

.....prima **Del pasto**

**T**onno freddo a punta di coltello all' amaretto di Saronno € 14

**P**iccoli calamaretti spadellati con prugna canadese su pane tostato € 12

**P**olipo al vapore con tortino di patata al parmigiano € 12

**F**ondina di cozze al vapore in aglio,olio e aromi € 8

**G**ratinato di pane casareccio al burro su cozze giganti e  
capasanta € 10

**C**arrellata *di mare* € 28 a persona

- si esegue per minimo 2 persone -

Un antipasto \ pasto che Fabio e il suo staff esegue da parecchi anni quindi collaudato e sempre gradito:

..polipo con tortino di patata  
cozze al vapore e profumi di Provenza  
seppia lessata con verdura  
gratinato di capasanta e cozze, gamberetti in salsa cocktail  
polenta con sugo del pescatore e gamberone lessato nel suo fumetto,  
affumicati di mare con frutta fresca e pane tostato con burro  
aromatizzato,

In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari chiedi al nostro personale che provvederà a fornirLe adeguate informazioni sui nostri cibi e bevande.  
D.L. 110 \ 92 of the foods some products could be of frozen origin in particular the fish dishes according to the market need, for information ask the staff.

*i No pesce.....antipasti*

**M**anzo freddo in punta di coltello con pesto di prezzemolo € 10

**S**alame del Sebino , polenta e formaggella della Valbrenbana € 8

**C**ulatello di Zibello “ terre verdiane “ con frutto di stagione e biscotti al  
Grana Padano € 12

## **CONTORNI***ama*

Insalata mista € 4

Patatine fritte € 5

Patate fresche agli aromi al forno € 5

Verdure grigliate e gocce di jogurt € 6



*Il Menù dei Piccini...max 9 anni ...€ 9*

pasta al pomodoro , patate al forno, gelatino e coca cola cl 20

N.B.

d.l. 110\92 sugli alimenti alcuni prodotti potrebbero essere di origine surgelata o congelata in particolar modo le pietanze ittiche in base all'esigenza di mercato ,per informazioni chiedere al personale . D.L. 110\ 92 of the foods some products could be of frozen origin in particular the fish dishes according to the market need, for information ask the staff.

## PRIMI..... marittimi

...ai Giardini al Lago solo pasta artigianale di semola di grano duro, i prezzi sono sempre unitari

**F**ischietti del Salento con gamberi, scorza d' arancia e zucchine € 15

**R**isotto del pescatore (nostra ricetta dal 1977) € 16 (x minimo 2 persone)

**S**cialatelli ai frutti di mare con gamberi, capasanta, calamaretti, mitili € 19

**R**isotto o tagliolini all'astice e pomodori freschi ,prezzemolo, aglio, olio € 19  
( x minimo 2 persone)

**R**avioloni artigianali ripieni di crostacei alla crema di curcuma,salmone e gamberi  
€ 15

**G**ran Maccheronata di mare della casa con astice, gamberoni , capesante e calamari  
in salsa di  
pomodorini - € 28...attesa minima 25 minuti ( x minimo 2 persone)

## .....PRIMI DI terra

**S**paghettoni alla carbonara con uova di gallina d'allevamento all'aperto € 11

**C**asoncelli alla bergamasca in cialda di formaggio padano € 11

**M**accheroni artigianali allo speck,paprika ,pomodori e gorgonzola dop € 12  
(x minimo 2 persone)

**R**isotto ai funghi porcini e punte d'asparago, mantecato allo stracchino € 12  
(x minimo 2 persone)

## SECONDi ...A NESSUNO !!!

**F**iletto di Orata agli aromi naturali cotto al forno con patate € 15

**C**uore di Tonno scottato alla griglia leggermente marinato in olio di riso e spezie di Cayun e polenta croccante € 20

**F**rittura di mare mista con verdure € 19

**B**ranzino al forno con patate agli aromi naturali € 22

**G**amberoni con Calamari e verdure al forno € 20

**Z**uppa di pesce alla Tarantina e crostoni all'aglio € 22

## LE CARNI

.....Solo carne italiana

**C**ostoletta di vitello lombardo alla milanese ( mezzo chilo c.a. ) alla milanese e patate fritte € 22

**F**iletto di maiale orobico  
alle more selvatiche e polenta € 15

**M**anzo piemontese alla griglia ( mezzo chilo c.a. )  
" entrecote di roast beef" con patate fritte € 20

**A**gnello Abruzzo "arrosticini" & polenta € 15

# IL LAGO



*Le nostre ricette lacustri sono frutto di esperienza nella cucina d'acqua dolce*

**C**oregone essicato su bruschetta e pomodori freschi € 10

**T**rota Predorese cotta in aceto e poi sott'olio all'alloro e tortino di verdura € 10

**A**gone ( essicato o fresco " stagionale" ) grigliato con polenta e pesto di prezzemolo € 10

Per continuare.....

**S**paghetti neri con ragù di lago e pomodoro essiccato € 13

( x minimo 2 pers.)

**R**isotto al salmerino con radicchio rosso trevigiano , zenzero e pistacchi € 15 ( si esegue x minimo 2 pers.)

Per secondo .....

**F**iletto di persico dorati in padella con pomodorini € 16

**S**almerino al forno agli aromi naturali € 18

# LA PIZZA...ricetta esclusiva I Giardini al Lago

Lievitazione naturale di almeno 50 ore con pasta madre, sale di Sicilia, farina di grano tenero tipo 1, acqua e olio extra vergine d'oliva italiano ,farina integrale e.....Cottura a fiamma viva diretta

I nostri prodotti sono solo italiani e ben definiti nel ricettario

Usiamo pomodoro testa rossa solo italiano

Prodotti casali e Mozzarella fior di latte di SAN PIETRO AL TANAGRO (SA)



Che posso bere ?? Abbiamo il piacere di consigliarvi l'abbinamento adatto .

**Chef di mare € 39** .....attesa minima 25 minuti



= vino bianco vivace ma non invasivo, Franciacorta brut vigna dorata calice € 5  
oppure birra otus artigianale 0,75 €12

( pizza formato famiglia consigliabile per minimo 2/3 persone )

Sugo del pescatore, ricotta misto capra dopo cottura,  
polipo, seppia, gamberoni, cozze, capasanta e cozze gratinate, affettati del mare  
spada e salmone affumicati e astice in guazzetto )

## Le focacciotte "gourmet"



vino dogaiolo toscano rosso calice € 4 .....oppure birra 0,5 otus artigianale cl.50 €7

**La semplice** : focacciotta con olio di Predore, Sale Nero di Cipro e aromi € 4

**Emiliana** : focacciotta ai pomodorini di pachino, grana padano dop;

a fine cottura culatello di Zibello e bufala campana dop € 13

**Abele** : focacciotta con insalata di mare al vapore

conditi al olio di Predore e prezzemolo fresco € 14

**Leopoldo**: focacciotta con affettati di mare affumicati e prezzemolo €13

**Dado** : focacciotta con polipo, patata al pesto di prezzemolo € 10

**Biancaneve** : focacciotta con panna, spek tirolese e spinaci € 13

## Pizza classica.....



= vino rosato chiaretto del Garda calice € 4 oppure la nostra birra alla spina leikem belga media € 5

Margherita: P, M € 6,70

Marinara : doppio P ,olio e.v.o all'aglio , origano essicato € 6,70

Sole : P,M di bufala campana dop,olio di Predore,basilico € 8,30

Prosciutto cotto: P, M , prosciutto cotto Rovagnati di alta qualità € 8

farcita : P,M , olive taggiasche liguri ,

carciofi a spicchi di Montelupone,prosciutto cotto Rovagnati ) € 8,50

Napoletana : doppio P e poca M , origano essicato, acciughe e la sua colatura di Cetara a fine cottura, capperi di Lipari € 8,50

Quattro stagioni : P,M , a 1/4 olive verdi Gaeta , 1/4 champignon locali freschi, 1/4 prosc.cotto Rovagnati, 1/4 carciofi di montelupone € 8,50

Capricciosa : P,M ,origano essicato,carciofi di Montelupone, champignon freschi, olive verdi di Gaeta € 8,50

Americana : P,M , wurstel , patate fritte € 9

Diavola : P,M, salsiccia stagionata piccante di Napoli , olio al peperoncino € 8,50

Vegetariana : P,M, verdure miste grigliate € 9

## Pizze chiuse



= vino rosso valcalepio doc la collina calice € 4 oppure birra weizen tedesca € 6

Calzone classico : M,P (solo all'esterno) ,origano essicato,olio evo prosciutto cotto € 8,50


Calzone farcito : M,P (solo all'esterno), prosciutto,carciofi, funghi champignon freschi € 9

Calzonpizza mare&monti : 1/2 calzone M e porcini e 1/2 pizza M,P e gamberi prezzemolati € 13

M=mozzarella

P= pomodoro

## Pizze speciali

 = vino Lugana doc Olivini € 4,50 oppure birra artigianale side B cl.75 b € 11

Trevigiana : P, M ,radicchio trevigiano e scamorza affumicata € 9

6 formaggi :pizza bianca divisa in 6 formaggi di alta qualità € 10

Caprese : P, M di bufala campana,basilico q.p. , olio evo ,  
olive nere taggiasche ,pomodori freschi di pachino) € 9


Valtellina : P, M, bresaola igp punta d'anca valtellinese ,  
olio evo, scaglie di parmigiano 24 mesi , rucola selvatica ) € 11

Romeo dal 1995 : P,M, asparagi freschi q.p. , uovo occhio di bue,  
prosciutto culatello di Zibello, scaglie di grana padano 24 mesi ) € 12

Gratèn : doppio P , ricotta misto capra, verdure del giorno, pan gratèn € 10

Fabio:P,M, carpaccio di bue,scaglie di parmigiano,pistacchio,pepe a  
mulinello e olio di Predore € 15

## Pizze speciali di Pesce

 = vino franciacorta vigna dorata brut rosè € 5 calice  
oppure birra belga rossa Corsendonk cl.50 doppio malto € 5

Mare : P,poca M, frutti di mare al vapore con olio e prezzemolo € 15

Dea :P,M , crema di latte ,gamberetti ,salmone norvegese affumicato ,  
rucola € 12

Alice : P , provola affumicata,gamberi rossi appena cotti, asparagi e  
pomodori € 13

Braccio di ferro : P,M , calamari fritti e spinaci americani €13

Predore : P,M di bufala, olive taggiasche, patate lesse, filetto di persico  
dorato € 15

Tavernola : M,pancetta nostrana,pesciolini fritti € 11

M=mozzarella

P= pomodoro





## *Proponiamo ... i percorsi degustativi*

I prezzi si intendono a persona

Consigliamo la prenotazione almeno il giorno precedente per usufruire dei menù degustativi così evitando lunghe ma motivate attese.

### **Carta #biancolibera**

Un'esperienza insolita per lasciarvi sorprendere  
e guidare dal nostro guizzo creativo.

degustazione vini, acqua e caffè compresi

**euro 60**

*Tutti i commensali al tavolo devono partecipare al menù*

### **Tradizione #damare**

polipo con tortino di patata

cozze al vapore e profumi di Provenza

seppia lessata con verdura

affumicati di mare con frutta fresca e pane tostato con burro aromatizzato

la gnocchettata , direttamente dalla padella i nostri gnocchi patata lombarda , con pesto verde leggero , cozze, vongole , fagioli cannellini

pesce intero al forno ( pescato del giorno )

dolce della serata

acqua e caffè compresi

**euro 45**

vini e bevande escluse

*Tutti i commensali al tavolo devono partecipare al menù*

### **Sensoriale #dilago**

agone alla griglia con polenta e gocce di prezzemolo

timballo di verdura e trota salmistrata

bruschetta ai pomodorini e coregone affumicato

risotto al salmerino trevigiano zenzero e pistacchi

pesce di lago del giorno

dolce della serata

acqua e caffè compresi

*Tutti i commensali al tavolo devono partecipare al menù*

## BEVANDE

Acqua naturale o gassata 0,75 cl € 2,30

Bibite in lattina 33 cl € 3

Cocacola 1 lt 6€

Birre in bottiglia o spina (chiedere la carta)

Vino al calice o in bottiglia( chiedere la carta)

COPERTO € 2,70

### ALLERGIE O INTOLLERANZE

dal regolamento UE n° 1169 del 2011 nell'allegato II del Reg UE n 1169/2011

LA LISTA DEI 14 ALIMENTI O DEI PRODOTTI CHE PROVOCANO in questo locale vengono tutte utilizzate

La lista e le loro caratteristiche vengono così riprodotte

- 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 sedano12) **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI** in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale
- 10) **SENAPE** e prodotti a base di senape 11) **SEMI DI SESAMO** e prodotti a base di semi di sesamo13) **LUPINI** e prodotti a base di lupini14) **MOLLUSCHI** e prodotti a base di molluschi

# COCKTAILS

PER COMINCIARE O PER FINIRE

**SPRITZ € 5**

**GINGERROUGE € 6**

( PROSECCO, AMARENA, GIN, ZENZERO, SCORZA DI LIMONE )

**LONG DRINK ANALCOLICO ALLA FRUTTA € 4**

**CRODINO GELO € 5**

( *crodino e gelato al limone* )



# I DOLCI € 6

*Tutti fatti in casa*



*TIRAMISU' AL PISTACCHIO*

*TIRAMISU' ALLE FRAGOLE*

*CHEESECAKE NEW YORK*

*MOUSSE AL CIOCCOLATO ,FIORI DI SALE E OLIO DI PREDORE*

*CROSTATA NO LATTOSIO CON CONFETTURA ARTIGIANALE*

*TORTA DI MELE CON GELATO ALLA VANIGLIA*

*CIOTTOLO DI FRUTTA FRESCA CON SOBETTO AL LIMONE*

*SEMIFREDDO AI FRUTTI DI BOSCO*

