

I NOSTRI APPUNTAMENTI

MUSICALI DEL GIOVEDÌ

GIOVEDÌ 30 APRILE DALLE 19.00

883END

GIOVEDÌ 14 MAGGIO DALLE 19.00

DAVE ACUSTIC SHOW

GIOVEDÌ 21 MAGGIO DALLE 19.00

I BALORDI - CANZONI BELLE

MARTEDÌ 2 GIUGNO DALLE 19.00

MAX WANNABE SPECIAL

GIOVEDÌ 4 GIUGNO DALLE 19.00

DAVE ACUSTIC SHOW

GIOVEDÌ 11 GIUGNO DALLE 19.00

MAGGESE - TRIBUTO A CREMOMNINI

GIOVEDÌ 18 GIUGNO DALLE 19.00

MARCO PREGNOLATO ACUSTIC

GIOVEDÌ 25 GIUGNO DALLE 19.00

UP27

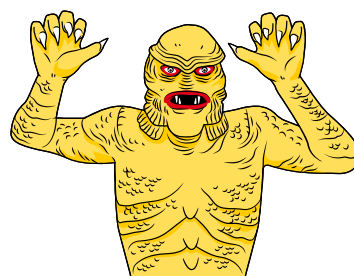


Gentile Ospite
al fine di soddisfare al meglio ogni Sua esigenza,
Le chiediamo di metterci al corrente di eventuali allergie
o intolleranze alimentari

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

Legenda allergeni

- 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

seguici su i nostri social per news e eventi
@lidodigozzano



COPERTO 2.50

LIDO DI GOZZANO



LUNCH TIME 2026

TUTTI I GIORNI A PRANZO

DALLE 12.00

BATTUTA DI ANGUS, ROBIOLA E VERDURE IN AGRO
beef tartare, robiola cheese and sweet&sour vegetables 7,9
15.00

CARPACCIO DI TROTA SALMONATA AFFUMICATA,
BURRO ALLE ERBE & PAN BRIOCHES
smoked salmon trout, herbs' butters & brioche bread 1,3,4,7
16.00

VITELLO AL ROSA, SALSA TONNATA
& CAPPERINI CUNZATI
veal, tuna sauce and capers 3,4
15.00

PROSCIUTTO CRUDO LANGHIRANO, CONSERVA
DELL'ORTO & GNOCCO FRITTO
cured ham from Parma by Galloni brothers, preserved
vegetables & deepfried dough 1
15.00

BRUSCHETTA POMODORO, OLIVE & CARCIOFI
bruschetta with tomato, olives & artichokes 1,8,9
14.00

BACCALA' MANTECATO & CIPOLLE ROSSE
CARAMELLATE AL PORTO
whipped cod & red onion caramelized with port 4,12
14.00

ORECCHIETTE, FAVE, GUANCIALE & PECORINO
orecchiette pasta, broad beans, pork jowls and pecorino cheese 1,7
14.00

SPAGHETTI ALLA CHITARRA, ASPARAGI,
LIMONE & MANDORLE SALATE
spaghetti pasta, asparagus, lemon and salted almonds 1,3,7,8
14.00

RAVIOLONE DI LAVARELLO, POMODORINI
& BOTTARGA DI LAGO
ravioli filled with whitefish, tomatoes and
dry lake fishes "bottarga" 1,3,4,7
15.00

TAGLIATA DI MANZO ALLA GRIGLIA, PEPE ROSA
& PATATE AL ROSMARINO
grilled sirloin steak, pink pepper & rosemary roasted potatoes 7
24.00

FISH&CHIPS DI LAGO CON VERDURE*
lake fish&chips with vegetables 1,3,4
22.00

POLIPETTI IN GUAZZETTO, CAPPERI & OLIVE
baby octopus stew with caper and olives 1,4
19.00

LUNCH TIME

DALLE 12.00

ROAST BEEF, SPINACIO NOVELLO,
CIPOLLA ROSSA & SENAPE AL MIELE
roast beef, spinach leaf, red onion & honey mustard 10
18.00

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

INSALATA LIDO
tonno, olive, pomodorini, carote e semi
tuna, olives, tomatoes, carrots and seeds 4,8,11
13.00

INSALATA DI PRIMAVERA & GAMBERI
misticanza, gamberi, puntarelle, finocchi e pomodorini
mix salade, prawns, chicory tips, fennel and tomato 2
15.00



SWEETS

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

MERINGA CON SALSA CIOCCOLATO*
meringue and chocolate sauce 3,7,8
7.00

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

CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO*
cheesecake with red berries 1,3,7,8
7.00

SEMIFREDDO AL LIME* & SALSA ALLE FRAGOLE
lime semifreddo and strawberry sauce 1,7
7.00

DOLCI SENZA GLUTINE & LATTOSIO*
sweets with no gluten and no lactose
8.00



GOZZANO

DAL FORNO*

TUTTI I GIORNI DALLE 12.00

LA MARGHERITA
margherita pizza with origan 1,7
8.00

LA MARINARA
tomato sauce and origan 1
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

TONNO & CIPOLLE
pomodoro, mozzarella, tonno e cipolle
tomato sauce, mozzarella, tuna & onion 1,4,7
11.00

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

BIANCA NOVARESE
mozzarella, gorgonzola e cipolla bianca
mozzarella, white onion & gorgonzola cheese 1,7
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, friarielli e basilico
tomato sauce, artichokes, olives, yellow tomatoes,
friarielli's broccoli & basil 1
11.00

BIANCA LIDO
mozzarella, trota salmonata e zucchine
mozzarella, salmon trout and zucchini 1,4,7
13.00

LA FOCACCIA FARCITA
focaccina, prosciutto crudo di Parma, burrata & rucola
focaccia bread, cured ham from Parma, burrata
mozzarella & rocket salad 1,7
14.00

I NOSTRI APPUNTAMENTI

MUSICALI DEL GIOVEDÌ

GIOVEDÌ 30 APRILE DALLE 19.00

883END

GIOVEDÌ 14 MAGGIO DALLE 19.00

DAVE ACUSTIC SHOW

GIOVEDÌ 21 MAGGIO DALLE 19.00

I BALORDI - CANZONI BELLE

MARTEDÌ 2 GIUGNO DALLE 19.00

MAX WANNABE SPECIAL

GIOVEDÌ 4 GIUGNO DALLE 19.00

DAVE ACUSTIC SHOW

GIOVEDÌ 11 GIUGNO DALLE 19.00

MAGGESE - TRIBUTO A CREMOMNINI

GIOVEDÌ 18 GIUGNO DALLE 19.00

MARCO PREGNOLATO ACUSTIC

GIOVEDÌ 25 GIUGNO DALLE 19.00

UP27



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)*

Legenda allergeni

- 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

seguici su i nostri social per news e eventi
@lidodigozzano



COPERTO 2.50

LIDO DI GOZZANO



NIGHT TIME 2026

DALLA CUCINA TUTTI I GIORNI DALLE 18.00

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

STEAK TARTARE DEL LIDO
steak beef tartare 1,3,4,10
15.00

VITELLO AL ROSA, SALSA TONNATA &
CAPPERINI CUNZATI
veal, tuna sauce and capers 3,4
15.00

TOMA DEL MOTTARONE, NOCI E LA SUA CONFETTURA
typical cheese of the area, walnuts and chatney 7,8,10
13.00

TEMPURA DI VERDURE & DRESSING
ALLO YOGURT*
fried vegetables and yogurt dressing 1,3,7
12.00

BRUSCHETTA POMODORO, OLIVE & CARCIOFI
bruschetta with tomato, olives & artichokes 1,9
14.00

COSTINE DI SUINO CBT,
SALSA BARBECUE & PATATE FRITTE*
pork ribs CBT in bbq sauce and french fries 1,5,10
15.00

BACCALA' FRITTO & MAYO AL LIMONE
deep fried cod fish & lime flavoured mayo 1,3,4,5
14.00

FISH&CHIPS DI LAGO CON VERDURE*
lake fish&chips with vegetables 1,3,4,5
16.00

PROSCIUTTO CRUDO LANGHIRANO, CONSERVA
DELL'ORTO & GNOCCO FRITTO
cured ham from Parma by Galloni brothers, preserved
vegetables & deepfried dough 1,5,7
16.00

LA PATATA & LE SUE MAIONESI*
french fries and mayos 1,3,5
8.00

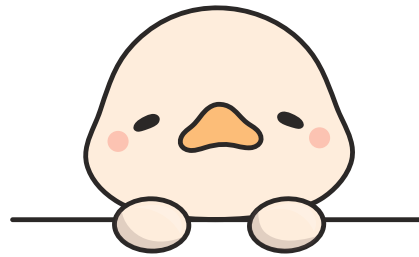
CARPACCIO DI TROTA SALMONATA AFFUMICATA,
BURRO ALLE ERBE & PAN BRIOCHES
smoked salmon trout, herbs' butters & brioches bread 1,3,4,7
16.00

DALLA CUCINA TUTTI I GIORNI DALLE 18.00

GAMBERI IN SALSA ROSA
prawns with cocktail sauce 2,3,4
16.00

ROAST BEEF, SPINACIO NOVELLO,
CIPOLLA ROSSA & SENAPE AL MIELE
roast beef, spinach leaf, red onion & honey mustard 10
18.00

SPAGHETTO ALLA CHITARRA, POMODORO & BASILICO
spaghetti pasta, tomato & basil 1,3
14.00



SWEETS

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

MERINGA CON SALSA CIOCCOLATO*
meringue and chocolate sauce 3,7,8
7.00

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

CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO*
cheesecake with red berries 1,3,7,8
7.00

SEMIFREDDO AL LIME & SALSA ALLE FRAGOLE
lime semifreddo and strawberry sauce 1,7
7.00

DOLCI SENZA GLUTINE & LATTOSIO*
sweets with no gluten and no lactose
8.00

DAL FORNO*

TUTTI I GIORNI DALLE 12.00

LA MARGHERITA
margherita pizza with origan 1,7
8.00

LA MARINARA
tomato sauce and origan 1
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

TONNO & CIPOLLE
pomodoro, mozzarella, tonno e cipolle
tomato sauce, mozzarella, tuna & onion 1,4,7
11.00

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

BIANCA NOVARESE
mozzarella, gorgonzola e cipolla bianca
mozzarella, white onion & gorgonzola cheese 1,7
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, friarielli e basilico
tomato sauce, artichokes, olives, yellow tomatoes,
friarielli's broccoli & basil 1
11.00

BIANCA LIDO
mozzarella, trota salmonata e zucchine
mozzarella, salmon trout and zucchini 1,4,7
13.00

LA FOCACCIA FARCITA
focaccina, prosciutto crudo di Parma, burrata & rucola
focaccia bread, cured ham from Parma, burrata
mozzarella & rocket salad 1,7
14.00