

## I NOSTRI APPUNTAMENTI MUSICALI

**SABATO 8 FEBBRAIO DALLE 21.00**  
I BALORDI

**SABATO 15 FEBBRAIO DALLE 19.00**  
FESTA SINGLE & NON SOLO  
giro pizza & dj set

**SABATO 22 FEBBRAIO DALLE 21.00**  
BEETOOLS – THE BEATLES TRIBUTE

**SABATO 1 MARZO DALLE 21.00**  
MALAMENTE – DANCE TRIBUTE BAND

**VENERDI 7 MARZO DALLE 21.00**  
I DIVARIO TRIO

**VENERDI 14 MARZO DALLE 21.00**  
YABADABADU MUSIC BAND

**VENERDI 21 MARZO DALLE 21.00**  
ORGANI GENIALI DUO

**VENERDI 28 MARZO ALLE 21.00**  
ATTENTI A QUEL DUO!

Gentile Ospite  
al fine di soddisfare al meglio ogni Sua esigenza,  
Le chiediamo di metterci al corrente di eventuali allergie  
o intolleranze alimentari

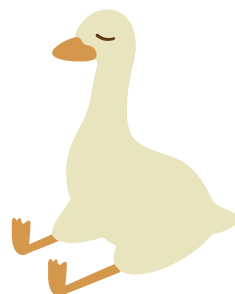
Informiamo inoltre che alcuni prodotti  
sono trattati con l'abbattimento rapido delle temperature  
(ai sensi del Reg.CE n.852/04)\*

- 1 - cereali contenente glutine e 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 latticini
- 8 - frutta a guscio 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 sesamo
- 12 - solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg
- 13 - lupini e prodotti a base di lupini
- 14 - molluschi e prodotti a base di molluschi

I prezzi sono da intendersi in Euro



@lidodigozzano



# LIDO DI GOZZANO

## LUNCH TIME



COPERTO 2.00

# TUTTI I GIORNI A PRANZO

DALLE 12.00

BATTUTA DI FASSONA, GORGONZOLA, PEPERONI E PREZZEMOLO

beef tartare, gorgonzola cheese, peppers and parsley 7  
15.00

TROTA SALMONATA AFFUMICATA, PUNTARELLE E CITRONETTE

smoked salmon trout, cicory tips and citronette 1,4  
16.00

VITELLO AL ROSA, SALSINA TONNATA E CAPPERI

veal, tuna sauce and capers 3,4  
14.00

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA fratelli Galloni,  
CARCIOFI SOTT'OLIO E MOZZARELLA DI BUFALA  
cured ham from Parma by Galloni brothers, pickled artichoke  
and buffalo mozzarella 7  
15.00

BRUSCHETTA MEDITERRANEA

mediterranean style bruschetta 1,4,9  
14.00

PACCHERO, SFILACCIATO DI MAIALE E PECORINO  
pacchero pasta with pork ribs ragout and pecorino cheese 1,7  
13.00

RAVIOLI DI BACCALÀ, CREMA AL BURRO, ARANCIA E SEMI DI PAPAVERO

ravioli filled with cod fish, butter, orange and poppy seeds  
1,3,4,7,8  
14.00

TONNARELLI, BROCCOLI, ACCIUGHE DEL CANTABRICO E PANE ARROSTITO

tonnarelli pasta, brocoli, anchovies from Cantabrico and  
roasted bread 1,3,4,  
16.00

TAGLIATA DI MANZO AL PEPE ROSA, ROSMARINO E PATATE AL FORNO

beef with pink pepper and parsley and roasted potatoes  
24.00

FISH&CHIPS DI LAGO CON VERDURE

lake fish&chips with vegetables 1,3,4  
22.00

GUAZZETTO DI POLIPETTI, GAMBERI E CALAMARI  
POMODORO OLIVE E CAPPERI

stew of prawns, octopus, calamari with tomato, olives and  
capers 2,4  
18.00

# LUNCH TIME

ZUPPA CONTADINA DI LEGUMI

traditional legumes soup 1,8,9,11  
12.00

CEASAR SALADE

pollo crostini, parmigiano e salsa ceasar  
chicken, bread, parmesan cheese and ceasar sauce 1,3,7,9  
14.00

INSALATA LIDO

tonno, olive, pomodorini, carote e semi  
tuna, olives, tomatoes, carrots and seeds 4,11  
13.00

ROAST BEEF, RUCOLA, POMODORINI, SCAGLIE DI GRANA  
E CIPOLLA ROSSA IN AGRODOLCE

roast beef, rocket salade, tomatoes, grana cheese and  
sweet&sour red onion 7  
18.00



# SWEETS

TIRAMISU CON SCAGLIE FONDENTI

tiramisu with dark chocolate 1,3,7,8  
7.00

BABA' AL RHUM E CREMA CHANTILLY

rum baba and chantilly cream 3,7,8  
7.00

TORTA DI NOCCIOLE E GELATO

hazelnut tart with icecream 3,7,8  
7.00

SEMIFREDDO ALLO ZABAIONE, SALSINA  
AL CIOCCOLATO E MERINGA

zabaione semifreddo and chocolate sauce and meringue 3,7,8  
7.00

CHEESECAKE AI MIRTILLI

cheesecake with blueberry 3,7  
7.00

SORBETTO\* AL MANDARINO

mandarin sorbet  
6.00

# DRINKS

ACQUA

still or sparkling

3.50

SOFT DRINKS

the *Coca-Cola* company & galvanina bio



4.50

SUCCHI DI FRUTTA

pera, albicocca, pesca, mirtillo, ananas

4.00

VIRGIN LIDO

virgin mojito, virgin pina colada, analcolico dolce o secco

7.00

BIONDA ALLA SPINA

peroni nastro azzurro



3.00 5.00

BIANCA ALLA SPINA

peroni gran riserva bianca



3.50 6.00

ROSSA ALLA SPINA

peroni gran riserva rossa



3.50 6.00

LA TRESCA IN BOTTIGLIA

bionda, bianche e rossa da 500ml



10.00

BIRRE IN BOTTIGLIA

raffo, corona extra, corona light  
peroni senza glutine, 330ml



4.50

SPRITZ CLASSICO

APEROL o CAMPARI, prosecco, soda cherry

7.50

SPRITZ CYNAR

CYNAR, prosecco, soda

7.50

SPRITZ HUGO

ST GERMAIN, prosecco, lime, menta

7.50

PROSECCO de faveri

5.00

ALTA LANGA BRUT sordo

7.00

COLLINE NOVARESI BIANCO rovellotti

5.00

RIBOLLA GIALLA francesco rotolo

6.00

VERMENTINO contini

5.00

COLLINE NOVARESI ROSSO nebbiolo rovellotti

5.00

BARBERA D'ALBA sordo

6.00

GATTINARA franchino

8.00

chiedi al nostro staff per la lista vini completa

## GIN & TONIC

HOUSE GIN & GALVANINA BIO TONIC bulldog london dry gin & tonic	10.00
CLASSIC GIN & GALVANINA BIO TONIC mare, hendriks, bombay sapphire, o arte & tonic	12.00
FRUTTY GIN & GALVANINA BIO TONIC brookmans dark berries, brookmans orange kiss o malfy pompelmo & tonic	13.00
PREMIUM GIN & GALVANINA BIO TONIC monkey 47, bombay premier cru o brookmans agave & tonic	15.00

## BEER

BIONDA ALLA SPINA peroni nastro azzurro		3.00	5.00
BIANCA ALLA SPINA peroni gran riserva bianca		3.50	6.00
ROSSA ALLA SPINA peroni gran riserva rossa		3.50	6.00
LA TRESCA IN BOTTIGLIA lupalis APA e cloe BLANCHE da 500ml			10.00
BIRRE IN BOTTIGLIA raffo, corona extra, peroni no gluten, corona light 330ml			4.50

## WINE BY THE GLASS

PROSECCO de faveri	5.00
FRANCIACORTA contadi castaldi brut	7.00
COLLINE NOVARESI BIANCO rovellotti	5.00
RIBOLLA GIALLA francesco rotolo	6.00
VERMENTINO contini	5.00
COLLINE NOVARESI ROSSO rovellotti	5.00
BARBERA D'ALBA sordo	6.00
GATTINARA franchino	7.00

chiedi al nostro staff per la lista vino completa

Gentile Ospite

al fine di soddisfare al meglio ogni Sua esigenza,  
Le chiediamo di metterci al corrente di eventuali allergie  
o intolleranze alimentari

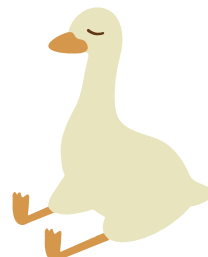
Informiamo inoltre che alcuni prodotti  
sono trattati con l'abbattimento rapido delle temperature  
(ai sensi del Reg.CE n.852/04)\*

- 1 - cereali contenente glutine e 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 latticini
- 8 - frutta a guscio e i loro prodotti
- 9 - sedano e prodotti a base di sedano
- 10 - senape e prodotti a base di senapo
- 11 - semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
- 12 - solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg
- 13 - lupini e prodotti a base di lupini
- 14 - molluschi e prodotti a base di molluschi

I prezzi sono da intendersi in Euro



@lidodigozzano



# LIDO DI GOZZANO 2025

COPERTO 2.00

## DA CONDIVIDERE

FISH&CHIPS\* DI LAGO CON VERDURE  
lake fish&chips with vegetables 1,3,4  
16.00

PANE, BURRO E ACCIUGHE DEL CANTABRICO  
bread, butter & anchovies 1,4,7  
12.00

TAGLIERE MISTO DI SALUMI E FORMAGGI  
board of cold cuts and cheese 1,7,8  
16.00

LA STEAK TARTARE DEL LIDO E PATATE  
beef steak tartare our way and potatoes 3,10  
14.00

VITELLO AL ROSA, SALSA TONNATA E CAPPERI  
veal, tuna sauce and capers 3,4  
13.00

BIS DI FORMAGGI E LA SUA MARMELLATA  
tipical cheese of the area and chatney 7,10  
13.00

LA PATATA\* E LE SUE MAIONESI  
french fries and mayos 3  
8.00

MOZZARELLA DI BUFALA E SOTTO'OLI  
buffalo mozzarella and picked vegetable 1,7  
13.00

BRUSCHETTA MEDITERRANEA  
mediterranean style bruschetta 1,4,9  
14.00

ALETTE DI POLLO AL BBQ  
chicken wings bbq 1, 5, 10  
13.00

## SOFTS

SOFT DRINKS 4.00  
the *Coca-Cola* company & galvanina bio

SUCCHI DI FRUTTA 4.00  
pera, albicocca, mirtillo, ananas, ace

VIRGIN LIDO 7.00  
virgin mojito o virgin pina colada o analcolico di  
frutta o gin ZERO tonic



## SWEETS

TIRAMISU CON SCAGLIE FONDENTI  
tiramisu with dark chocolate 1,3,7,8  
7.00

BABA' AL RHUM E CREMA CHANTILLY  
rhum baba and chantilly cream 3,7,8  
7.00

TORTA DI NOCCIOLE E GELATO  
hazelnut tart with icecream  
3,7,8  
7.00

SEMIFREDDO ALLO ZABAIONE, SALSA  
AL CIOCCOLATO E MERINGA  
zabaione semifreddo and chocolate sauce and meringue 3,7,8  
7.00

CHEESECAKE AI MIRTILLI  
cheesecake with blueberry 3,7  
7.00

SORBETTO\* AL MANDARINO  
mandarin sorbet 7  
6.00

## DRINKS

SPRITZ APEROL O CAMPARI 7.50  
APEROL o CAMPARI, prosecco, soda cherry by three cent

SPRITZ CYNAR 7.50  
CINAR, prosecco, soda

SPRITZ HUGO 7.50  
ST GERMAIN, prosecco, lime, menta

I CLASSICI DEL VERMOUTH 8.00  
negroni, negroni sbagliato, americano by CAMPARI

MOJITO 8.00  
rhum blanco, lime, menta soda

MOSKOW MULE 8.00  
vodka & ginger beer

LONDON MULE 8.00  
BULLDOG GIN & ginger beer

IRISH MULE 8.00  
whiskey & ginger beer

PALOMA 8.00  
tequila & pompelmo soft

## LA NOSTRA PIZZA TUTTI I GIORNI DALLE 18.00

LA MARGHERITA  
margherita pizza with origan 1,7  
8.00

BUFALINA  
pomodoro, mozzarella di bufala e basilico  
tomato sauce, buffalo mozzarella & basil 1,7  
12.00

DIAVOLA  
pomodoro, mozzarella e spianata piccante  
tomato sauce, mozzarella & spicy salami 1,7  
11.00

NAPOLI  
pomodoro, mozzarella, acciughe e origano  
tomato sauce, mozzarella, anchovies & origan 1,4,7  
11.00

AMERICANA  
pomodoro, mozzarella, wurstel e patatine  
tomato sauce, mozzarella, wurstel & french fries 1,7  
10.00

BIANCA NOVARESE  
mozzarella, radicchio, noci e gorgonzola  
mozzarella, radicchio, walnuts & gorgonzola cheese 1,7,8  
12.00

BIANCA PARTENOPEA  
mozzarella, scamorza affumicata, friarielli e salsiccia  
mozzarella, scamorza fume, friarielli & sausage 1,7  
12.00

BIANCA MOTTARONE  
mozzarella, toma del Mottarone e cotto Branchi  
mozzarella, toma cheese from Mottarone & ham by Branchi  
1,7  
12.00

ROSSA VEGANA  
pomodoro, carciofi, olive, datterini gialli e basilico  
tomato sauce, artichokes, olives yellow tomatoes & basil 1  
11.00



GOZZANO