

PIZZA SOLO DA ASPORTO / PIZZA ONLY TO TAKE AWAY



**Fuochi di San Giovanni**  
**27 Giugno 2026**

ANTIPASTI

Antipasto della casa con specialità del lago € 25  
(Paté di lavarello e trota salmonata affumicata con crostini,  
pesce di lago in carpione, persico in salsa verde, bocconcino  
di polenta con filetto di missoltino e "capasanta" di lago  
gratinata)

Le "Chicche di Lago" € 17  
(Paté di lavarello, pesce di lago in carpione, trota  
affumicata con riccioli di burro e crostini caldi)

Paté di lavarello con crostini € 12  
Bruschette classiche pomodoro e basilico € 10  
Crudo di Parma, burrata fresca, crostoni di pane  
con olio biologico e sale Maldon € 18  
Insalata caprese con pomodoro, mozzarella di  
bufala, basilico e origano € 15

PRIMI PIATTI

Gnocchi "Pastificio Gilio" con ragù di lago € 19  
Spaghetti alla chitarra al profumo di limone € 19  
con stracciatella, dadolata di trota salmonata affumicata e granella  
di nocciole tostate  
Risotto con filetti di pesce persico € 20  
Strozzapreti alla "Norma" con ricotta salata € 17  
Paccheri ai frutti di mare € 20  
Lasagna di pasta fresca alla Bolognese € 17

SECONDI PIATTI PESCE

Filetto di lago alla griglia € 16  
Polpettine di lago al profumo di limone € 17  
Frittura morbida di calamari € 18  
Fritto misto di lago € 18

SECONDI PIATTI CARNE

Cotoletta di vitello alla Milanese € 23  
Tagliata di scottona accompagnata  
da crema al parmigiano € 24

CONTORNI

Patate al forno € 6,5  
Insalata mista € 6,5  
Contorno del giorno € 7

DESSERT

Coppa Aurora € 9  
Tiramisù fatto in casa € 8,5  
Frutti di bosco con gelato € 9  
Sorbetto € 5  
Crostata della casa € 6  
Torta morbida alle mele € 6

Coperto € 3.5 per persona

\*si prega di segnalare intolleranze/allergia al personale di sala

PIZZA SOLO DA ASPORTO / PIZZA ONLY TO TAKE AWAY



## Fuochi di San Giovanni

June 27th 2026

### STARTERS

Assorted starter with lake fish € 25

(Whitefish pate and smoked salmoned trout with croutons, cold fried lake fish with mixed vegetables and onions, breaded perch in parsley sauce, air dried Agone fillet with polenta and "lake scallops" au gratin)

Le "Chicche di Lago" € 17

Whitefish pate, cold fried lakefish with mixed vegetables and onions, smoked trout with butter curls and warm croutons

Whitefish pate with warm croutons € 12

Fresh cherry tomatoes and basil Bruschetta € 10

Parma ham, fresh burrata, bread croutons

with organic olive oil and maldon salt € 18

Caprese salad with tomatoes, buffalo mozzarella,

basil and origan € 15

### FIRST COURSES

Gnocchi "Pastificio Gilio" with lake fish ragù € 19

Spaghetti alla chitarra € 19

(Hand made pasta, lemon zest, stracciatella, smoked salmoned trout and toasted hazelnuts)

Risotto with breaded Perch fillets € 20

Strozzapreti pasta with fried eggplant in tomato

sauce with salted ricotta cheese € 17

Paccheri pasta with seafood and tomato sauce € 20

Homemade lasagne with Bolognese sauce € 17

### FISH SECOND COURSES

Grilled boneless white lake fish € 16

Lake Fish balls with lemon zest € 17

Tender fried calamari rings € 18

Mixed fried fillets of lake fish € 18

### MEAT SECOND COURSES

Veal escalope Milanese style € 23

Tagliata of grilled scottona beef served with  
parmesan cream € 24

### SIDES

Baked potatoes € 6,5

Mixed salad € 6,5

Veggies of the day € 7

### DESSERT

Coppa Aurora € 9

(Mascarpone cream with fresh strawberries, chopped  
nuts, chocolate chips on crushed cookies)

Homemade Tiramisù € 8,5

Mixed berries with ice-cream € 9

Sorbet € 5

Homemade tart € 6

Homemade apple cake € 6

Cover per person € 3.5

\*Please inform our staff of your food allergies / intolerances