

APERITIVO

APERITIF

DALLE H 18.30 ALLE 21.00
FROM H 18.30 TO 21.00

BURRATA & ACCIUGHE DEL CANTABRICO 1, 8, 10 BURRATA AND ANCHOVIES	14,00 euro
FRITTO MISTO DI PESCE 1, 2, 4, 14 FRIED MIXED SEAFOOD	23,00 euro
BRUSCHETTA 1 BRUSCHETTA	8,00 euro
EDAMAME 6	4,00 euro
PATATINE FRITTE 5 FRENCH FRIES	5,00 euro

PIZZE PIZZAS

[tutte le pizze vengono già tagliate a spicchi]
[all the pizzas are already cut into slices]

MARGHERITA 1, 7 POMODORO, MOZZARELLA TOMATO SAUCE, MOZZARELLA CHEESE	7,00 euro
FOCACCIA BIANCA/ROSSA 1 FLAT BREAD – WITH TOMATO SAUCE OR WITH OUT TOMATO SAUCE	4,00 euro

Servizio senza tovagliato, pane e condimenti. I prezzi non includono le bevande. Il coperto è compreso nei prezzi applicati.

Service without tablecloths, bread, and dressing. Drinks not included. Table setting is included in the prices applied.

I numeri a fianco dei prodotti indicano gli allergeni presenti.

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



GOZZANO

LIDO

GOZZANO

PIZZE PIZZAS

MARGHERITA	POMODORO, MOZZARELLA 1,7 TOMATO SAUCE, MOZZARELLA CHEESE	7,00 euro
MARINARA	POMODORO, AGLIO, ORIGANO E OLIO EXTRA VERGINE 1 TOMATO SAUCE, GARLIC, OREGANO, EXTRA-VIRGIN OLIVE OIL	6,00 euro
NAPOLI	POMODORO, MOZZARELLA, ACCIUGHE E ORIGANO 1,4,7 TOMATO SAUCE, MOZZARELLA CHEESE, ANCHOVIES, OREGANO	9,00 euro
ROMANA	POMODORO, MOZZARELLA, ACCIUGHE, CAPPERI E ORIGANO 1,4,7 TOMATO SAUCE, MOZZARELLA CHEESE, ANCHOVIES, CAPERS, OREGANO	9,50 euro
PROSCIUTTO	POMODORO, MOZZARELLA E PROSCIUTTO COTTO 1,7 TOMATO SAUCE, MOZZARELLA CHEESE, HAM	9,00 euro
CAPRICCIOSA	POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO, FUNGHI, CARCIOFI, ACCIUGHE, OLIVE E ORIGANO 1,4,7 TOMATO SAUCE, MOZZARELLA CHEESE, HAM, MUSHROOMS, ARTICHOKE, ANCHOVIES, OLIVES, OREGANO	10,00 euro
BUFALINA	POMODORO, BASILICO, MOZZARELLA DI BUFALA E OLIO EVO 1,7 TOMATO SAUCE, BASIL, BUFFALO MOZZARELLA, EXTRA-VIRGIN OLIVE OIL	10,00 euro
REGINA	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	10,00 euro
LIDO	POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO CRUDO, RUCOLA E GRANA 1,7 TOMATO SAUCE, MOZZARELLA CHEESE, PARMA HAM, ROCKET, GRANA CHEESE	10,00 euro
TONNO	POMODORO, MOZZARELLA, TONNO 1,4,7 TOMATO SAUCE, MOZZARELLA CHEESE, TUNA	9,50 euro
ZOLA	POMODORO, MOZZARELLA, ZOLA 1,7 TOMATO SAUCE, MOZZARELLA CHEESE, GORGONZOLA CHEESE	9,50 euro
4 FORMAGGI	POMODORO, MOZZARELLA, GRANA, ZOLA E EMMENTAL 1,7 TOMATO SAUCE, MOZZARELLA CHEESE, PARMESAN, GORGONZOLA CHEESE, EMMENTAL CHEESE	9,50 euro
VEGETARIANA	POMODORO, MOZZARELLA, ZUCCHINE, PEPPERONI E MELANZANE 1,7 TOMATO SAUCE, MOZZARELLA CHEESE, COURGETTES, PEPPERS AND AUBERGINES	9,50 euro
CALZONE	POMODORO, MOZZARELLA E PROSCIUTTO COTTO 1,7 STUFFED PIZZA WITH TOMATO SAUCE, MOZZARELLA CHEESE, HAM	9,00 euro
CALZONE FARCITO	POMODORO, MOZZARELLA, FUNGHI, CARCIOFI, PROSCIUTTO COTTO, OLIVE E ORIGANO 1,7 TOMATO SAUCE, MOZZARELLA CHEESE, MUSHROOMS, ARTICHOKE, OLIVES, OREGANO	10,00 euro
WURSTEL	POMODORO, MOZZARELLA, WURSTEL 1,7 TOMATO SAUCE, MOZZARELLA CHEESE, WURSTEL	8,50 euro
MICHELE	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	11,00 euro
GOZZANO	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	10,50 euro
SALSICCIA & SCAMORZA AFFUMICATA	SALSICCIA E SCAMORZA AFFUMICATA 1,7 SAUSAGE AND SMOKED SCAMORZA CHEESE	10,00 euro

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

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

VINI WINE LIST



BOLLICINE SPARKLING

PROSECCO DI VALDOBBIADENE EXTRA DRY - DOCG	DE FAVERI	21 euro/bic. 5 euro
ALTALANGA METODO CLASSICO BRUT 2015	L.COPPO	45 euro
FRANCIACORTA CUVÉE PRESTIGE EDIZIONE 43	CA DEL BOSCO	50 euro
FRANCIACORTA ROSÈ	E.ABRAMI	39 euro
FRANCIACORTA BRUT BIOLOGICO - DOCG	E.ABRAMI	35 euro/bic. 6 euro
FRANCIACORTA SATEN BRUT DOCG	RONCO CALINO	40 euro
TRENTODOC FERRARI PERLE' BRUT - DOCG MILL. 2015	FERRARI	50 euro
TRENTODOC FERRARI PERLE' BRUT MAGNUM - DOCG MILL. 2014	FERRARI	100 euro
TRENTODOC GIULIO FERRARI RISERVA DEL FONDATORE- DOCG 2008	FERRARI	130 euro
TRENTODOC FERRARI MAXIMUM BRUT	FERRARI	35 euro/bic. 6 euro

CHAMPAGNE

Lorem ipsum

CHAMPAGNE RUINART BLANC DE BLANCS A.O.C.	RUINART	120 euro
CHAMPAGNE ROSÈ A.O.C.	LAURENT PERRIER	110 euro
CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS GRAND CRU - VITICULTURE DURABLE A.O.C.	M.DECOTTE	70 euro
CHAMPAGNE EXTRA BRUT GRAN CRU SOLERA CUVE 24' - VITICULTURE DURABLE A.O.C.	M.DECOTTE	80 euro
CHAMPAGNE BRUT CLASSIC GRAN CRU - VITICULTURE DURABLE A.O.C.	M.DECOTTE	60 euro

BIANCHI WHITE

ARNEIS LANGHE BLANGE' - BIO - DOC	CERETTO	34 euro
ARNEIS LANGHE - DOC 2019	BARACCO	22 euro/bic. 5 euro
GAVI DI GAVI DOCG	VILLA SPARINA	25 euro
VERMENTINO DI SARDEGNA "TYRSOS" DOCG 2019	CONTINI	24 euro/bic. 5 euro
LUGANA "I FRATI" DOC	CA DEI FRATI	29 euro
A.GEWURZTRAMINER DOC	ADRIANO	32 euro
PICCOLO DERTHONA	LA SPINETTA	42 euro
CATARRATTO SICILIA BIOLOGICO DOC	CARUSO E MININI	28 euro
COSTA D'AMALFI BIANCO TERRE SARACENE DOC	ETTORE SAMMARCO	32 euro
ERBALUCE DI CALUSO 'SANTÉ' DOCG	LA MASERA	24 euro
RIBOLLA GIALLA CONFINIS DOC 2020	FRANCESCO ROTOLO	26 euro/bic. 5 euro

ROSSI RED

GATTINARA DOCG 2017	FRANCHINO	35 euro
NEBBIOLO LANGHE DOC 2019	BARACCO	22 euro/bic. 5 euro
CHIANTI BARONE RICASOLI DOCG 2019	RICASOLI	24 euro/bic. 5 euro
LAVIGNONE BARBERA D'ASTI DOCG	PICO MACCARIO	29 euro
VERDUNO PELAVERGA DOC 2020	SORDO	39 euro
PRIMITIVO MANDURIA RISERVA DOP	S. MARZANO	60 euro
VALPOLICELLA CLASSICO "BONACOSTA" DOC 2019	MASI	24 euro/bic. 5 euro
RUCHE' DI CASTAGNOLE MONFERRATO BIO DOC 2019	POGGIO RIDENTE	29 euro
IL BRUCIATO BOLGHERI DOC	ANTINORI	50 euro

ROSATI ROSÉ

GAVI DI GAVI ROSE'	VILLA SPARINA	25 euro
ROSA DEI FRATI	LUGANA	29 euro/bic. 6 euro
LAVIGNONE ROSATO DOC	PICO MACCARIO	34 euro

VINI DA DESSERT DESSERT WINES

PASSITO DI PANTELLERIA 50 CL	ZIGHIDI	36 euro
MOSCATO	SPINETTA	29 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 CLASSIC COCKTAILS	7,50 euro
WHISKEY SOUR Whiskey,succo di limone,zucchero	9,00 euro
MARTINI ROYALE Martini rosato, prosecco	8,00 euro
MARTINI COCKTAIL Gin,vermut	8,00 euro
MILANO-TORINO Vermut,bitter campari	7,50 euro
HUGO Saint germain, prosecco, soda, lime	9,00 euro
BLOODY MARY	8,50 euro
TOMMY'S MARGARITA Tequila, Succo di lime, sciroppo d'agave Tequila, lime, agave syrup	8,50 euro
LONDON MULE Gin, ginger beer	8,50 euro
COSMOPOLITAN Vodka,cointreau,succo di limone, cranberry	8,00 euro
MARGARITA Tequila,succo di limone,triple sec	8,00 euro
PINA COLADA Rum bianco, succo d'ananas, crema di cocco White rum, ananas juice, cocco cream	8,00 euro
WHITE LADY Gin,succo di limone,cointreau	8,00 euro

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
CARPAÑO 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

ARDBEG 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		3,50 euro
Still water - Sparkgling water		
FERMA - MOSSA 33 cl		2,00 euro
Still water - Sparkgling water		

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 Colonia 17 Fraz. Buccione - 28024 Gozzano [No] - T. +39 0322 913150 - info@lidodigozzano.it

www.lidodigozzano.it

INSALATE&POKE SALADS&POKE

POKE/INSALATA DI POLLO CHIKEN POKE/SALAD 1, 6, 8, 10, 11* 13,00 euro

RISO BASMATI O INSALATA, POLLO, LIME, SEMI DI SESAMO, CETRIOLI, PEPERONE ROSSO E ANANAS IN AGRODOLCE, POMODORO
BASMATI RICE OR SALAD, CHICKEN, LIME, SESAME SEEDS, CUCUMBERS, RED PEPPER AND SWEET-AND-SOUR PINEAPPLE, TOMATO

POKE/INSALATA DI SALMONE SALMON POKE/SALAD 2, 4, 6, 8, 11* 15,00 euro

RISO BASMATI O INSALATA, SALSA DI SOIA, SALMONE, AVOCADO, CAVOLO VIOLA, ANACARDI
YOGURT AL MIELE, PHILADELPHIA
BASMATI RICE OR SALAD, SOY SUCE, SALMON, AVOCADO, PURPLE CABBAGE, CASHEWS NUTS, HONEY YOGURT, PHILADELPHIA

INSALATA MISTA MIX SALAD 2, 3, 4, 5 11,00 euro

INSALATA VERDE, UOVO, TONNO, EDAMER, POMODORO, MAIS
GREEN SALAD, EGG, TUNA, EDAMER, TOMATO, MAIS

*NELLE INSALATE POKE ABBIAMO LA POSSIBILITA DI VARIARE IL RISO CON INSALATA VERDE
RICE CAN BE CHANGED WITH GREEN SALD IN ALL OUR POKE SALADS

SANDWICHES SANDWICHES

FASSONA BURGER 5, 7, 10, 1 17,00 euro

PANE ARTIGIANALE, CARNE DI FASSONA, LARDO DI COLONNATA, INDIVIA, CUORE DI BUE
SPUMA DI PARMIGIANO 24 MESI, RIDUZIONE DI ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP, SERVITO CON PATATINE FRITTE

HOMEMADE BREAD, FASSONA MEAT, COLONNATA LARD, ENDIVE, TOMATO, 24 MONTHS PARMESAN MOUSSE
REDUCTION OF MODENA IGP BALSAMIC VINEGAR PATATINE FRITTEWITH FRENCH FRIES

POLP BURGHER OCTOPUS BURGER 1, 2, 4, 5 18,00 euro

PANE ARTIGIANALE, POLPO, BURRATA DI ANDRIA, POMODORINI CONFICT, RUCOLA, CIPOLLE ROSSE CAMELLATE
SALSA VERDE AL LIME, SERVITO CON PATATINE FRITTE

HOMEMADE BREAD, OCTOPUS, ANDRIA BURRATA, CONFIT CERRY TOMATOES, ROCKET SALAD, CAMELIZED RED ONIONS
LIME GREEN SAUCE SERVED WITH FRENCH FRIES.

SPADA BURGER SWORDFISH BURGER 1, 4, 5, 8 18,00 euro

PANE ARTIGIANALE, PESCE SPADA, ORIGANO, PESTO DI POMODORI SECCHI, MELANZANE GRIGLIATE E MAIONESE AGLI AGRUMI

HOMEMADE BREAD, SWORDFISH, OREGANO, DRIED TOMATO PESTO, GRILLED AUBERGINES AND CITRUS MAYONNAISE

CLASSIC BURGER CLASSIC BURGER 1, 5, 7, 10 14,00 euro

PANE ARTIGIANALE, CARNE DI FASSONA, BACON, CHEDDAR, INSALATA, POMODORO, KETCHUP

HOMEMADE BREAD, FASSONA MEAT, BACON, CHEDDAR, SALAD, TOMATO, KETCHUP

PIATTI UNICI MAIN COURSES

INSALATA DI POLPO PATATE E OLIVE DEL PONENTE 4, 9, 2, 5* 13,00 euro
OCTOPUS SALAD WITH POTATOES AND OLIVES

BATTUTA DI FASSONA PIEMONTESE, BUFALA, PANE CARASAU E ZABAIONE SALATO ALLA SENAPE ANTICA 3, 7, 9, 10 15,00 euro
FASSONA MEAT TARTARE, BUFALA, CARASAU BREAD, SALTED ZABAIONE WITH ANCIENT MUSTARD

TARTARE DI SALMONE E AVOCADO 2, 3, 4* 18,00 euro
SALMON TARTARE WITH AVOCADO

VITELLO TONNATO AL PUNTO ROSA 3, 7, 9, 10 15,00 euro
VEAL LTC WITH HIS TUNA SAUCE

BURRATINA CON POMODORI DATTERINI E POLVERE DI BASILICO 1, 7 10,00 euro
BURRATINA WITH DATTERINI TOMATOES AND BASIL POWDER

CRUDO E MELONE 12 12,00 euro
ROW HAM AND MELON

MENU PER BAMBINI KIDS MENU

PASTA AL POMODORO 9 8,00 euro
PASTA WITH TOMATO SAUCE

COTOLETTA CON PATATINE FRITTE 1, 3 10,00 euro
CUTLET WITH FRENCH FRIES

CONTORNI SIDES 5,00 euro

PATATINE FRITTE FRENCH FRIES 5, 12
VERDURE GRIGLIATE GRILLED VEGETABLES
INSALATA MISTA MIX SALAD

DOLCI DEL GIORNO HOME MADE DESSERT 6,00 euro

CHEESECAKE - CHEESECAKE 3, 7, 1, 8
TIRAMISU - TIRAMISU 1, 3, 7
DELIZIA AL LIMONE - LEMON CAKE 1, 3, 7
PANNA COTTA COCCO E LIME - PANNA COTTA WITH COCONUT AND LEMON 1, 3, 7

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



ANTIPASTI STARTERS

INSALATA DI POLPO PATATE E OLIVE DEL PONENTE 4, 9, 2, 5	13,50 euro
OCTOPUS SALAD WITH POTATOES AND OLIVES	
BATTUTA DI FASSONA PIEMONTESE, BUFALA, PANE CARASAU E ZABAIONE SALATO ALLA SENAPE ANTICA 3, 7, 9, 10	15,00 euro
FASSONA MEAT TARTARE, BUFALA, CARASAU BREAD, SALTED ZABAIONE WITH ANCIENT MUSTARD	
TARTARE DI SALMONE E AVOCADO 2, 3, 4	18,00 euro
SALMON TARTARE WITH AVOCADO	
VITELLO TONNATO AL PUNTO ROSA 3, 7, 9, 10	15,00 euro
VEAL LTC WITH HIS TUNA SAUCE	
BURRATINA CON POMODORI DATTERINI E POLVERE DI BASILICO 1, 7	10,00 euro
BURRATINA WITH DATTERINI TOMATOES AND BASIL POWDER	
CRUDO E MELONE 12	12,00 euro
ROW HAM AND MELON	

PRIMI FIRST COURSES

CALAMARATA RAGÙ DI MARE, STRACCIATELLA E PISTACCHIO 1, 2, 3, 4, 7, 8, 13*	16,00 euro
CALAMARATA WITH SEAFOOD RAGOUT, STRACCIATELLA AND PISTACHIO	
ORECCHIETTE AL PESTO, POMODORINI CONFIT, VONGOLE E BOTTARGA DI MUGGINE 1, 2, 3, 4, 5, 13, 14,*	15,00 euro
ORECCHIETTE WITH PESTO, CHERRY TOMATO CONFIT, CLAMS AND BOTTARGA DI MUGGINE	

PIATTI UNICI MAIN COURSES

GRAN FRITTO DI MARE 2, 4, 1, 5, 14*	23,00 euro
FRIED SQUIDS AND KING PRAWNS	
FILETTO DI BRANZINO GRIGLIATO CON GAZPACHO E INSALATINA DI PATATE 4, 6, 9, 10, 13	20,00 euro
GRILLED SEA BASS FILLET WITH GAZPACHO AND POTATO SALAD	
PASCE SPADA, ANGIURIA E YOGURT AL CETRIOLO 4, 7, 13*	19,00 euro
SWORDFISH, WATERMELON AND CUCUMBER YOGURT	
TAGLIATA DI TONNO PINNE GIALLE, CARMELLO LIQUIDO SERVITO CON VERDURE ALLA CATALANA 1, 4, 11*	22,00 euro
SLICED YELLOWFIN TUNA, LIQUID CARAMEL SERVED WITH CATALAN-STYLE VEGETABLES	
COSTATA DI MANZETTA PRUSSIANA DRY AGED SERVITO CON PATATINE FRITTE (300GR) 5, 12	22,00 euro
DRY AGED PRUSSIAN BEEF STEAK WITH FRENCH FRIES (300GR)	
ENTRECOTE DI BLACK ANGUS SERVITA CON PATATE FRITTE 5, 12	20,00 euro
BLACK ANGUS ENTRECOTE WITH FRENCH FRIES	

INSALATE&POKE SALADS&POKE SOLO A PRANZO / ONLY FOR LUNCH

POKE/INSALATA DI POLLO CHIKEN POKE/SALAD 1, 6, 8, 10, 11* 13,00 euro

RISO BASMATI O INSALATA, POLLO, LIME, SEMI DI SESAMO, CETRIOLI, PEPERONE ROSSO E ANANAS IN AGRODOLCE, POMODORO
BASMATI RICE OR SALAD, CHICKEN, LIME, SESAME SEEDS, CUCUMBERS, RED PEPPER AND SWEET-AND-SOUR PINEAPPLE, TOMATO

POKE/INSALATA DI SALMONE SALMON POKE/SALAD 2, 4, 6, 8, 11* 15,00 euro

RISO BASMATI O INSALATA, SALSA DI SOIA, SALMONE, AVOCADO, CAVOLO VIOLA, ANACARDI
YOGURT AL MIELE, PHILADELPHIA

BASMATI RICE OR SALAD, SOY SUCE, SALMON, AVOCADO, PURPLE CABBAGE, CASHEWS NUTS, HONEY YOGURT, PHILADELPHIA

INSALATA MISTA MIX SALAD 2, 3, 4, 5 11,00 euro

INSALATA VERDE, UOVO, TONNO, EDAMER, POMODORO, MAIS
GREEN SALAD, EGG, TUNA, EDAMER, TOMATO, MAIS

MENU PER BAMBINI KIDS MENU

PASTA AL POMODORO/PESTO 9 8,00 euro

PASTA WITH TOMATO SAUCE/PESTO

COTOLETTA CON PATATINE FRITTE 1, 3 10,00 euro

CUTLET WITH FRENCH FRIES

CONTORNI SIDES 5,00 euro

PATATINE FRITTE FRENCH FRIES 5, 12

VERDURE GRIGLIATE GRILLED VEGETABLES

INSALATA MISTA MIX SALAD

DOLCI DEL GIORNO HOME MADE DESSERT 6,00 euro

CHEESECAKE - CHEESECAKE 3, 7, 1, 8

TIRAMISU - TIRAMISU 1, 3, 7

DELIZIA AL LIMONE - LEMON CAKE 1, 3, 7

PANNA COTTA COCCO E LIME - PANNA COTTA WITH COCONUT AND LEMON 1, 3, 7

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