



I Nostri Antipasti

Salumi Nostrani Misti	€ 12,00
Gnocco Fritto (6 pezzi) Allergeni:1-7	€ 5,00
Sgonfiotto (6 pezzi) Allergeni:1-7	€ 5,00
½ Gnocco + ½ Sgonfiotto (8 pezzi) Allergeni:1-7	€ 6,00
Culatello con Cestino di Parmigiano e Mousse di Albicocca Allergeni:7	€ 15,00
Culaccia con Chips di Zucca Fritta	€ 14,00
Polenta Abbrustolita con Porcini	€ 13,00
Polenta Abbrustolita con Porcini (vassoio)	€ 14,00
Porcini Pastellati Allergeni:1-3-7.	€ 14,00
Polenta Abbrustolita con Pancetta Nostrana	€
10,00 Polenta Abbrustolita con Pancetta Nostrana (vassoio)	€
€ 11,00	
Polenta Abbrustolita con Lardo di Colonnata	€
11,00 Polenta Abbrustolita con Lardo di Colonnata (vassoio)	€
12,00	
Bresaola della Valtellina con Salsa in Agrodolce Allergeni:9	€ 11,50
Coperto	€ 3,00

Per garantirne la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati possono essere surgelati o congelati all'origine dal produttore oppure il prodotto fresco e sottoposto ad abbattimento a temperatura negativa/congelamento, come descritto nel Piano Haccp ai sensi del Reg. CE 852/04. Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti

Primi Paste Fatte Nella Nostra Cucina

<i>Lasagne</i>	€ 14,00
Allergeni:1-3-7-9.	
<i>Lasagne Primavera con Zucchine e Gorgonzola</i>	€ 13,50
Allergeni:1-3-7.	
<i>Bigoli Pomodoro e Cipollotto di Tropea</i>	€ 11,00
Allergeni:1-3-7-9.	
<i>Bigoli con le Sarde</i>	€ 11,50
Allergeni:1-3-4-7-9.	
<i>Maccheroni con Carbonara di Zucca e Pancetta Brasata</i>	€ 11,50
Allergeni:1-3-7.	
<i>Maccheroni al Lago Verde</i>	€ 12,00
<i>(Funghi , Piselli, Prosciutto Crudo e Pomodoro)</i>	
Allergeni:1-3-7.	
<i>Gnocchi di Ricotta e Spinaci al Gorgonzola Fuso</i>	€ 11,50
Allergeni:1-3-7.	
<i>Gramigna con Salsiccia e Panna</i>	€ 11,50
Allergeni:1-3-7.	
<i>Ravioli con Pere Taleggio in Sfoglia al Cacao</i>	€ 14,00
Allergeni:1-3-7.	
<i>Tortelli Sbagliati con Pere e Taleggio e mantecati in Gorgonzola e Speck</i>	€ 14,00
Allergeni:1-3-7	
<i>Ravioli Gorgonzola e Noci</i>	€ 14,00
Allergeni:1-3-7-8.	
<i>Cappellacci di Patate, Formaggio, e Tartufo</i>	€ 16,00
Allergeni:1-3-7.	
<i>Tortelli di Zucca di Reggiolo (Piatto Tipico Locale)</i>	€ 14,00
Allergeni:1-3-7.	
<i>Tortelli Verdi (con Ricotta e Spinaci)</i>	€ 14,00
Allergeni:1-3-7.	
<i>Tagliatelle ai Porcini</i>	€ 17,00
Allergeni:1-3-7.	
<i>Tagliatelle al Ragù di Petto d'Anatra</i>	€ 14,00
Allergeni:1-3-7.	
<i>Cappelletti in Brodo di Cappone</i>	€ 16,00
Allergeni:1-3-7-9.	
<i>Surbir di Cappelletti (al bevrin in vin)</i>	€ 9,00
Allergeni:1-3-7-9.	
<i>Risotto ai Porcini</i>	€ 16,00
Allergeni:7	
<i>Risotto con Zucca</i>	€ 11,00
Allergeni:7	
<i>Risotto con Salsiccia</i>	€ 13,00
Allergeni:7	

Per garantirne la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati possono essere surgelati o congelati all'origine dal produttore oppure il prodotto fresco e sottoposto ad abbattimento a temperatura negativa/congelamento, come descritto nel Piano Haccp ai

sensi del Reg. CE 852/04. Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti.

I Secondo

<i>Coppa di Maiale al Barolo</i>	€ 15,00
<i>Con ns. Mostarda</i>	
Allergeni:12	
<i>Stracotto d'Asino con Polenta Abbrustolita</i>	€ 17,00
Allergeni:7-9-12.	
<i>Coniglio alla Cacciatora con Polenta Abbrustolita</i>	€ 16,50
Allergeni:7-9.	
<i>Filetto di Manzo al Vino Cotto</i>	€ 24,50
Allergeni:1-7-9.	
<i>Tris di Formaggi con Mousse di Frutta di ns. Produzione</i>	€ 11,00
<i>(Parmigiano Reggiano, Pecorino Dolce, Gorgonzola o Taleggio)</i>	
Allergeni:7.	
<i>Carosello di Mostarde Tipiche di:</i>	
<i>Mele Campanine, Pere, Susine, Zucca, Anguria Selvatica e Mele</i>	€ 8,00
<i>Cotogne</i>	
<i>(Secondo le ns. produzioni di frutta).</i>	
<i>Filetto di Maiale con Crema di Zucca e Tartufo Bianco</i>	€ 19,00
Allergeni:7-9	
<i>Tagliata di manzo con rucola e scaglie di grana</i>	€ 24,00
Allergeni: 7	
<i>Costata di manzo servita su pietra lavica calda (500gr)</i>	€ 23,00
<i>Fiorentina servita su pietra lavica calda</i>	€ 5,50
<i>all'Hg.</i>	
<i>Grigliata di Carne</i>	€ 21,00
<i>Arrosto di Vitello al Forno</i>	€ 15,00
Allergeni:7.	
<i>Filetto di Manzo al Pepe Verde Fiammato al Brandy</i>	€ 23,50
Allergeni:1-7-9.	
<i>Filetto di Manzo all'Aceto Balsamico</i>	€ 23,50
Allergeni:1-7-9.	
<i>Filetto di Manzo ai Porcini</i>	€ 25,50
Allergeni:1-7-9.	
<i>Galletto Dorato al Forno con Patate al Rosmarino</i>	€ 15,00
Allergeni:7.	
<i>Carpaccio di Manzo con Rucola e Scaglie di Parmigiano Reggiano</i>	€ 13,00
Allergeni:7.	
<i>Tartare di Manzo con Salse della Casa</i>	€ 14,00
Allergeni:7.	
<i>Contorni : Patate al forno o fritte, Carciofi trifolati, Spinaci al burro,</i>	
<i>Pomodori ripieni gratinati, Verdure Grigliate, Insalata mista o verde,</i>	
<i>Peperonata</i>	€ 6,00

Per garantirne la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati possono essere surgelati o congelati all'origine dal produttore oppure il prodotto fresco e sottoposto ad abbattimento a

temperatura negativa/congelamento, come descritto nel Piano Haccp ai sensi del Reg. CE 852/04. Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti.



I Dolci

***Dolci di ns. produzione al carrello:
sia al forno che al cucchiaino (semifreddi),
sono ricavati da antiche ricette di famiglia***

€ 6,00

Semifreddi: ***Crema Allo Yogurt e Frutti di Bosco*** Allergeni:7.

Dolce della Strega Allergeni:1-3-7-12.

Crema di Rose Allergeni:1-3-7-12.

Mousse al Cioccolato Fondente senza Zucchero Allergeni:3.

Zuppa Inglese Allergeni:1-3-7-12.

Salame al Cioccolato Allergeni:1-3-7,8

Tiramisù Allergeni:1-3-7.

Panna cotta Allergeni:7.

Dolce Divino Allergeni:1-3-7,12.

Al Forno: ***Torta di Tagliatelline e Mandorle*** Allergeni:1-3-7,8.

Crostata di ns. Confetture Allergeni:1-3-7.

Sbrisolona Allergeni:1-3-7,8.

Torta di Mele Allergeni:1-3-7.

Torta di Cioccolato Fondente Allergeni:1-3-7.

Per garantirne la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati possono essere surgelati o congelati all'origine dal produttore oppure il prodotto fresco e sottoposto ad abbattimento a temperatura negativa/congelamento, come descritto nel Piano Haccp ai sensi del Reg. CE 852/04. Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti.

ALLERGENI

In ottemperanza al regolamento europeo N° 1169

la **Trattoria Al Lago Verde**

Comunica

La piena disponibilità del suo personale a fornire informazioni sulla preparazione e ingredienti delle nostre proposte.

È nostra priorità e premura evitare spiacevoli inconvenienti.

Grazie della Collaborazione.

Trattoria al Lago Verde.



I Nostri Primi

Passato di verdure con crostini
Penne con salmone, olive e robiola
Gramigna con ragù di lepre
Penne con broccoli (a scelta sarde e/o piccante)
Riso con crema di tartufo e parmigiano
Gnocchi con zucchine e pancetta

I Nostri Secondi

Grigliatina mista
Arrosticini
½ stinco
Tomino con speck
Porchetta
Mozzarella con alici o crudo
Roastbeef
Vitello tonnato
Valdostana
Carne salada con rucola e grana

I Nostri Contorni

Patate al forno o trifolate
Purè
Spinaci al burro
Verdure grigliate
Carciofi trifolati
Pomodori ripieni
Cipolline in agrodolce
Peperonata
Broccoli