



ANTIPASTI

INSALATA DI MARE Polpo, Calamari e Gamberi 	18.00
CULATTA CON GNOCCHO FRITTO E GIARDINIERA DELLA CASA 	18.00
CARPACCIO DI FASSONA PIEMONTESE CON SPINACCINO FRESCO CON NOCCIOLE COSTATE 	18.00
MOZZARELLA DI BUFALA RUCOLA E POMODORINI 	10.00
MONTANARA FRITTA RIPASSATA AL FORNO 	11.00
ALICI MARINATE DELLA CASA 	16.00
COZZE ALLA TARANTINA 	16.00
VERDURE SFIZIOSE 	13.00
FORMAGGI MISTI 	15.00



CRUDI DI MARE

SCAMPI	CAD.5
 	
GAMBERO ROSSO	CAD.6
 	
OSTRICHE GILLARDEAU	CAD.6
	
TRIS DI CARPACCI DEL GIORNO CON EMULSIONE DI OLIO EVO E LIMONE	20.00
	
CARPACCIO DI GAMBERO ROSSO	20.00
	



PRIMI PIATTI

LASAGNA DELLA CASA AL RAGU' DI FASSONA 16.00



CAVATELLI AI FRUTTI DI MARE CON POMODORO E BASILICO
16.00



PANCIOTTI DI MELANZANE E SCAMORZA AL RAGU' DI MARE 18.00



GNOCCHI DI PATATE ALLO SCARPARELLO POMODORINO FRESCO
BASILICO E PECORINO 16.00



SECONDI PIATTI

CONTORNO COMPRESO

FRITTO MISTO DELLA TRATTORIA, CALAMARI, GAMBERI E ZUCCHINE 20.00



TAGLIATA DI TONNO ROSSO, RUCOLA, POMODORINO, PATATE
AL FORNO E VERDURE 26.00



TRACIO DI PESCATO ALL'ACQUA PAZZA 26.00



PAILLARD DI VITELLO ALLA MILANESE 26.00

PESCATO DEL GIORNO ALLA BRACE 8 X HG



SOGLIOLA ALLA MUGNAIA 25.00

PESCE SPADA ALLA BRACE 20.00





SPECIALITA ALLA BRACE

Tutti i piatti comprendono patate e verdure

BISTECCA DI BLACK ANGUS IRLANDA CA 200G	20.00
CONTROFILETTO DI BLACK ANGUS ARGENTINA CA 250	26.00
RIB EYE DI BLACK ANGUS ARGENTINA CA 300	33.00
FILETTO DI MANZETTA PRUSSIANA CA 300	35.00
BAVETTA DI BLACK ANGUS USA CA 500 G	33.00
CARRE D'AGNELLO SCOZZESE	45.00
TESTA DI FILETTO DI BLACK ANGUS IRLANDA CA 1 KG	95.00
ASADO DI BLACK ANGUS USA CA 250G	26.00
TAGLIATA DI FASSONA PIEMONTESE CON RUCOLA E GRANA	25.00
 FIORENTINA DI SCOTTONA PRUSSIANA CA 1KG	85.00
COSTATA DI SCOTTONA PRUSSIANA CA 1 KG	80.00



CONTORNI E INSALATE

PATATE FRITTE 6.00



PATATE AL FORNO 6.00

VERDURE ALLA BRACE 8.00

INSALATA MISTA 8.00

INSALATA VERDE 6.00

CONTORNO DEL GIORNO 8.00

CAESAR SALAD CON POLLO 13.00



CAESAR SALAD CON GAMBERI 16.00



MENU' BAMBINI

PASTA AL POMODORO AL RAGU' O PANNA E PROSCIUTO 8.00



COTOLETTA ALLA MILANESE CON PATATINE FRITTE 12.00



BISTECCA AI FERRI CON PATATINE FRITTE 12.00





LE CLASSICHE

MARINARA	6.00
Pomodoro, Aglio e Origano	
	
MARGHERITA	7.50
Pomodoro, Mozzarella e Basilico	
 	
PROSCIUTTO	9.50
Pomodoro, Mozzarella e Prosciutto	
 	
PROSCIUTTO E FUNGHI	10.50
Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto e Funghi	
 	
VEGETARIANA	10.50
Pomodoro, Mozzarella, Peperoni, Melanzane e Zucchine	
 	
NAPOLI	9.50
Pomodoro, Mozzarella, Acciughe, Olive e Origano	
  	
SICILIANA	9.50
Pomodoro, Acciughe, Olive, Capperi e Origano	
  	
ROMANA	10.50
Pomodoro, Mozzarella, Acciughe, Capperi, Olive e Origano	
 	
CAPRICCIOSA	11.50
Pomodoro, Mozzarella, Prosc. Cotto, Funghi, Carciofi, Peperoni e Olive	
 	



4 STAGIONI 10.50

Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Funghi, Carciofi e Olive



PUGLIESE 9.50

Pomodoro, Mozzarella, Cipolla, Olive e Origano



CALABRESE 10.50

Pomodoro, Mozzarella, Salame Piccante e Olive



PARMA 10.50

Pomodoro, Mozzarella e Prosciutto Crudo Di Parma



DIAVOLA 10.50

Pomodoro, Mozzarella, Salame Piccante e Peperoni



TIROLESE 10.50

Pomodoro, Mozzarella e Speck



CALZONE LISCIO 10.00

Pomodoro, Mozzarella e Prosciutto Cotto



CALZONE FARCITO 11.00

Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Funghi e Carciofi



FOCACCIA CLASSICA 4.00

Olio evo, Origano, Sale





BIANCANEVE 7.50

Mozzarella e basilico



4 FORMAGGI 9.00

Mozzarella, Gorgonzola, Brie e Scamorza



ZOLA E MELE 9.00

Mozzarella, Gorgonzola e Mele



TROPEA 10.00

Mozzarella, Cipolla Rossa Di Tropea, Pomodorini, Grana Padano, Olive,
e Salame Piccante



MONTANARA FRITTA 11.00

Pomodoro, Mozzarella Di Bufala, Parmigiano e Basilico



GORGONZOLA 9.00

Pomodoro, Mozzarella e Gorgonzola



TONNO 9.50

Pomodoro, Mozzarella e Tonno



TONNO E CIPOLLA 10.00

Pomodoro, Mozzarella, Tonno e Cipolla



CRUDO, ZOLA E RUCOLA 11.00

Pomodoro, Mozzarella, Prosc. Crudo Di Parma, Gorgonzola e Rucola



GITANA 10.00

Pomodoro, Salame Piccante, Funghi, Carcio i e Olive



FRUTTI DI MARE * 12.00

Pomodoro e Frutti Di Mare





SPECK E ZOLA 11.00
Pomodoro, Mozzarella, Speck e Gorgonzola



WURSTEL 9.50
Pomodoro, Mozzarella e Wurstel



CAMPAGNOLA 11.00
Pomodoro, Mozzarella, Salsiccia, Funghi e Provola Affumicata



MAIALONA 12.00
Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto. Cotto, Salsiccia, Wurstel
e Salame Piccante



PARMIGIANA 10.00
Pomodoro, Mozzarella, Melanzane e Scaglie Di Grana Padano



PATATA * 9.00
Pomodoro, Mozzarella E Patate Fritte



BABAUS 13.50
Pomodoro, Mozzarella, Gamberi, Funghi Porcini, Rucola e Scaglie
Di Grana Padano



ULTIMO BACIO 10.50
Pomodoro, Mozzarella, Cipolla, Gorgonzola e Salsiccia



PRIMAVERA 10.00
Pomodoro, Mozzarella, Pomodorini, Rucola e Scaglie Di Grana Padano



RUSTICA 10.00
Pomodoro, Mozzarella, Brie, Prosciutto Cotto e Rucola





SALSICCIA E PEPERONI

9.00

Pomodoro, Mozzarella, Salsiccia e Peperoni



VALGANNA

12.00

Pomodoro, Mozzarella, Funghi Porcini, Peperoni, Gorgonzola e Scaglie Di Grana Padano



DELIZIOSA

12.00

Pomodoro, Mozzarella, Funghi Porcini, Prosciutto Crudo Di Parma e Scaglie Di Grana Padano



CONTE MAX

11.00

Pomodoro, Mozzarella, Bresaola, Rucola e Scaglie Di Grana Padano



ZOLA E SALAME PICCANTE

10.00

Pomodoro, Mozzarella, Gorgonzola e Salame Piccante



BURRATA

13.00

Pomodoro, Prosciutto Crudo Di Parma, Burrata e Rucola



SPECK E PORCINI

11.00

Pomodoro, Mozzarella, Funghi Porcini e Speck





CON MOZZARELLA DI BUFALA

ZIO LELLO	11.00
Pomodoro, Mozzarella Di Bufala, Pomodorini, Acciughe, Origano e Basilico	
REGINA	9.00
Pomodorini, Mozzarella, Mozzarella Di Bufala E Basilico	
REGINA MARGHERITA	10.00
Pomodoro, Mozzarella, Pomodorini, Mozzarella Di Bufala e Basilico	
BUFALINA	12.00
Pomodorini, Mozzarella, Mozzarella Di Bufala, Prosc. Crudo Di Parma, Rucola e Scaglie Di Grana Padano	
CLASSICA	9.00
Pomodoro, Mozzarella Di Bufala e Basilico	
CIMI	10.00
Mozzarella, Mozzarella Di Bufala e Prosciutto Cotto	
CAPRESE	9.50
Pomodoro A Fette, Mozzarella Di Bufala, Origano e Basilico	
TRATTORIA DEL LAGO	12.00
Pomodoro a fette, Mozzarella, Mozzarella Di Bufala, Prosciutto Cotto, Zucchine e Basilico	



Rete: Trattoria_del_Lago_Guest

Pass: Guest-2024!

GLI ALLERGENI CONTENUTI NEI NOSTRI PIATTI



Glutine/gluten



Soia e derivati latte, tofu, spaghetti, etc...
Soy and derivatives.



Frutta a guscio e derivati / Nuts and derivatives.



Semi di sesamo e derivati.
Sesame seeds and derivatives.



Lupino e derivati.
Lupin beans and derivatives.



Molluschi e derivati.
Mollusc and derivatives.



Crostacei e derivati.
Shellfish and derivatives



Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg.
Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg.



Ova e derivati
Eggs and derivatives.



Pesce e derivati.
Fish and derivatives.



Arachidi e derivati.
Peanuts and derivatives



Latte e derivati.
Milk and derivatives.



Sedano e derivati.
Celery and derivatives.



Senape e derivati.
Mustard and derivatives.



Prodotto congelato all'origine.
Product frozen at the origin.



Questo prodotto potrebbe essere abbattuto in loco secondo le normative sull'igiene alimentare.
This product could be deep frozen on site according the hygiene food laws.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del REG. CE 835/2004. Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura, come descritto nelle procedure del Manuale di Gestione della Sicurezza Alimentare mediante il Sistema HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

Non escludiamo la possibilità di contaminazione di allergeni, come glutine e frutta a guscio, dalle nostre preparazioni.