

**LIDO**

---

GOZZANO

## INSALATE SALADS

### GRECA GREEK 6,7,12

VERDE, FETA, CETRIOLI, POMODORI, CIPOLLA ROSSA DI TROPEA, OLIVE TAGGIASCHE  
SALAD, FETA CHEESE, CUCUMBER, CHERRY TOMATOES, TROPEA'S RED ONION, TAGGIASCA OLIVES

9,50 euro

### NIZZARDA 3,4,7,12

VERDE, UOVA, TONNO, PEPERONI, ACCIUGHE, CETRIOLI, MOZZARELLA E POMODORI  
SALAD, BOILED EGG, TUNA, PEPPERS, ANCHOVIES, CUCUMBER, MOZZARELLA CHEESE, TOMATOES

10,00 euro

### CAESAR SALAD 1,7,8

VERDE, POLLO GRIGLIATO, CROSTINI DI PANE, SCAGLIE GRANA SALSA CAESAR  
SALAD, GRILLED CHICKEN, BRAD CROUTONS, GRANA CHEESE FLAKES, CAESAR DRESSING

10,00 euro

NON SI ACCETTANO MODIFICHE AGLI INGREDIENTI DEI SANDWICHES  
WE DO NOT ACCEPT CHANGES TO THE INGREDIENTS OF THE SANDWICHES

## SANDWICHES

### CLASSIC BURGER 1,3,7,8,10,11

PANE, PATTY DI MANZO, LATTUGA, POMODORO, CHEDDAR, PANCETTA, SALSA BURGER  
BUN, BEEF PATTY, LETTUCE, TOMATO, CHEDDAR CHEESE, BACON, BURGER SAUCE

15,00 euro

### 'PANIN CU PULP ARSTEUT' (PANINO CON POLPO) 1,4,7,8,12 \*

PANE MORBIDO POLPO CBT GRIGLIATO, STRACCIATELLA, POMODORI SECCHI, OLIVE NERE  
PREZZEMOLO, OLIO EVO.  
BREAD, OCTOPUS LTC, STRACCIATELLA CHEESE, DRIED TOMATOES, BLACK OLIVES, PARSLEY, OIL EVO

12,00 euro

I SANDWICHES SONO ACCOMPAGNATI DA PATATINE FRITTE O AL FORNO A SECONDA DELLA DISPONIBILITÀ  
ALL SANDWICHES ARE SERVED WITH FRENCH FRIES OR BAKED POTATOES DEPENDING ON AVAILABILITY

NON SI ACCETTANO MODIFICHE AGLI INGREDIENTI DEI SANDWICHES  
WE DO NOT ACCEPT CHANGES TO THE INGREDIENTS OF THE SANDWICHES

## ANTIPASTI STARTERS

### BATTUTA DI MANZO 3,10,12

BATTUTA DI MANZO, OLIO EVO, ACETO DI MELA, TABASCO, TUORLO CRUDO, SALE, PEPE, SENAPE IN GRANI  
GERMOGLI DI PISELLO  
BEEF TARTARE, OLIVE OIL, APPLE CIDER, TABASCO SAUCE, RAW EGG YOLK ,SALT, PEPPER,  
MUSTARD GRAINS, PEA SPROUT

14,00 euro

### TARTARE DI SALMONE 4,11

BATTUTA DI PESCE, LIME, ERBA CIPOLLINA, SALSA TERIAKI, SESAMO NERO, OLIO, GERMOGLIO DI BIETOLA  
FISH TARTARE, LIME, CHIVES, TERIAKI SAUCE, BLACK SESAME SEEDS, OIL , BEET SPROUT

15,00 euro

### PARMIGIANA DI MELANZANA 7

MELANZANE, POMODORO, MOZZARELLA, BASILICO  
EGGPLANT, TOMATOE, MOZZARELLA CHEESE, BASIL

12,00 euro

## PRIMI FIRST COURSES

### PACCHERO POMODORO BASILICO E STRACCIATELLA 1,7,8

'PACCHERO', BASIL, STRACCIATELLA CHEESE

12,00 euro

### SPAGHETTO DI GRAGNANO, VENTRESCA DI TONNO, CAPPERI OLIVE E 'MUDDICA' 1,4,5,6,8,12,13

SPAGHETTI ,FISH BELLY RAGU, CAPERS, OLIVES, TASTED BREAD CRUMB

14,00 euro

# PIATTI UNICI MAIN COURSE

## CARNE MEAT

<b>VITELLO TONNATO</b> 1,3,5,6,8,4,8 VITELLO CBT, SALSA TONNATA, CAPPERI E CRACKERS AL ROSMARINO VEAL LTC, TUNA SAUCE, CAPERS, ROSEMARY CRACKERS	16,00 euro
<b>TAGLIATA DI SOTTOFILETTO DI FASSONA CON PATATE AL FORNO</b> 3,7,10 COTTO A BASSA TEMPERATURA E ACCOMPAGNATO DA PATATE AL FORNO SLOW COOKED MEAT WITH BAKED POTATOES	22,00 euro
<b>SCAMONCINO GLASSATO CON ERBETTE E FUNGHI TRIFOLATI*</b> 12 BEEF RUMP, LTC WITH ERBS AND MUSHROOMS	20,00 euro

## PESCE FISH

<b>POLPO A LA PLANCHA, PAPPAL POMODORO E STRACCIATELLA</b> 1,4,7* OCTOPUS LTC, STRACCIATELLA CHEESE, TUSCANY BREAD TOMATOES SAUCE	21,00 euro
<b>SPIEDINO DI CALAMARI E GAMBERI IN LEMONGRASS</b> 2,4* LEMONGRASS SQUID AND SHRIMPS SKEWER	18,00 euro
<b>OMBRINA AL CARTOCCIO</b> 4* POMODORINI, OLIVE TAGGIASCHE, CAPPERI, GERMOGLI DI BIETOLA TOMATOES, TAGGISCA OLIVES, CAPERS, BEET SPROUT	20,00 euro

## MENU PER BAMBINI KIDS MENU

12,00 euro

<b>PASTA AL POMODORO</b> 1 PASTA WITH TOMATO SAUCE
<b>COTOLETTA DI POLLO IMPANATA</b> 1,3,5,6,8 CUTLET

## CONTORNI SIDES

5,00 euro

VERDURE GRIGLIATE GRILLED VEGETABLES PATATE FRITTE FRENCH FRIES 1* INSALATA MISTA MIX SALAD
---

## DOLCI DEL GIORNO

HOME MADE DESSERTS

6,00 euro

TIRAMISU SCOMPOSTO 1,3,5,6,7,8
BUDINO COCCO 3,5,6,7,8,12 COCONUT PUDDING
TORTA CHIARA 1,3,5,6,7,8 SABLÉ CON MELA COTTA AL FORNO E CAMELLATA CON CANNELLA SHORTCRUST PASTRY WITH BAKED APPLE GLAZED WITH CINNAMON

TUTTI I DOLCI SONO DI NOSTRA PRODUZIONE  
ALL DESSERTS ARE HOME MADE.

Coperto/Service 3,00 euro cad.

I numeri a fianco dei prodotti indicano gli allergeni presenti

\*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine - Nel nostro ristorante il pesce servito crudo ha subito all'origine trattamento di bonifica e abbattimento temperatura come da decreto europeo n. 853/04

# PIZZE PIZZAS

<b>MARGHERITA</b>	POMODORO, MOZZARELLA 1,7 TOMATO SAUCE, MOZZARELLA CHEESE	6,00 euro
<b>MARINARA</b>	POMODORO, AGLIO, ORIGANO E OLIO EXTRA VERGINE 1 TOMATO SAUCE, GARLIC, OREGANO, EXTRA-VIRGIN OLIVE OIL	5,00 euro
<b>NAPOLI</b>	POMODORO, MOZZARELLA, ACCIUGHE E ORIGANO 1,4,7 TOMATO SAUCE, MOZZARELLA CHEESE, ANCHOVIES, OREGANO	8,00 euro
<b>ROMANA</b>	POMODORO, MOZZARELLA, ACCIUGHE, CAPPERI E ORIGANO 1,4,7 TOMATO SAUCE, MOZZARELLA CHEESE, ANCHOVIES, CAPERS, OREGANO	8,50 euro
<b>PROSCIUTTO</b>	POMODORO, MOZZARELLA E PROSCIUTTO COTTO 1,7 TOMATO SAUCE, MOZZARELLA CHEESE, HAM	8,00 euro
<b>CAPRICCIOSA</b>	POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO, FUNGHI, CARCIOFI, ACCIUGHE, OLIVE E ORIGANO 1,4,7 TOMATO SAUCE, MOZZARELLA CHEESE, HAM, MUSHROOMS, ARTICHOKE, ANCHOVIES, OLIVES, OREGANO	9,00 euro
<b>BUFALINA</b>	POMODORO, BASILICO, MOZZARELLA DI BUFALA E OLIO EVO 1,7 TOMATO SAUCE, BASIL, BUFFALO MOZZARELLA, EXTRA-VIRGIN OLIVE OIL	9,00 euro
<b>REGINA</b>	POMODORO, POMODORINI FRESCHI, MOZZARELLA, MOZZARELLA DI BUFALA, BASILICO E OLIO EVO 1,7 FRESH CHERRY TOMATOES, MOZZARELLA CHEESE, BUFFALO MOZZARELLA, BASIL, EXTRA-VIRGIN OLIVE OIL	9,00 euro
<b>LIDO</b>	POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO CRUDO, RUCOLA E GRANA 1,7 TOMATO SAUCE, MOZZARELLA CHEESE, PARMA HAM, ROCKET, GRANA CHEESE	9,00 euro
<b>TONNO</b>	POMODORO, MOZZARELLA, TONNO 1,4,7 TOMATO SAUCE, MOZZARELLA CHEESE, TUNA	8,50 euro
<b>ZOLA</b>	POMODORO, MOZZARELLA, ZOLA 1,7 TOMATO SAUCE, MOZZARELLA CHEESE, GORGONZOLA CHEESE	8,50 euro
<b>4 FORMAGGI</b>	POMODORO, MOZZARELLA, GRANA, ZOLA E EMMENTAL 1,7 TOMATO SAUCE, MOZZARELLA CHEESE, PARMESAN, GORGONZOLA CHEESE, EMMENTAL CHEESE	8,50 euro
<b>VEGETARIANA</b>	POMODORO, MOZZARELLA, ZUCCHINE, PEPPERONI E MELANZANE 1,7 TOMATO SAUCE, MOZZARELLA CHEESE, COURGETTES, PEPPERS AND AUBERGINES	8,50 euro
<b>CALZONE</b>	POMODORO, MOZZARELLA E PROSCIUTTO COTTO 1,7 STUFFED PIZZA WITH TOMATO SAUCE, MOZZARELLA CHEESE, HAM	8,00 euro
<b>CALZONE FARCITO</b>	POMODORO, MOZZARELLA, FUNGHI, CARCIOFI, PROSCIUTTO COTTO, OLIVE E ORIGANO 1,7 TOMATO SAUCE, MOZZARELLA CHEESE, MUSHROOMS, ARTICHOKE, OLIVES, OREGANO	9,00 euro
<b>WURSTEL</b>	POMODORO, MOZZARELLA, WURSTEL 1,7 TOMATO SAUCE, MOZZARELLA CHEESE, WURSTEL	7,50 euro
<b>MICHELE</b>	POMODORO, POMODORINI FRESCHI, MOZZARELLA, MOZZARELLA DI BUFALA ACCIUGHE CANTABRICO, BASILICO E OLIO EVO 1,4,7 TOMATO SAUCE, MOZZARELLA CHEESE, BUFFALO MOZZARELLA CHEESE, CHERRY TOMATOES, BASIL, CANTABRICO ANCHOVIES, EXTRA VIRGIN OIL	10,00 euro
<b>GOZZANO</b>	FOCACCIA ROSSA CONDITA A FREDDO CON CRUDO, INSALATA POMODORINI DEL PIENNOLO E MOZZARELLA DI BUFALA 1,7 FLAVOURED FLAT BREAD, RAW HAM, SALAD, PIENNOLO TOMATOES, BUFFALO MOZZARELLA	9,50 euro
<b>SALSICCIA &amp; SCAMORZA AFFUMICATA</b>	SALSICCIA E SCAMORZA AFFUMICATA 1,7 SAUSAGE AND SMOKED SCAMORZA CHEESE	9,00 euro

NON SI ACCETTANO MODIFICHE AGLI INGREDIENTI DELLE PIZZE  
WE DO NOT ACCEPT CHANGES TO THE INGREDIENTS OF THE PIZZAS

I numeri a fianco dei prodotti indicano gli allergeni presenti

Coperto/Service 3 euro cad.

# VINI WINE LIST



## BOLLICINE SPARKLING

PROSECCO DI VALDOBBIADENE EXTRA DRY - DOCG	DE FAVERI	22 euro/bic. 5 euro
ALTALANGA BLANC DE BLANC EXTRA BRUT DOCG 2016	CONTRATTO	50 euro
FRANCIACORTA BRUT BIOLOGICO - DOCG	E.ABRAMI	35 euro/bic. 6 euro
FRANCIACORTA ROSE BRUT BIOLOGICO - DOCG	E.ABRAMI	40 euro
FRANCIACORTA SATEN DOCG	RONCO CALINO	42 euro
TRENTODOC FERRARI MAXIMUM TRENTO BRUT	FERRARI	30 euro
TRENTODOC FERRARI PERLE' BRUT - DOCG MILL. 2016	FERRARI	50 euro
CHAMPAGNE PERRIER-JOUET GRAN BRUT	PERRIER JOUET	70 euro
CHAMPAGNE GH MUMM	MUMM	55 euro

## BIANCHI WHITE

LUGANA CATULLIANO DOC	PRATELLO	30 euro
SAUVIGNON ZUC DI VOLPE	VOLPE PASINI	38 euro
RIBOLLA GIALLA C.O.F. DOC	CA' TULLIO	23 euro/bic. 5 euro
PECORINO COLLI APRUTINI	VILLAMEDORO	21 euro
VERMENTINO DI SARDEGNA "TYRSOS" DOCG	CONTINI	22 euro/bic. 5 euro
CHARDONNAY DOC	TENUTA LA CROSA	20 euro
GRILLO SICILIA DOC	TENUTE ORESTIADI	22 euro
GAVI DI GAVI DOCG	VILLA SPARINA	25 euro
ARNEIS 'BRICCO CAPPELLINA' DOC 2020	VOERZIO MARTINI	29 euro/bic. 5 euro
GEWURZTRAMINER A.A. JUSTINA	ST. PAULS	30 euro
FIANO DI AVELLINO DOCG	MASTRO BERARDINO	28 euro
SICILIA DOC ANTHÌLIA 2021	DONNAFUGATA	27 euro

## ROSSI RED

BARBARESCO DOCG 2018	SORDO	42 euro
NEBBIOLO LANGHE DOC	BARACCO	23 euro/bic. 5 euro
BARBERA D'ALBA DOC 2020	SORDO	28 euro
BAROLO LA MORRA DOCG 2017	VOERZIO MARTINI	60 euro
CHIANTI BROLIO DOCG 2019	RICASOLI	25 euro/bic. 5 euro
GATTINARA DOCG 2017	FRANCHINO	32 euro
GATTINARA RISERVA FRANCHINO DOCG 2016	FRANCHINO	50 euro
NERO D'AVOLA SICILIA DOC	TENUTE ORESTIADI	23 euro
NEBBIOLO COLLINE NOVARESI 2019	ROVELLOTTI	28 euro
VALPOLICELLA CLASSICO "BONACOSTA" DOC	MASI	24 euro/bic. 5 euro
RUCHE' DI CASTAGNOLE MONFERRATO BIO DOC	POGGIO RIDENTE	25 euro

## ROSATI ROSÉ

GAVI DI GAVI ROSE	VILLA SPARINA	25 euro/bic. 5 euro
OPERA CHIARETTO DEL GARDA DOCG	VILLA SPARINA	25 euro

## VINI DA DESSERT DESSERT WINES

MOSCATO D'ASTI AZ. AGRICOLA CAUDRINA DOGLIOTTI 75 CC	AZ. DOGLIOTTI	25 euro
PASSITO DI PANTELLERIA 'ZIGHIDI' FLORIO 50 CC	FLORIO	35 euro

# LISTA BAR BAR LIST

## CAFFETTERIA COFFEE BAR

	NORMAL Normale	DOUBLE doppio
ESPRESSO	1,50 euro	2,00 euro
Espresso coffee		
DECAFFEINATO		1,50 euro
Decaffeinated coffee		
AMERICANO		1,50 euro
American coffee		
CAPPUCCINO		2,00 euro
Cappuccino		
LATTE MACCHIATO		2,50 euro
Hot milk with a drop of coffee		
GINSENG	1,50 euro	2,00 euro
Coffee with ginseng		
ORZO	1,50 euro	2,00 euro
Barley coffee		
BRIOCHE		1,20 euro

## SUCCHI DI FRUTTA FRUIT JUICE

4,00 euro

## BIBITE SOFT DRINK

4,00 euro

## ANALCOLICI

CRODINO	4,00 euro
Bitter aperitif	
VIRGIN MOJITO	6,00 euro
Virgin Bitter Mojito	
VIRGIN MOSCOW	6,00 euro
Tropic drink	
VIRGIN MOSCOW	6,00 euro
SUCCO DI POMODORO CRUDO	4,50 euro

VIRGIN COLADA	6 euro
SHIRLEY TEMPLE	6 euro

## COCKTAILS

COCKTAILS CLASSICI	7,50 euro
CLASSIC COCKTAILS	

WHISKEY SOUR	9,00 euro
Whiskey,succo di limone,zucchero	

MARTINI ROYALE	8,00 euro
Martini rosato, prosecco	

MARTINI COCKTAIL	8,00 euro
Gin,vermut	

MILANO-TORINO	7,50 euro
Vermut,bitter campari	

HUGO	9,00 euro
Frutta di stagione, cetriolo, liquore pimm's, ginger ale	
Fresh fruit, cucumber, pimm's, ginger ale	

BLOODY MARY	8,50 euro
-------------	-----------

TOMMY'S MARGARITA	8,50 euro
Tequila, Succo di lime, sciroppo d'agave	
Tequila, lime, agave syrup	

LONDON MULE	8,50 euro
Vodka,ginger beer	

COSMOPOLITAN	8,00 euro
Vodka,cointreau,succo di limone, cranberry	

MARGARITA	8,00 euro
Tequila,succo di limone,triple sec	

PINA COLADA	8,00 euro
Rum bianco, succo d'ananas, crema di cocco	
White rum, ananas juice, cocco cream	

WHITE LADY	8,00 euro
Gin,succo di limone,cointreau	

## GIN

AVIATION	AMERICA	10,00 euro
BROKMANS	INGHILTERRA	14,00 euro
BLACKWOOD	SCOZIA	8,00 euro
CITTADELLE	FRANCIA	10,00 euro
LONDON N.1	INGHILTERRA	10,00 euro
HENDRICK'S	SCOZIA	12,00 euro
MARE	SPAGNA	13,00 euro
MONKEY 47	GERMANIA	15,00 euro
BOMBAY	INGHILTERRA	8,00 euro
MARTIN MILLER'S	INGHILTERRA	10,00 euro

## VODKA

VODKA BELVEDERE	POLONIA	10,00 euro
VODKA GREY GOOSE	RUSSIA	10,00 euro
VODKA CIROC	FRANCIA	10,00 euro

## BIRRE ALLA SPINA DRAFT BEER

	SMALL PICCOLA	MEDIUM MEDIA
NASTRO AZZURRO		
INTERNATIONAL lager	3,00 euro	5,00 euro

PERONI ROSSA		
AMBRATA	3,00 euro	5,00 euro

## BIRRE IN BOTTIGLIA BOTTLED BEER

NASTRO AZZURRO ZERO	33 cl	5,00 euro
NASTRO AZZURRO	33 cl	5,00 euro
CORONA	35,5 cl	6,00 euro
PILSNER URQUEL	33 cl	5,00 euro
ST. STEFANUS BLONDE	33 cl	6,00 euro
PERONI GLUTEN FREE	33 cl	5,00 euro

## BIRRE ARTIGIANALI CRAFT BEER BIRRIFICIO DI LA TRESCA

LA BIONDA	50 cl	8,50 euro
LA ROSSA	50 cl	8,50 euro
CLOE BLANCHE	50 cl	8,50 euro
LUPALIS AMERICAN PALE ALE	50 cl	8,50 euro

## VERMOUTH

PUNT E MES	4,00 euro
CARPANO ANTICA FORMULA	5,00 euro
VERMOUTH DEL PROFESSORE ROSSO	5,00 euro

## LIQUORI AMARI DISTILLATI GRAPE / LIQUEURS 4,00 euro

## GRAPPE 4,50 euro

GRAPPA POLI SARPA
GRAPPA POLI BARRIQUE
GRAPPA POLI PO' DI MOSCATO

## RUM

SAINT JAMES	JAMAICA	8,00 euro
CACIQUE 500	VENEZUELA	8,00 euro
DIPLOMATICO RISERVA	VENEZUELA	12,00 euro
RHUM VIEUX 'DZAMA' 6 y.o.	MADAGASCAR	10,00 euro
RUM ZACAPA XO	GUATEMALA	14,00 euro
LA HECHICERA RUM	COLOMBIA	12,00 euro

## WHISKY

WOODFORD RESERVE	AMERICA	12,00 euro
OBAN 14	SCOZIA	10,00 euro
LAPHROAIG 10	SCOZIA	9,00 euro
ARBEG 10	SCOZIA	10,00 euro
NIKKA WHISKEY FROM THE BARREL	GIAPPONE	12,00 euro
LAGAVULIN 16	SCOZIA	12,00 euro
CAOL ILA 18	SCOZIA	18,00 euro

## ACQUA MINERAL WATER

LURISIA		
FERMA - MOSSA 75 cl	Still water - Sparkling water	3,50 euro
FERMA - MOSSA 33 cl	Still water - Sparkling water	2,00 euro

## TABELLA ALLERGENI CONTENUTI IN ALCUNI PRODOTTI

- 1] CEREALI CONTENENTI GLUTINE COME GRANO, SEGALE, ORZO AVENA, FARRO, KAMUT E I LORO CEPPI DERIVATI E I PRODOTTI DERIVATI
- 2] CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI
- 3] UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA
- 4] PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE
- 5] ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI
- 6] SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA
- 7] LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)
- 8] FRUTTA A GUSCIO COME MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI E I LORO PRODOTTI
- 9] SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO
- 10] SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE
- 11] SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO
- 12] ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/LITRO IN TERMINI DI ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE
- 13] LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
- 14] MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI



Via alla Collina 17 Fraz. Buccione - 28024 Gozzano [NO] - T. +39 0322 913150 - info@lidodigozzano.it

[www.lidodigozzano.it](http://www.lidodigozzano.it)