



ANTIPASTI

Plateau crudité (*per due persone*):

Ostiche, fasolari, cannolicchi, scampi, gambero rosso di Mazara, gambero rosa, carpaccio di tonno, carpaccio di salmone (2, 4, 14)

€ 50,00

Tartare di gambero rosa dell'adriatico:

Gambero rosa dell'Adriatico, burrata DOP campana, lime, menta, olio, sale, pepe bianco (2, 7)

€ 18,00

Moscardini alla Luciana:

Moscardini, olive di Gaeta, capperi di Pantelleria, vela di pane, aglio, peperoncino, prezzemolo, vino bianco, olio, sale, pepe (1, 12, 14)

€ 16,00

Pappa al pomodoro:

Vellutata di pomodorino DOP Sicilia, con cuore di erbe di campo, saltate con olio all'aglio, crostini di pane, quenelle di gelato al pecorino e vela di pane alle noci. Olio sale e pepe (1, 7)

€ 15,00

Uovo 63:

Uovo cotto a bassa temperatura con crema di piselli aromatizzata alla menta, crumble di pane e scaglie di funghi porcini (1, 3, 7)

€ 16,00

Selezione di salumi e formaggi del territorio:

Salame piacentino contadino DOP, salame piacentino felino DOP prosciutto crudo parma 24 mesi, caciotta affinata alle vinacce, pecorino di Forenza 30 mesi, marmellata di cipolle rosse di tropea caramellate e miele (1, 12)

€ 15,00



PRIMI

Spaghettone alle vongole:

Spaghettone di pasta fresca, vongole veraci,
prezzemolo, aglio, vino bianco, olio, sale e pepe (1, 3, 12, 14)

€ 18,00

con bottarga (1, 3, 12, 14)

€ 20,00

La nostra norma:

Scrigno di melanzana con datterino DOP Sicilia giallo e rosso,
dadolata di melanzane, emulsione di ricotta salata e basilico,
olio, sale e pepe (1, 5, 6, 7)

€ 16,00

Cacio e pepe di mare:

Tagliolino, pecorino DOP romano, pepe nero,
tartare di gambero rosso di Mazara e polvere di limone
olio e sale (1, 3, 4, 7, 14)

€ 22,00

Paccheri al ragù di mare:

Paccheri di pasta fresca, polipo, tonno,
gallinella di mare, gambero, pomodoro, vino bianco,
olio, sale e pepe (1, 3, 4, 14)

€ 22,00

Risotto con crema di carciofi tartare di gambero e chips di carciofi:

Riso carnaroli del pavese, gamberi, carciofi, burro, parmigiano,
vino bianco, olio, sale e pepe (4, 5, 6, 7, 14)

€ 20,00

Risotto alla carbonara:

La classica ricetta della carbonara sposa la tradizione lombarda.
Riso carnaroli del pavese, tuorlo d'uovo, pecorino romano DOP,
guanciale di Amatrice, burro e pepe nero (3, 7, 12)

€ 20,00

Risotto con crema di rapa rossa:

Riso carnaroli del pavese, gorgonzola, capocollo, burro, parmigiano
olio, sale e pepe (7, 12)

€ 20,00



SECONDI DI MARE

Polpo Lagorà:

Tentacolo di polpo del mediterraneo, cotto a bassa temperatura,
crema di patate aromatizzata al rosmarino
petali di pomodoro confit e polvere di olive taggiasche (4, 7, 14)

€ 22,00

Salmone in vasocottura:

Salmone, salsa allo yogurt aromatizzata all'aneto,
punte di asparagi croccanti, olio, sale e pepe (4, 7)

€ 18,00

Tartare di tonno rosso del mediterraneo:

Tonno rosso del mediterraneo, arance, erba cipollina, semi bianchi di
sesamo tostati, senape in grani, scorza di arance e lime, olio Evo, sale,
pepe bianco (4, 10, 11, 12)

€ 18,00

Tartare di salmone:

Salmone, avocado, cipolla rossa di Tropea, limone,
salsa di soia, wasabi in polvere, olio EVO e pepe bianco (4, 6, 10)

€ 16,00

SECONDI DI TERRA

La nostra selezione di carne alla griglia:

• **Fiorentina provenienza: Bavarese o Finfandese** € 5,50/hg

• **Fiorentina Black Angus Americana** € 7,50/hg

• **Costata provenienza: Bavarese o Finfandese** € 4,50/hg

• **Costata di Black Angus Americana** € 6,50/hg

• **Filetto Sashi Choco alla griglia (230g)** € 33,00

• **Filetto Sashi Choco al pepe verde (230g)**
Olio, sale, pepe verde, panna (7, 12) € 36,00

• **Filetto Sashi Choco al vino rosso Amarone della Valpolicella (230g)**
Olio, sale, pepe, vino rosso Amarone della Valpolicella (7, 12) € 36,00

• **Grigliata di carni miste (minimo per due persone):**
Costine di maiale marinate, salsiccia di suino, tagliata di manzo,
reale di pollo cotto a BTT, costine di agnello (10, 12) € 35,00

Tartare di Fassona di manzo: tartare di manzo, spinacino scottato,
Datterino DOP giallo e rosso, uovo di quaglia e polvere di agrumi,
olio, sale e pepe (3, 12) € 16,00

Parmigiana di melanzane: Melanzane, passata di pomodoro,
Mozzarella fior di latte campana, parmigiano e basilico (5, 6, 7) € 12,00



CONTORNI

Patate al forno:

Patate, erbe aromatiche, vino, olio sale, pepe (12) € 6,00

Insalata mista:

Misticanza, carote, pomodorini, cavolo cappuccio € 6,00

Cicoria ripassata:

Cicoria, olio, aglio, sale e peperoncino € 6,00

Insalata di carciofi (*secondo stagione*):

Carciofi, citronette di olio e limone, scaglie di grana, sale e pepe (7) € 8,00

Caponata:

Melanzane, sedano, peperoni, cipolla in agrodolce, uvetta, pinoli, olio, sale e pepe (5, 6, 8, 12) € 8,00

BOWL DI INSALATE

Caesar salad:

Misticanza, pomodorini rossi e gialli, cavalo cappuccio, crostini di pane, reale di pollo cotto a BTT e grigliato, scaglie di grana e salsa caesar (1, 5, 6, 7) € 12,00

La Cleopatra:

Finocchio, lattuga, arance, fragole, noci e salsa allo yogourt (7, 8) € 12,00

La Greca:

Insalata verde, pomodoro, cetrioli, feta, olive nere, cipolla rossa di tropea (7) € 12,00

Pokè wakeboard:

Riso venere, cavolo rosso marinato, edamame, filetto di tonno scottato e avocado (4, 12) € 15,00



LAGORÀ

Pinse - Pizze Arte Napoletana

Disponibile anche Pinsa a pala (per 4 persone, massimo 2 gusti)

Margherita:

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte campana DOP,
basilico e olio EVO (1, 7)

€ 8,00

alla pala € 30,00

Siciliana:

Pomodoro San Marzano DOP, alici, aglio, basilico, olive, capperi (1, 4)

€ 9,00

alla pala € 34,00

Diavola:

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte campana DOP,
spianata calabra (1, 7, 12)

€ 10,00

alla pala € 38,00

Americana:

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte campana DOP,
würstel, patatine (1, 5, 6, 7, 12)

€ 10,00

alla pala € 38,00

4 formaggi:

Mozzarella fior di latte campana DOP, scamorza affumicata,
parmigiano reggiano, gorgonzola piccante (1, 7)

€ 12,00

alla pala € 44,00

Vegetariana:

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte campana DOP,
melanzane, zucchine, peperoni (1, 7)

€ 12,00

alla pala € 44,00

Capricciosa:

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte campana DOP,
funghi champignon, carciofi, prosciutto cotto, olive taggiasche (1, 7, 12)

€ 12,00

alla pala € 44,00

La Norma:

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte campana DOP,
melanzana frita, basilico e ricotta salata (1, 5, 6, 7)

€ 12,00

alla pala € 44,00

Golosa:

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte campana DOP,
provola affumicata, salsiccia e funghi champignon (1, 5, 6, 7)

€ 14,00

alla pala € 52,00

**Caprese:**

Pomodoro San Marzano DOP, pomodori freschi,
mozzarella di bufala campana, basilico, olio (1, 7)

€ 14,00

alla pala € 52,00

La Bolognese:

Mozzarella fior di latte campana DOP, stracciatella,
mortadella bologna, pesto di pistacchio e granella (1, 7, 8, 12)

€ 14,00

alla pala € 52,00

Sfiziosa:

Mozzarella fior di latte campana DOP, stracciatella,
prosciutto crudo, fiori di zucca (1, 7, 12)

€ 15,00

alla pala € 56,00

LAGORÀ

Pinse e Pizze Arte Napoletana Gourmet

La Milanese:

Mozzarella fior di latte campana DOP, crema di zucca,
gorgonzola piccante e guanciale di Amatrice (1, 7, 12)

€ 18,00

Lagorà:

Mozzarella fior di latte campana DOP, crema di datterino giallo,
stracciatella, tartare di tonno, cipolla caramellata e scorza di limone (1, 4, 7, 12) € 20,00

La chianina:

Mozzarella fior di latte campana DOP, crema al pecorino, spinacino,
tartare di chianina, erba cipollina (1, 7)

€ 20,00

La Romanella:

Mozzarella fior di latte campana DOP, stracciatella,
porchetta e puntarelle (1, 7, 12)

€ 18,00



MENÙ BAMBINI

PRIMO

Pasta al burro *(1, 7)*

Pasta al pomodoro *(1)*

Pasta al ragù *(1, 9, 12)*

SECONDO

Cotoletta con patate *(1, 3, 5, 11)*

Petto di pollo alla griglia con patate *(5, 11)*

DOLCE

Coppetta di gelato artigianale *(7)*

€ 15,00



DESSERT

Cheesecake ai Frutti di Bosco:

Burro, biscotti, mascarpone, philadelphia, frutti di bosco, cioccolato (1, 5, 7) € 7,00

Cheesecake:

Base biscotto panna, philadelphia, vaniglia, due varianti cioccolato e frutti di bosco (1, 7) € 7,00

Tiramisù:

Tuorlo d'uovo, zucchero, panna, cacao, savoiardi (1, 3, 7) € 7,00

Tiramisù al pistacchio:

Tuorlo d'uovo, zucchero, panna, cacao, savoiardi, pistacchio di bronte (1, 3, 7, 8) € 7,00

Cannolo scomposto:

Ricotta di pecora, zucchero, cioccolato (1, 5, 7) € 7,00

Se sei allergico ad uno di questi seguenti alimenti comunicacelo immediatamente, ti indicheremo quali nostri alimenti devi evitare.

Lista dei 14 allergeni

- | | |
|---|--|
| 1. Cereali che contengono glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, con alcune eccezioni; | 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio); |
| 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei; | 8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole e noci sono le più comuni); |
| 3. Uova e prodotti a base di uova; | 9. Sedano e prodotti a base di sedano; |
| 4. Pesce e prodotti a base di pesce (tranne la gelatina o la colla di pesce usate come supporto per preparati di vitamine o come chiarificanti nella birra e nel vino); | 10. Senape e prodotti a base di senape; |
| 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi; | 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo; |
| 6. Soia e prodotti a base di soia con alcune eccezioni; | 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg per chilo o per litro; |
| | 13. Lupini e prodotti a base di lupini; |
| | 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi. |

Legenda asterischi: * prodotto surgelato all'origine

** prodotto è abbattuto a norma HACCP

*** olive denocciolate: potrebbero contenere tracce di nocciolo, si prega di prestare attenzione