



ANTIPASTI

PER INIZIARE

TARTARE DI MANZO ⁴⁻⁵⁻¹⁵

Battuta al coltello di manzo, alici, pomodori confit e olio E.V.O.

€ 20

HUMMUS ⁵⁻¹¹

Hummus di ceci agli spinaci e avocado con verdure croccanti di stagione

€ 16

VITELLO TONNATO ³⁻⁴⁻⁵⁻¹⁰⁻¹⁵

Magatello di vitello cotto a bassa temperatura, salsa tonnata, capperi e alici

€ 19

CRUDO FICHI E MELONE

Prosciutto crudo di Parma D.O.P., fichi e melone (opzione stagionale)

€ 19

L'ANTIPASTO DEL LIDO ¹⁻³⁻⁴⁻⁵⁻¹⁰⁻¹⁵

Tartare di Manzo, Hummus di verdure, Prosciutto crudo di Parma, Bologna I.G.P., vitello tonnato, frutta e verdura di stagione e focaccia

(Min. 2 pax)

€ 16 pax

Le insalate

SUPER CAESAR SALAD ¹⁻³⁻⁴⁻⁵⁻⁷⁻¹⁰⁻¹⁵

Lattuga, scaglie di Parmigiano Reggiano D.O.P., petto di pollo grigliato, avocado, salsa caesar e crostini di pane croccante

€ 20

CAPRESE ⁷

Burrata Campana I.G.P., pomodori di stagione, basilico e olio E.V.O.

€ 18

LA PASTA

COME DA TRADIZIONE

LASAGNA TRADIZIONALE ¹⁻³⁻⁵⁻⁷⁻⁹⁻¹⁵

Lasagne di pasta all'uovo, ragù di manzo alla Bolognese, besciamella e parmigiano

€ 18

GNOCCHI TRICOLORE ¹⁻⁵⁻⁷⁻¹⁵

Gnocchi di patate, Pomodoro San Marzano D.O.P., Stracciatella Pugliese I.G.P. e basilico

€ 18

CANNELLONI ¹⁻³⁻⁵⁻⁷⁻¹⁵

Cannelloni di pasta all'uovo, ripieni di ricotta e spinaci, salsa allo zafferano e agrumi

€ 16

PARMIGIANA DI MELANZANE ⁵⁻⁷⁻¹⁵

Melanzane fritte, Pomodoro San Marzano D.O.P., Mozzarella, parmigiano e basilico

€ 18

Coperto € 4

PIZZA

IMPASTO IDRATATO AL 72% A LUNGA MATURAZIONE,
MATERIE PRIME DI ALTA QUALITÀ E LA CURA DEL NOSTRO PIZZAIOLO

REGINA MARGHERITA ¹⁻⁷ ✓ Pomodoro San Marzano D.O.P., Bufala Campana, basilico, origano e olio E.V.O.	€ 14	MARGHERITA ¹⁻⁷ ✓ Pomodoro San Marzano D.O.P., Fior di latte di Agerola, origano, basilico fresco e olio E.V.O.	€ 10
QUATTRO FORMAGGI ¹⁻⁷ ✓ Fior di latte di Agerola, Gorgonzola, Latteria, scaglie di Parmigiano	€ 15	INDIAVOLATA ¹⁻⁷ Pomodoro San Marzano D.O.P., provola affumicata di Agerola, Spianata calabra	€ 16
COTTO, FUNGHI E PROVOLA ¹⁻⁷ Provola affumicata di Agerola, prosciutto cotto Marco d'Oggiono, Champignon agli aromi, olio E.V.O.	€ 16	ALICE ¹⁻⁴⁻⁵ Pomodoro San Marzano D.O.P., alici di Cetara, olive Taggiasche, capperi e basilico	€ 14
NERANO E TARTARE ¹⁻⁵⁻⁷⁻¹⁵ Fior di Latte di Agerola, zucchine, tartare di manzo, Stracciatella Pugliese e menta	€ 18	PIZZA E FICHI ¹⁻⁷ Fior di latte di Agerola, Prosciutto crudo di Parma D.O.P., fichi freschi e olio E.V.O.	€ 20
SALSICCIA E CIME DI RAPA ¹⁻⁵⁻⁷⁻⁹⁻¹⁵ Fior di latte di Agerola, salsiccia di maiale 100% italiano, cime di rapa spadellate alla Pugliese, olio E.V.O.	€ 15	ORTOLANA ¹⁻⁷ ✓ Fior di latte di Agerola, peperoni, melanzane, pomodori arrosto, zucchine, basilico, olio E.V.O.	€ 18
CARBONARA ¹⁻³⁻⁷ Fior di latte di Agerola, guanciale croccante di Norcia, crema alla carbonara e pepe nero	€ 15	LIDO ¹⁻⁷ Fior di Latte di Agerola, Prosciutto crudo di Parma D.O.P., guacamole, pomodorini ciliegia, Stracciatella, olio E.V.O.	€ 20
LA MELANZANA ¹⁻⁵⁻⁷⁻¹⁵ ✓ Fior di latte di Agerola, pomodoro San Marzano D.O.P., melanzane fritte, Parmigiano, basilico	€ 14	LA CROCCHE' ¹⁻³⁻⁵⁻⁷⁻¹⁵ Provola affumicata di Agerola, prosciutto cotto Marco d'Oggiono, croché di patate, basilico e olio E.V.O.	€ 16
MAS-CALZONE ¹⁻⁵⁻⁷ Pomodoro San Marzano D.O.P., Fior di latte di Agerola, prosciutto cotto Marco d'Oggiono, carciofi sott'olio	€ 16	RUCOLA E TARTUFO ¹⁻⁷ Fior di Latte di Agerola, Burrata Campana I.G.P., rucola e tartufo nero	€ 20
FOCACCIA BOLOGNESE ¹⁻⁷⁻⁸ Bologna I.G.P., Stracciatella, Pistacchio salato e olio E.V.O.	€ 13	FOCACCIA CLASSICA ¹ ✓ Rosmarino, origano, olio E.V.O.	€ 8



Baby Lido menù
Baby Pizza/ Baby Burger con patatine fritte / Baby lasagna
Gelato, Bibita e coperto
€ 20

Coperto € 4

BURGER

PREPARATI CON BUN DI NOSTRA PRODUZIONE E
SVIZZERE DI MANZO

IL CLASSICONE ¹⁻³⁻⁴⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻⁹⁻¹⁰⁻¹²⁻¹⁵ Svizzera di manzo, Latteria Valtellinese, lattuga, pomodoro confit, salsa burger. Servito con patatine fritte	€ 20	CARUSI BURGER ¹⁻³⁻⁵⁻⁷⁻¹⁵ Petto di pollo panato, Stracciatella Pugliese I.G.P., pomodorino confit e lattuga. Servito con patatine fritte	€ 20
		IL BACONINO ¹⁻³⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻¹⁵ Svizzera di manzo, tomino lardellato con pancetta affumicata, salsa al bacon. Servito con patatine fritte	€ 22

FUOCO

CARNI ITALIANE ALLA GRIGLIA

LE COSTINE ¹⁻⁵⁻⁶⁻¹⁵ Costine di maiale 100% italiano, marinate al rosmarino, laccate e cotte a bassa temperatura, accompagnate da verdure arrosto	€ 18	LA BISTECCA ¹⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻⁹⁻¹²⁻¹⁵ Controfiletto di manzo con salsa al pepe di Sichuan e agrumi accompagnata da verdure arrosto	€ 28
IL GALLETO ⁵⁻¹⁵ Galletto Valle Spluga arrosto profumato agli aromi e verdure arrosto	€ 20		

I Contorni

Patatine fritte classiche ⁵⁻¹⁵ 	€ 8	Insalata mista 	€ 10
Patatine fritte al lime e pepe rosa ⁵⁻¹⁵ 	€ 9	Verdure arrosto ⁵ 	€ 9
Crocchè di patate ¹⁻³⁻⁵⁻⁷⁻¹⁵ 	€ 8		

DOLCI

PREPARATI QUOTIDIANAMENTE DAL NOSTRO PASTICCERE

CROSTATA LINZER ¹⁻³⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻¹⁵ 	€ 9	TIRAMISÙ ³⁻⁶⁻⁸⁻¹²⁻¹⁵ 	€ 9
Frolla friabile alle nocciole profumata alla cannella, farcita con confettura ai frutti di bosco		Crema al Mascarpone, cacao, savoiardi e caffè	
AFFOGATO AL CAFFÈ 	€ 9	TORTA ALLE MELE ¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁻¹⁵ 	€ 9
Gelato alla crema e caffè espresso		Accompagnata da gelato alla crema	
SORBETTO 	€ 7	COPPA GELATO ARTIGIANALE 	€ 9
Al limone o alla fragola		3 Gusti a scelta	
		COPPA LIDO 	€ 10
		Gelato artigianale con frutta di stagione	

Coperto € 4

La nostra filosofia

Pochi ingredienti creano ricette perfette.

la spiaggia in riva al lago

+

la buona cucina

+

il bere bene

=

IL LIDO DI MOLTRASIO

PIZZA&FUOCO

