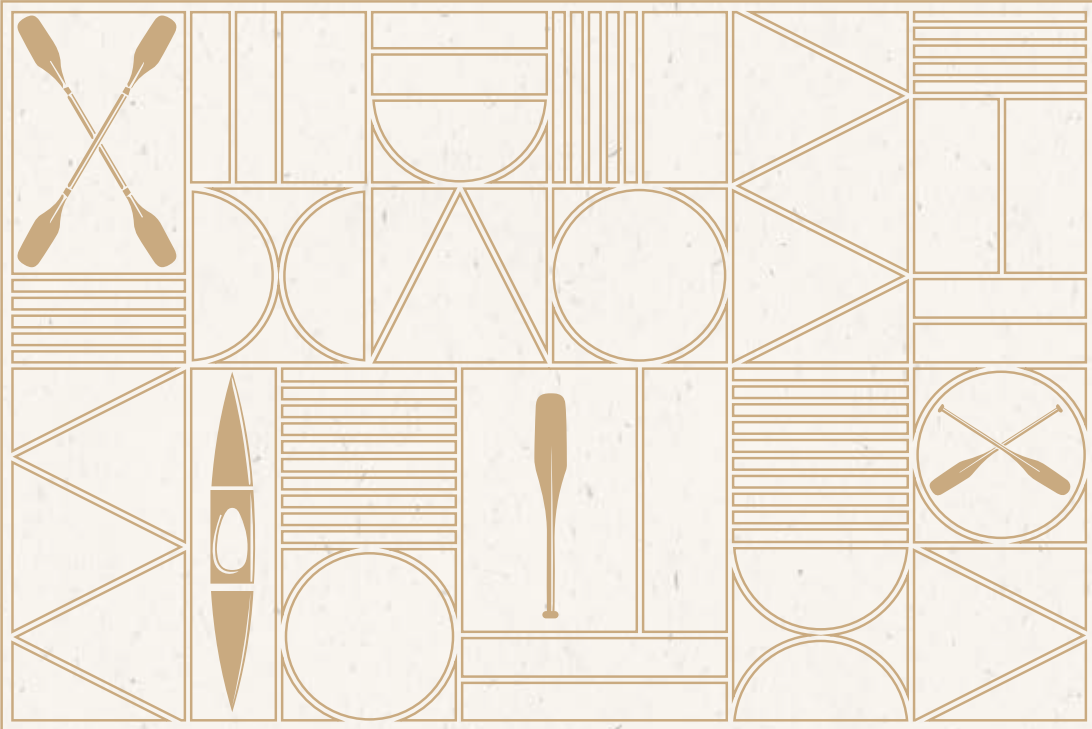


MENU



Lago
FOOD & CO.



Ai sensi del Regolamento Europeo 1169/2011 si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande somministrati in questo esercizio possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti in grado di provocare allergie o intolleranze. Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di sala. Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze alimentari prima dell'ordinazione.

LISTA ALLERGENI

- | | | |
|-------------|-------------------|-------------------|
| 1 GLUTINE | 6 SOIA | 11 SEMI DI SESAMO |
| 2 CROSTACEI | 7 LATTE | 12 LUPINI |
| 3 UOVA | 8 FRUTTA A GUSCIO | 13 MOLLUSCHI |
| 4 PESCE | 9 SEDANO | |
| 5 ARACHIDI | 10 SENAPE | |

*Alcuni dei nostri prodotti potrebbero contenere alimenti abbattuti e conservati a -18°C

COPERTO E SERVIZIO - COVER & SERVICE € 3,00

SI AVVISA LA SPETTABILE CLIENTELA:

Di richiedere il conto esclusivamente al proprio tavolo

Chi volesse la fattura di avvisare la direzione contestualmente alla richiesta del conto

FOLLOW US:



PASSWORD:
ristorantelago



LE NOSTRE SPECIALITÀ

OUR SPECIALITIES

TOUR DEGUSTAZIONE DEL LAGO TASTING TOUR OF THE LAKE

ANTIPASTO STARTER

(1, 4)

TOUR DEGUSTAZIONE DEL LAGO

Carpaccio di trota affumicata a freddo, persico mantecato, lucioperca in carpione

TASTING TOUR OF THE LAKE

Carpaccio of cold smoked trout, creamed perch, zander in carpion

€ 20

PRIMO FIRST COURSE

(1, 4, 7, 8)

RAVIOLI DI TROTA SALMONATA CON POMODORINI FRESCHI,
STRACCIATELLA DI BURRATA E MANDORLE TOSTATE

*SALMON TROUT RAVIOLI WITH FRESH CHERRY TOMATOES,
BURRATA STRACCIATELLA AND TOASTED ALMONDS*

€ 19

SECONDO SECOND COURSE

(4)

SALMERINO IN GUAZZETTO DI PROVOLA AFFUMICATA,
SPINACI AL BRUCIO E POMODORI CONFIT

CHAR IN SMOKED PROVOLA, SPINACH STEW AND CONFIT TOMATOES

€ 22

ANTIPASTI

APPETIZERS

TARTARE DI TONNO SU DRESSING
DI PESCHE ALLO ZENZERO

*TUNA TARTARE ON GINGER PEACH DRESSING, BUFFALO
STUB AND SESAME WAFFLE*

(4,7,11)

€ 22

POLPO AFFUMICATO CON INSALATINA ALLA PIASTRA
E CACIOCAVALLO A DOPPIA CONSISTENZA

*SMOKED OCTOPUS WITH GRILLED SALAD AND
CACIOCAVALLO WITH DOUBLE CONSISTENCY*

(4,7)

€ 20

TOTANO SCOTTATO SU PUREA DI FAVE, GUANCIALE
CROCCANTE E POMODORI CONFIT

*BLANCHED SQUID ON MASHED BROAD BEANS,
CRUNCHY GUANCIALE AND CONFIT TOMATOES*

(4,8)

€ 18

BATTUTA DI MANZO CON SENAPE DI DIGIONE,
CROSTINI DI PANE FRITTO E PEPE DI SICHUAN

*BEEF BAR WITH DIJON MUSTARD,
BREAD CROUTONS FRIED AND SICHUAN PEPPER*

(1,10)

€ 23

TAGLIERE MISTO DI SALUMI NAZIONALI
CON FORMAGGI REGIONALI E CONFETTURE

*MIXED PLATTER OF NATIONAL SALAMI
WITH REGIONAL CHEESES AND JAMS*

(7)

€ 24



PRIMI

FIRST COURSES

LASAGNA ALLA BOLOGNESE

LASAGNA BOLOGNESE

(1,7,9)

€ 16

RISOTTO CON CAPESANTE, ASPARAGI, GRANELLA DI NOCCIOLA E CAPRINO

RISOTTO WITH SCALLOPS, ASPARAGUS, HAZELNUT AND GOAT GRAINS

(7,8,13)

€ 19

TAGLIOLINI** AL NERO DI SEPPIA CON RAGU DI POLPO,
RICOTTA INFORNATA E MANDORLE TOSTATE

*CUTTLEFISH NOODLES** WITH OCTOPUS RAGU,
RICOTTA AND TOASTED ALMONDS*

(1,4,7,8)

€ 19

SCIALATIELLI** ALLO SCOGLIO

*SHAWLS** AT THE ROCK*

(1,4,13)

€ 20

GNOCCHI DI PATATE** CON VONGOLE VERACI, GAMBERETTI AL LIME E MENTA

*POTATO GNOCCHI** WITH CLAMS, LIME SHRIMP AND MINT*

(1,2,13)

€ 18

GARGANELLI** ALLA CARBONARA

CARBONARA GARGANELLI

(1,3)

€ 16

PACCHERI** CON POMODORINI FRESCHI,
BASILICO E STRACCIATELLA DI BURRATA

*PACCHERI WITH FRESH TOMATOES,
BASIL AND BURRATA STRACCIATELLA*

(1,3,7)

€ 17

SECONDI

SECOND COURSES

TONNO SCOTTATO SU COULISSE DI CAPESANTE,
TROPEA IN AGRODOLCE E VERDURINE A FIAMMIFERO

*SEARED TUNA ON SCALLOP DRAWSTRING,
SWEET AND SOUR TROPEA AND GREEN TO MATCH*

(4,13)

€ 23

BRANZINO SCOTTATO SU CREMA DI PATATE,
VONGOLE VERACI E BIETA

SEARED SEA BASS ON POTATO CREAM, CLAMS AND CHARD

(4,13)

€ 23

GRAN FRITTO DI PESCE CON VERDURE FRITTE E CROCCANTI*

*FISH FRY WITH FRIED AND CRUNCHY VEGETABLES**

(1,4,2)

€ 23

TAGLIATA DI DIAFRAMMA CON LARDO,
CAVOLO VIOLA E QUENELLE DI PATATE DOLCI

*SLICED BEEF WITH LARD, VIOLET CABBAGE AND
QUENELLE SWEET POTATO*

(1.)

€ 21

COSTATA DI SCOTTONA PIACENTINA ALLA GRIGLIA
CON PATATE AL FORNO

GRILLED SCOTTONA STEAK WITH BAKED POTATOES

€ 27

* Prodotto surgelato - ** Pasta fresca

CONTORNI

SIDE DISHES

Verdura alla brace € 7

Patate fritte € 6

Spinaci al vapore € 6

Patate arrosto € 7

PIZZE

- 1,7 FANTASIA** € 13
Mozzarella, asparagi, pancetta, zola
Mozzarella, asparagus, bacon, gorgonzola
- 1,7 GUSTOSA** € 14
Pomodori pelati san marzano dop, mozzarella, rucola, bresaola, grana a scaglie
Tomato, mozzarella, arugula, dried beef, parmesan shavings
- 1,7 MARGHERITA** € 9
Pomodori pelati san marzano dop, mozzarella, origano
Tomato, mozzarella, oregano
- 1 MARINARA** € 7
Pomodori pelati san marzano dop, aglio, origano
Tomato, garlic, oregano
- 1,7 MILANESE** € 14
Pomodori pelati san marzano dop, mozzarella, salame piccante, funghi
Tomato, mozzarella, spicy salami, mushrooms
- 1,4,7 NAPOLI** € 10
Pomodori pelati san marzano dop, mozzarella, acciughe, origano
Tomato, mozzarella, anchovies, oregano
- 1,7 PABLO** € 11
Pomodori pelati san marzano dop, mozzarella, peperoni, cipolla, salsiccia, tabasco, origano
Tomato, mozzarella, peppers, onion, sausage, tabasco, oregano
- 1,7 PARMIGIANA** € 12
Pomodori pelati san marzano dop, mozzarella, melanzane, scaglie di grana, basilico
Tomato, mozzarella, eggplant, parmesan, basil
- 1,7 PROSCIUTTO** € 11
Pomodori pelati san marzano dop, mozzarella, prosciutto cotto, origano
Tomato, mozzarella, ham, oregano
- 1,7 PROSCIUTTO E FUNGHI** € 13
Pomodori pelati san marzano dop, mozzarella, prosciutto cotto, funghi
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms



PIZZE

- 1,7 REGINA** € 14
Pomodori pelati san marzano dop, mozzarella, rucola, crudo, pomodorini
Tomato, mozzarella, arugula, raw ham, tomatoes
- 1,7 QUATTRO FORMAGGI** € 14
Mozzarella, gorgonzola, grana padano 18 mesi, caciotina nostrana
Mozzarella, gorgonzola, grana padano 18 months, local caciotina
- 1,7 QUATTRO STAGIONI** € 13
Pomodori pelati, San Marzano dop, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, olive
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, olives
- 1,7 SALSICCIA** € 11
Pomodori pelati san marzano dop, mozzarella, salsiccia, rucola
Tomato, mozzarella, sausage, arugula
- 1,7 PIZZA AI CARCIOFI** € 11
Pomodori pelati San marzano dop, mozzarella, carciofi
Tomato, mozzarella, artichokes
- 1,7 PIZZA AI FUNGHI** € 11
Pomodori pelati san marzano dop, mozzarella, funghi, prezzemolo
Tomato, mozzarella, mushrooms, parsley
- 1,2,4,7, PIZZA ALLO SCOGLIO*** € 16
Mozzarella, rucola, frutti di mare*, aglio
Mozzarella, arugula, seafood, garlic
- 13 BAVIERA** € 10
Pomodori pelati san marzano dop, mozzarella, wurstel
Tomato, mozzarella, wurstel
- 1,7 BOMBA** € 13
Mozzarella, zola, taleggio, salame piccante
Mozzarella, gorgonzola, taleggio cheese, spicy salami
- 1,7 BUFALINA** € 13
Pomodori pelati san marzano dop, mozzarella di bufala, basilico
Tomato, buffalo mozzarella, basil

PIZZE

- 1,7 LAGO** € 15
Mozzarella, trota affumicata a freddo, zucchine marinate, pomodorini ciliegino e zest di agrumi
Mozzarella, cold smoked trout, marinated zucchini, cherry tomatoes and zest of citrus fruit
- 1,4,7 CALZONE** € 11
Pomodori pelati san marzano dop, mozzarella, prosciutto cotto
Tomato, mozzarella, ham
- CONTADINA** € 12
Pomodori pelati san marzano dop, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni grigliati
Tomato, mozzarella, eggplant, zucchini, grilled peppers
- 1,7 CRUDO** € 12
Pomodori pelati san marzano dop, mozzarella, prosciutto crudo di parma
Tomato, mozzarella, raw ham
- 1,7 DIAVOLA** € 11
Pomodori pelati san marzano dop, mozzarella, salame piccante, peperoncino
Tomato, mozzarella, spicy salami, chilli
- 1,7 RUCOLETTA** € 10,
Pomodori pelati san marzano dop, mozzarella, crema di bufala, rucola
Tomato, mozzarella, buffalo cream, arugula
- 1,7 SAPORITA** € 13
Pomodori pelati san marzano dop, mozzarella, salsiccia e friarielli
Tomato, mozzarella, sausage and friarielli
- 1,7 TIMONE** € 15
Mozzarella, zola, funghi, rucola, speck
Mozzarella, gorgonzola, mushrooms, arugula, speck
- 1,7 TIROLESE** € 13
Pomodori pelati san marzano dop, mozzarella, zola, speck
Tomato, mozzarella, gorgonzola, speck
- 1,7 VALTELLINA** € 15
Pomodori pelati san marzano dop, mozzarella, funghi, grana a scaglie, bresaola
Tomato, mozzarella, mushrooms, parmesan shavings, bresaola
- SUPPLEMENTO:**
SALUMI € 3
MOZZARELLA DI BUFALA € 3
FIOR DI LATTE € 2



DOLCI

DESSERTS

MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO
SU FRAPPE DI LAMPONI E CRUMBLE

*WHITE CHOCOLATE MOUSSE ON RASPBERRY
AND CRUMBLE FRAPPE*

(1,7)

€ 8

MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA

FRESH FRUIT SALAD

€ 8

TIRAMISU CON BASTONCINI AL CIOCCOLATO,
GRANELLA DI PISTACCHIO

TIRAMISU WITH CHOCOLATE STICKS, PISTACHIO GRAINS

(1,3,7,8)

€ 8

SEMIFREDDO AL LIMONCELLO
CON AMARETTI E AGRUMI CANDITI

*LIMONCELLO SEMIFREDDO
WITH AMARETTI AND CANDIED CITRUS*

(7)

€ 8

SORBETTO DEL GIORNO

SORBET OF THE DAY

(7)

€ 7

CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO

BERRIES CHEESECAKE

(1,3,7)

€ 8

COCKTAILS

APERITIVO DELLA CASA ANALCOLICO (base frutta)	€ 8,00
APERITIVO DELLA CASA ALCOLICO (base frutta)	€ 10,00

I NOSTRI GIN TONIC

Gin Gordon & Schweppes Tonica	€ 10,00
Gin Bombay Sapphire & Schweppes Tonica	€ 12,00
Gin Mare & Fever Tree Mediterranean Tonic Water	€ 14,00
Gin Hendrick's & Fever Tree Mediterranean Tonic Water	€ 14,00
Gin Rivo & Schweppes Tonica (Gin del Lago di Como)	€ 14,00

NEGRONI

Gin Bombay Sapphire, Campari, Vermut Rosso Carpano	€ 9,00
--	--------

AMERICANO

Bitter, Vermut Rosso Carpano, soda	€ 9,00
------------------------------------	--------

LAKE SPRITZ

Aperol, soda, pompelmo rosa, prosecco	€ 9,00
---------------------------------------	--------

BLOODY MARY

succo di pomodoro, wodka, limone, tabasco, sale, pepe	€ 10,00
---	---------

RAMOITO

Liquore Strega, menta, lime, zucchero, vodka, Cedrata Tassoni	€ 10,00
---	---------

MEXICO

succo d'arancia, zucchero, tequila Jose Cuervo	€ 10,00
--	---------

WHITE

succo di limone, Biancosarti, cetriolo, ginger beer	€ 10,00
---	---------

OLD STYLE

Campari, Punt e Mes, pompelmo rosa, aranciata amara	€ 10,00
---	---------

UGO

St. German, lime, menta, prosecco, soda	€ 10,00
---	---------

MIMOSA

succo d'arancia, spumante	€ 9,00
---------------------------	--------

DISTILLATI HALF BOTTLES

GRAPPE BARRIQUE	€ 10,00
COGNAC	€ 8,00/10,00
WHISKY	€ 8,00/10,00
RUM	€ 7,00/10,00



BAR

CAFFETERIA

BIBITE	€ 5,00
Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite, Fanta, Chinotto, Acqua Tonica, ...	
ACQUA NATURALE / GASATA - 50 cl	€ 2,50
Mineral water - still/sparkling - 50 cl	
CAFFÈ ESPRESSO	€ 3,00
CAFFÈ CORRETTO	€ 3,50
CAFFÈ AMERICANO	€ 3,50
CAPPUCCINO	€ 4,00
CAFFÈ D'ORZO, GINSENG, SPECIALI	€ 3,00
CAFFÈ SHAKERATO	€ 5,50
LATTE MACCHIATO	€ 4,00
SUCCHI DI FRUTTA	€ 5,00
fruit juice	
TÈ E TISANE	€ 4,00
APERITIVI IN BOTTIGLIA	€ 7,00
LIQUORI NAZIONALI	€ 6,00
LIQUORI ESTERI	€ 8,00
SPREMUTA	€ 6,00

BIRRE

BEERS

IN BOTTIGLIA BOTTLES

BIRRIFICIO MILANO Vola Basso - Ipa 6,2% - 33 cl	€ 7,00
BIRRIFICIO MILANO La Virata - Blanche 4,2% - 33 cl	€ 7,00
BIRRIFICIO MILANO La Gran Volta - Porter 4,8% - 33 cl	€ 7,00
BIRRIFICIO MILANO Otto Cubano - Scotch Ale 7,5% - 33 cl	€ 7,00
MAISEL'S WEISSE - 5,2% - 50 cl	€ 8,00
BIRRA MESSINA Cristalli di sale - 33 cl	€ 7,00

ALLA SPINA DRAFT

	20CL	40CL
Chiara MORETTI	€ 5,00	€ 7,00
BIRRIFICIO MILANO La Veloce - Golden Ale 4,5%	€ 6,00	€ 8,00
La Premiata MORETTI rossa	€ 6,00	€ 8,00

Abbiamo selezionato per voi una delle migliori birre artigianali della Lombardia, prodotta nel cuore di Milano in quella che un tempo fu sede della storica azienda Caproni, produttrice degli idrovolanti un tempo visibili sulle acque del Lago di Como.

Our selected beer is brewed in the industrial heart of Milano, where years ago were built seaplanes used in Como Lake.

CALICI

WINE GLASSES

ROSSI

RED

Cabernet Sauvignon	VILLA CHIOPRIS	€ 7,00
Chianti Biskero	SALCHETO	€ 7,00
Nero d'Avola	FONDO ANTICO	€ 7,00
Aglianico DOC	SORBOLE VINOSIA	€ 7,00

BIANCHI

WHITE

Pinot Grigio DOC	VILLA CHIOPRIS	€ 7,00
Sauvignon IGT	TENUTA MAZZOLINO	€ 7,00
Falanghina IGT	SORBOLE VINOSIA	€ 7,00
Chardonnay DOC	VILLA CHIOPRIS	€ 7,00

ROSATI

ROSE

Aqua Venus	RUFFINO	€ 7,00
------------	---------	--------

BOLLICINE

SPARKLING

Franciacorta Brut DOCG	FERGHETTINA	€ 10,00
Prosecco Treviso DOC	BORGO MOLINO	€ 7,00

BOTTIGLIE

BOTTLES

ROSSI
RED

Rosso di Valtellina DOC	PLOZZA	€ 26,00
Inferno Valt. Sup. DOCG	PLOZZA	€ 40,00
Sforzato Black Edition DOCG	PLOZZA	€ 50,00
Bonarda Oltrepò Pavese DOC	CA' MONTEBELLO	€ 24,00
Barbera d'Asti Nizza Cipressi DOCG	MICHELE CHIARLO	€ 35,00
Nebbiolo Langhe DOC	MICHELE CHIARLO	€ 35,00
Barbaresco DOCG	ALBINO ROCCA	€ 55,00
Pinot Nero A.A. DOC	CALDARO	€ 30,00
Cabernet Franc Bolgheri DOC	MERAVIGLIA	€ 45,00
Valpolicella Ripasso Campi M.	CORTE SANT'ALDA	€ 50,00
Lambrusco Otello	CECI	€ 28,00
Chianti Classico DOCG	BORGIO SALCETINO	€ 30,00
Chianti Classico Ris. Ducale DOCG	RUFFINO	€ 36,00
Chianti Clas. Ris. Ducale Oro DOCG	RUFFINO	€ 50,00
Chianti docg Fiasco	RUFFINO	€ 26,00
Vino Nobile di Montepulciano DOCG	SALCHETO	€ 36,00
Brunello di Montalcino DOCG	CAPARZO	€ 80,00
Terre Franciacorta	FERGHETTINA	€ 26,00
Dolcetto d'Alba	MICHELE CHIARLO	€ 26,00
San Leonardo IGT	SAN LEONARDO	€ 150,00
Amarone della Valpolicella	TENUTA UGOLINI	€ 90,00
Barolo	MICHELE CHIARLO	€ 100,00

BOTTIGLIE

BOTTLES

BIANCHI

WHITE

Lugana doc Prestige	CA' MAIOL	€ 30,00
Chardonnay Barrique DOC	PLOZZA	€ 38,00
Pinot Nero Oltrepò DOC	CA' MONTEBELLO	€ 25,00
Roero Arneis DOCG	MICHELE CHIARLO	€ 26,00
Pinot Bianco	TERLANO	€ 28,00
Terlaner Terlan DOC	TERLANO	€ 28,00
Gewurztraminer doc A.A	CALDARO	€ 30,00
Sauvignon Vette di San L. DOC	SAN LEONARDO	€ 28,00
Gavi di Gavi DOCG	MICHELE CHIARLO	€ 28,00
Pinot Grigio IGT	VILLA CHIOPRIS	€ 28,00
Ribolla Gialla DOC	MUZIC	€ 28,00
Greco di tufo	CANTINE SANNITE	€ 28,00
Salisire Etna doc (carricante)	VIVERA	€ 40,00
Franciacorta Bianco DOC	FERGHETTINA	€ 28,00

ROSATI

ROSÉ

Chiaretto del Garda DOC	CA' MAIOL	€ 30,00
Aqua Venus	RUFFINO	€ 30,00

BOTTIGLIE

BOTTLES

BOLLICINE

SPARKLING

Moscato D'Asti Palas DOCG	MICHELE CHIARLO	€ 26,00
Franciacorta Brut DOCG	FERGHETTINA	€ 40,00
Franciacorta Brut DOCG Alma Gran Cuvee 75CL	BELLAVISTA	€ 50,00
Motivo Rosè Spumante	BORGIO MOLINO	€ 28,00
Prosecco Valdobbiadene DOCG	BORGIO MOLINO	€ 28,00
Brut Champagne	BERGERE	€ 75,00
Champagne Brut 100% Pinot nero	COMPTE DE MONTAGNE	€ 85,00

MEZZI FORMATI

HALF BOTTLES

Rosso di Montalcino	CAPARZO	€ 18,00
Brunello di Montalcino DOCG	CAPARZO	€ 35,00
Lugana Prestige	PROVENZA	€ 18,00
Roero Arneis	MICHELE CHIARLO	€ 18,00

INSALATONE

SALADS

CONTADINA

ICEBERG, RADICCHIO, POMODORINI, OLIVE NERE, PETTO DI POLLO ALLA SENAPE,
PRIMO SALE E CROSTINI DI PANE AROMATIZZATO

*ICEBERG, RADICCHIO, CHERRY TOMATOES, BLACK OLIVES, CHICKEN BREAST
WITH MUSTARD, FIRST SALT AND CROUTONS OF FLAVORED BREAD*

(1,7)

€ 16

TROPICAL FISH

ICEBERG, RUCOLA, POMODORINI, ANANAS, CODE DI GAMBERI,
MELONE, CROSTINI DI PANE E SALSA VINAIGRETTE

*ICEBERG, ARUGULA, CHERRY TOMATOES, PINEAPPLE, SHRIMPS TAILS,
MELON, BREAD CROUTONS AND VINAIGRETTE SAUCE*

(1,2)

€ 16

VEGETARIANA

ICEBERG, RADICCHIO, POMODORINI, RUCOLA, CAROTE, OLIVE, MAIS

ICEBERG, RADICCHIO, CHERRY TOMATOES, ARUGULA, CARROTS, OLIVES, CORN

€ 14