostino di salmone affumicato e burro - gamberetti in salsa rosa  
18

## IL CARRELLO DEI FORMAGGI

Un viaggio tra sapori e tradizioni e purezza del gusto.

Per un'esperienza autentica e raffinata

### LA SELEZIONE DELLO CHEF (11)

Stracchino all'antica delle valli orobiche - Pecorino toscano fresco DOP - Branzi stagionato- Parmigiano  
Reggiano - Castelmagno d'alpeggio DOP- Gorgonzola piccante DOP "San Lucio"

15

### UN PEZZO DI FORMAGGIO (11)

a scelta dalla nostra selezione

3

Non si effettuano conti separati

# I CRUDI

GAMBERI ROSSI DI SICILIA <sup>(2)</sup>  
4,5 / pz

SCAMPI PORCUPINE <sup>(2)</sup>  
4 / pz

CAPASANTE NOSTRANE <sup>(14)</sup>  
4 / pz

TARTARE DI TONNO <sup>(4)</sup>  
12 / 150gr

OSTRICA ROSA "LA PERLA DEL DELTA" <sup>(14)</sup>  
allevata per 8/12 mesi nella Sacca di Scardovari,  
Parco Regionale del Delta del Po  
6 / pz

GRAN CRUDO DI PESCE <sup>(2,4,14)</sup>  
gamberi rossi, scampi, capesante, canestrelli, ostriche rosa, tonno, branzino  
35

# IL MONDO VEGETALE

DAL FORNO A LEGNA

Cottura sotto la cenere

CIPOLLA CREMOSA CON CRUMBLE INTEGRALE ALLE NOCCIOLE (1,3,11,13)

9

RADICCHIO DI TREVISO TARDIVO, GORGONZOLA E ACETO BALSAMICO (3,11,12)

10

RAPA ROSSA CON FONDUTA AL GORGONZOLA E SEMI MISTI (3,11,13)

9

JACK PATATA AL BURRO E TARTUFO NERO (11)

12

ZUCCA AL FORNO, GRANA PADANO E PINOLI (3,11,13)

9

CARCIOFO ARROSTITO CON FONDUTA DI GRANA PADANO E PEPE NERO (3,11)

10

MELANZANA RIPIENA ALLA MEDITERRANEA (3,11)

9

Non si effettuano conti separati

# ANTIPASTI

COZZE ALLA TARANTINA (1,4,6,11,12,14)

8

GUAZZETTO DI COZZE E VONGOLE (1,4,6,11,12,14)

14

INSALATA DI MARE (2,4,6,12)

14

INSALATA DI PUNTARELLE, ACCIUGHE DEL CANTABRICO E BURRATA (4,11)

12

TRIS DI CAPESANTE AL FORNO CON VERDURE DI STAGIONE (4,14)

12

POLPO SCOTTATO CON CREMA DI PATATE E TARTUFO NERO (4,6,8,14)

15

TARTARE DI MANZO CON INSALATINA DI STAGIONE E CROSTINI

DI PANE TOSTATO (1,3,9,12)

12

POLENTINA MORBIDA CON FUNGHI, SOPPRESSA NOSTRANA E ASIAGO (11)

14

FLAN DI ZUCCA CON FIORI FRITTI E FONDUTA

AL GRANA PADANO (1,3,6,11)

8

PINZIMONIO DI ORTAGGI E SALSA VINAIGRETTE (3,6,11,12)

10

INSALATA DI CARCIOFI E SCAGLIE DI GRANA (3,11,12)

10

BATTUTO DI AVOCADO CON RADICCHIO DI TREVISO, NOCI

E ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE (9,12)

12

Non si effettuano conti separati

## PRIMI

SPAGHETTI CON GUAZZETTO BIANCO DI PESCE, STRACCIATELLA DI BUFALA,  
BOTTARGA DI TONNO E BASILICO FRESCO (1,2,4,6,11,12,14)

16

GNOCHI DI PATATE CON RADICCHIO DI TREVISO E CAPESANTE NOSTRANE (1,3,11)  
15

SPAGHETTI ALLO SCOGLIO (1,2,4,6,11,12,14)  
20

SPAGHETTI ALLE VONGOLE (1,6,11,12,14)  
20

TAGLIATELLE CON SCAMPI, CAPESANTE NOSTRANE E FIORI DI ZUCCA (1,3,4,6,11,12,14)  
16

RISOTTO DI MARE (2,3,4,6,8,11,12,14)  
minimo due persone - prezzo a persona  
16

TAGLIATELLE ALL'UOVO FATTE IN CASA "RICORDO DELLA MAMMA" (1,3,6,11,12)  
14

BIGOLI CACIO, PEPE E GUANCIALE (1,3,6,11)  
10

TAGLIATELLE ALL'UOVO FATTE IN CASA CON I CARCIOFI (1,3,6,11,12)  
12

RISOTTO DI FUNGHI PORCINI (3,6,8,11)  
minimo due persone - prezzo a persona  
15

TORTELLI DI ZUCCA, AMARETTO E PARMIGIANO REGGIANO (1,3,11,13)  
12

Non si effettuano conti separati

# DALLA BRACE

## il pesce

GAMBERONI <sup>(2)</sup>  
4,5 / pz

SCAMPI <sup>(2)</sup>  
4,5 / pz

CAPESANTE <sup>(14)</sup>  
4 / pz

SEPPIOLINE <sup>(14)</sup>  
4,5 / pz

BRANZINO oppure ORATA <sup>(4)</sup>  
cotti interi sulla brace  
25

FILETTO DI BRANZINO <sup>(4)</sup>  
12 / pz

TRANCIO DI SALMONE ALLA GRIGLIA CON CAPONATINA DI VERDURE <sup>(4)</sup>  
12

TAGLIATA DI TONNO <sup>(4)</sup>  
18

GRIGLIATA MISTA DI PESCE <sup>(2,4,14)</sup>  
29

## la carne

### GRIGLIATA MISTA DI CARNE

costine di maiale, salsiccia, pancetta, coppa, manzo e polenta abbrustolita  
16

COTECHINO NOSTRANO E SALAME FRESCO SCOTTATO, RADICCHIO DI TREVISO  
TARDIVO E POLENTA ABBRUSTOLITA

14

TAGLIATA DI MANZO CON VERDURE ALLA GRIGLIA  
20

TAGLIATA DI MANZO "ANDATA E RITORNO" <sup>(3,11)</sup>  
28

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA  
Maxi 300gr - 30  
170gr - 22

BISTECCA DI SORANA ALLA GRIGLIA  
12

## LA NOSTRA COLLEZIONE DI LOMBATE

Dalla nostra vetrina di frollatura, una selezione curata di carni di alta qualità, maturate alla perfezione per esaltarne gusto, tenerezza e carattere

COSTATA 6 / Hg

FIORENTINA 6,5 / Hg

BRACIOLA DI MAIALE 9 / 300gr

# SECONDI

SEPPIE IN UMIDO CON LA POLENTA (4,11,14)

16

FRITTURA DI PESCE, POLENTA ABBRUSTOLITA E VERDURE CROCCANTI (1,2,4,5,14)

20

IL GRANDE FRITTO REALE (1,2,4,5,14)

mezzo astice, mezza aragosta, capesante, scampi, gamberoni, calamari

60

SARDE FRITTE E POLENTINA MORBIDA (1,3,4,6,11)

10

GRAN BOLLITO DI PESCE (2,4,6,14)

29

GRATINATO DI PESCE AL FORNO (1,2,4,14)

26

BRANZINO oppure ORATA (4)

al sale - al forno con patate, olive, capperi e pomodorini

25

---

LAGO-BURGER (1,11)

Pane fatto in casa, 200gr carne "la piemontese", salsa barbecue,  
pomodoro, insalata gentile, asiago.

Servito con patatine fritte

16

TAGLIATA DI POLLO RUSPANTE ALLE ERBE AROMATICHE CON VERDURE DI  
STAGIONE E SALSA TARTARA (6,9,12,13)

12

COTOLETTA DI POLLO E PATATINE FRITTE (1,3,13)

9

Non si effettuano conti separati

# CONTORNI DI STAGIONE

## GRANDE INSALATA MISTA

con le verdure del momento

10

## PICCOLA INSALATA MISTA

5

## INSALATA "AL LAGO" (2,4,11,12)

insalata gentile, carote, pomodori, rucola, avocado, uova sode, tonno in olio, mozzarella di bufala, olive taggiasche

15

## PATATE AL FORNO (11)

5

## PATATINE FRITTE (1)

5

## VERDURE ALLA GRIGLIA

7

## VERDURA COTTA DI STAGIONE (11)

varia in base alla disponibilità

6

## RAPA ROSSA COTTA AL FORNO (13)

olio, sale e semi misti

5

## PATATA LESSA OLIO E PREZZEMOLO

5

## SU PRENOTAZIONE :

## CATALANA COMPLETA CON ASTICE E GRANSEOLA

minimo 2 persone, prezzo a persona

90

## PAELLA DI PESCE

minimo due persone, prezzo a persona

25

Non si effettuano conti separati

## BEVANDE

### NATURALE ACQUA PANNA

3

Dalle colline toscane, liscia e gentile, con un sapore pulito  
che non disturba, anzi accompagna

### FRIZZANTE SAN PELLEGRINO

3

Frizzante al punto giusto, con una bollicina fine che si fa sentire.  
Ha carattere ma senza invadere

### BIBITE IN LATTINA

3,5

### COCA COLA alla spina

3,5 / 4,5

## VINO SINCERO "CANTINE BELLIA"

	1/4	1/2	1
VINO BIANCO FRIZZANTE	3,5	6	12
PINOT BIANCO	3,5	6	12
RABOSELLO	3,5	6	12
CABERNET	3,5	6	12

SCOPRI ANCHE LE NOSTRE PROPOSTE AL CALICE  
E LA SELEZIONE DI BOTTIGLIE DISPONIBILI

## LA CARTA DELLE BIRRE



INQUADRA IL QR CODE PER SCOPRIRE LA NOSTRA SELEZIONE  
DI BIRRE

### COPERTO E PANE FATTO IN CASA COTTO NEL FORNO A LEGNA

2,50

Non si effettuano conti separati

## ELENCO ALLERGENI

1. GLUTINE
2. CROSTACEI
3. UOVA
4. PESCE
5. ARACHIDI
6. SEDANO
7. SEMI DI SESAMO E DERIVATI
8. SOIA
9. SENAPE
10. LUPINI
11. LATTE E DERIVATI
12. ANIDRIDE SOLFOROSA
13. FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI
14. MOLLUSCHI E DERIVATI

## COMUNICAZIONI PER IL CLIENTE:

- Si avvisa la clientela che alcuni prodotti, causa forza maggiore, possono essere surgelati all'origine.
- Si prega di comunicare subito al momento dell'ordinazione eventuali allergie o intolleranze