



# Menu



**lido solitario**<sup>®</sup>

TRATTORIA - LUNGOLAGO CASTIGLIONE DEL LAGO

via lungolago, 16 - 06061 Castiglione del lago (PG)  
075 951891 | [info@lidosolitario.it](mailto:info@lidosolitario.it) | [lidosolitario.it](http://lidosolitario.it) | [auroragroup.it](http://auroragroup.it)



**AURORA**

ristorazione e ricettività dal 1975

# LA BATTILARDA

La nostra battilarda per la condivisione di antipasti di lago e di terra, consigliata per 2 persone

## Battilarda di lago

Lake fish appetizer board | a b c d e f h - € 35

## Battilarda di terra

Charcuterie board with cured meats and cheeses | a b c d e f h - € 32

## GLI ANTIPASTI DI LAGO

### Bruschette di lago

Bruschette with freshwater fish  
e a c - € 9

### Polpette di tinca con salse

Smoked tench fishballs  
b c f h - **Gluten free** - € 10

### Luccio in salsa verde

Pike with green sauce - c h  
**Gluten free** - € 14

### Carpione di pesce di lago in agrodolce

Sweet and sour marinated Lake Fish "Carpione"  
style- c h f - **Gluten free** - € 13

## GLI ANTIPASTI DI TERRA

### Bruschette di terra

Traditional bruschette - a c e f - € 8

### Parmigiana di carciofi

Artichokes Parmigiana - a d f - € 9,5

### Prosciutto, stracciatella e torta al testo

Charcuterie board with Cured Ham and Creamy Stracciatella - a d - € 11

### Salumi e formaggi

Charcuterie board with cured meats and cheeses - a d - € 13

# I FRITTI

accompagnati con le salse fatte in casa: maionese al limone e salsa verde

## Baccalà fritto

Fried cod - c \* - **Gluten free** - € 19

## Fritto misto di lago

Assorted fried freshwater fish - c \* **Gluten free** - € 20



# LA PASTA

della nostra tradizione, tutti i sughi sono disponibili con pasta *Gluten free*

## I sughi della tradizione italiana

### **Gnocchi al pesto**

Gnocchi with pesto - a b e f - €11

### **Gnocchi crema di formaggi e zafferano**

Gnocchi with cheese cream and saffron - a b d - €12

### **Paccheri alla Carbonara**

Carbonara - a b d - €12

### **Pici al Rancetto**

Pici with Rancetto - a b - €12

## I sughi speciali della casa

### **Tagliatelle ragù di Chianina**

Tagliatelle with Chianina beef ragù  
- a b f h - €13

### **Pici ai sapori di lago**

Pici with lake flavors - a b c h\* - €14

## I sughi della stagione

### **Tagliatelle asparagi e pecorino**

Tagliatelle with asparagus and  
pecorino cheese - a b f h\* - €13

### **Spaghetti alla chitarra persico e pomodorini**

Spaghetti alla chitarra with perch and  
cherry tomatoes - a b c - €14

# LA GRIGLIA E LO SPIEDO

### **Grigliata di maiale**

Grilled pork selection - h - **Gluten free** - €20

### **Salsiccia con erba e torta al testo**

Sausage with herbs and torta al testo - a - €15

### **Tagliata di manzo con rucola, grana e pomodorini**

Sliced beef steak, rocket salad, grana and  
cherry tomatoes - **Gluten free** - €21

### **Spiedo misto di Chianina e maiale**

Mixed Chianina and pork skewer  
- h - **Gluten free** - €18

# IL PESCE

### **Baccalà alla ceraiola**

Ceraiola-style cod - a c - €19

### **Baccalà in umido prugne e bieta**

Stewed cod with prunes and Swiss chard  
- c h - **Gluten free** - €19

### **Parmigiana di persico**

Perch parmigiana - a c d f - €16

# LE VERDURE E I CONTORNI

## Verdure di campo ripassate

Sautéed mixed greens - **Gluten free** - € 6

## Verdure arrosto

Baked mixed vegetables - **Gluten free** - € 6,5

## Verdure grigliate

Grilled mixed vegetables - **Gluten free** - € 6,5

## Fagioli all'uccelletto

Tuscan-style beans with tomato and herbs - h - **Gluten free** - € 6,5

## Patate fritte

French fries - **Gluten free** - € 6

## Patate arrosto

Baked potatoes - **Gluten free** - € 6

## Insalata mista

Mixed salad - **Gluten free** - € 6,5

# IL MENÙ PER BAMBINI

## Maccheroni al pomodoro o ragù

Maccheroni with tomato sauce or ragù - a b f h - € 8

## Cotoletta di pollo e patate fritte

Crispy chicken breaded cutlet with golden fries - a b f h \* - € 12



## LISTA DEGLI ALLERGENI - ALLERGENS LIST



NELLA PREPARAZIONE DEI NOSTRI PIATTI POSSONO ESSERE UTILIZZATI DEI PRODOTTI CHE IN ALCUNI SOGGETTI POTREBBERO PROVOCARE REAZIONI ALLERGICHE O INTOLLERANZE. ALL'INTERNO DEL NOSTRO MENÙ QUESTE PIETANZE SONO CONTRASSEGNALE CON LE SEGUENTI LETTERE:

In the preparation of our dishes they could be used products that in some people can cause allergic reactions or intolerances. Within our menu These dishes are marked with the following letters:

\*I PIATTI CONTRASSEGNALE DALL'ASTERISCO POSSONO CONTENERE ALIMENTI CONGELATI/SURGELATI ALL'ORIGINE O ABBATTUTI DURANTE LE NOSTRE LAVORAZIONI  
\* DISHES MARKED WITH AN ASTERISK MAY CONTAIN FROZEN FOOD WORKED BY OUR SUPPLIER OR IN OUR PROCESS

- A. Cereali contenenti glutine | *Cereals containing gluten*
- B. Uova e prodotti a base di uova | *Eggs*
- C. Pesce e prodotti a base di pesce | *Fish*
- D. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) | *Milk and products based on milk (lactose included)*
- E. Frutta a guscio | *Nuts*

- F. Sedano e prodotti a base di sedano | *Celery and products based on celery*
- G. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo | *Sesame seeds*
- H. Anidride solforosa e solfiti | *Sulphites and sulphur dioxide*
- I. Crostacei e prodotti a base di crostacei | *Shellfish*
- L. Soia | *Soy*



# Pizza alla pala

## CLASSICHE

### **Margherita**

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, basilico | € 8,5

*Pizza with tomato, mozzarella fiordilatte, basil- a,d -*

### **Napoletana**

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, capperi, alici, origano | € 9,5

*Pizza with tomato, mozzarella fiordilatte, anchovies, capers, oregano - a,c,d,h -*

### **Boscaiola**

Fiordilatte, salsiccia e funghi champignon al timo | € 9,5

*Pizza with mozzarella fiordilatte, sausages and champignon mushrooms with thyme - a,d -*

### **Capricciosa**

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto, carciofo,

funghi champignon al timo, olive nere | € 10

*Pizza with tomato, mozzarella fiordilatte, champignon mushrooms with thyme, artichoke, baked ham and olives - a,d -*

### **Diavola**

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, salame piccante | € 9,5

*Pizza with tomato, mozzarella fiordilatte, chilli pepper salami- a,d -*

### **Vegetariana**

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, funghi champignon al timo, zucchine, peperoni, verdura cotta e olio al basilico | € 10

*Pizza with tomato, mozzarella fiordilatte, champignon mushrooms with thyme, zucchini, peppers, cooked vegetables and basil oil - a,d,e,f-*

### **Quattro formaggi**

Mozzarella fiordilatte, gorgonzola, pecorino umbro, formaggio di mucca, grana padano Dop, vinaigrette al miele | € 10

*Pizza with mozzarella fiordilatte, gorgonzola, pecorino, cow cheese, grana padano DOP, vinaigrette with honey - a,d,h -*





# Pizza alla pala

## SPECIALI

### **Regina**

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, basilico, mozzarella di bufala | € 10

*Pizza with tomato, mozzarella fiordilatte, basil and bufala - a,d -*

### **Acciughella**

Pomodoro, stracciatella, acciuga, scorza di limone e valeriana | € 12,5

*Pizza with tomato, stracciatella cheese, anchovies, lemon peel and valerian - a,c,d -*

### **Pescatore**

Mozzarella fiordilatte, trota salmonata affumicata,  
patate allo zafferano e pesto di cavolo nero | € 13,5

*Pizza with mozzarella fiordilatte, smoked rainbow trout, saffron potatoes, pistachio pesto - a,c,d,e,f*

### **Arrabbiata**

Sugo arrabbiata, mozzarella fiordilatte, ventricina, chips di aglione e basilico | € 11

*Pizza with arrabbiata sauce, mozzarella fiordilatte, ventricina salami, aglione chips, basil - a,b,f -*

### **Rustichella**

Mozzarella Fiordilatte, scamorza, pancetta arrotolata, carciofo, maggiorana | € 11

*Pizza with tomato, mozzarella fiordilatte, anchovies, capers, oregano - a,c,d,h -*

### **Biancaneve**

Mozzarella fiordilatte, rucola, prosciutto crudo,  
pomodorini, mozzarella di bufala | € 13,5

*Pizza with tomato, mozzarella fiordilatte, cured ham, cherry tomatoes and buffalo mozzarella- a,d -*

### **Emiliana**

Fiordilatte, stracciatella, mortadella e granella di pistacchi | € 13,5

*Pizza with stracciatella cheese, mortadella and chopped pistachios - a,d,e -*





# Carta dei dolci

## DOLCI FATTI IN CASA

Homemade dessert

### **Zuppa inglese**

Classic Italian dessert traditionally found in the regions of Tuscany and Umbria  
- b h - **Gluten free** - € 6

### **Crostata ricotta e limone**

Ricotta and lemon tart - a b d - € 6

### **Panna cotta alle fragole con topping al cioccolato**

Strawberry panna cotta with chocolate topping - d - **Gluten free** - € 6

### **Budino al cioccolato**

Chocolate pudding - **Gluten free** - € 6

### **Macedonia di frutta cotta a bassa temperatura**

Sous-vide fruit salad - **Gluten free** - € 6

## Gelati - Ice cream

### **Tartufo**

Bianco / Nero

White / Black icecream - d - € 4,5

### **Affogato al caffè**

Drowned with coffee - d - € 5,5

### **Affogato con liquori**

Drowned with liqueurs - d - € 6.5

### **Sorbetto al limone**

Lemon sorbet - d - € 4

# VINI DOLCI AL CALICE

Dessert wines by the glass

## Vinsanto - Az. Agr. Pucciarella

Vinsanto Colli del Trasimeno Doc  
Trebiano, Grechetto - € 4,5

## Sagrantino passito - Moretti Omero

Montefalco Sagrantino Docg Doc  
Sagrantino - € 4,5

# DISTILLATI E LIQUORI

Spirits and liqueurs

**Amaro Cortona** - € 4,5

**Averna** - € 4,2

**Fernet** - € 4,2

**Grappa bianca Castagner** - €4,5

**Vecchia Romagna** Brandy € 4,5

**Limoncello** Liquore di limone € 4

**Sambuca** € 4,5

**Amaro del capo** - € 4,2

**Jagermeister** - € 4,2

**Montenegro** - € 4,2

**Grappa barricata Castagner** - € 4,5

**Jonny walker** Scotch whisky € 5

# CAFFETTERIA

## Caffè espresso

Espresso - € 1,5

## Caffè decaffeinato

Decaf coffe - € 1,5

## Caffè d'orzo

Barley coffee- € 1,5

## Cappuccino | Latte macchiato

Cappuccino | Latte macchiato - € 2



## LISTA DEGLI ALLERGENI - ALLERGENS LIST



NELLA PREPARAZIONE DEI NOSTRI PIATTI POSSONO ESSERE UTILIZZATI DEI PRODOTTI CHE IN ALCUNI SOGGETTI POTREBBERO PROVOCARE REAZIONI ALLERGICHE O INTOLLERANZE. ALL'INTERNO DEL NOSTRO MENÙ QUESTE PIETANZE SONO CONTRASSEGNA TE CON LE SEGUENTI LETTERE:  
In the preparation of our dishes they could be used products that in some people can cause allergic reactions or intolerance s. Within our menu these dishes are marked with the following letters:

\* I PIATTI CONTRASSEGNA TI DALL'ASTERISCO POSSONO CONTENERE ALIMENTI CONGELATI/SURGELATI ALL'ORIGINE O ABBATTUTI DURANTE LE NOSTRE LAVORAZIONI  
\* DISHES MARKED WITH AN ASTERISK MAY CONTAIN FROZEN FOOD WORKED BY OUR SUPPLIER OR IN OUR PROCESS

A. Cereali contenenti glutine | Cereals containing gluten

B. Uova e prodotti a base di uova | Eggs

C. Pesce e prodotti a base di pesce | Fish

D. latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) | Milk and products based on milk (lactose included)

E. Frutta a guscio | Nuts

F. Sedano e prodotti a base di sedano | Celery and products based on celery

G. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo | Sesame seeds

H. Anidride solforosa e solfiti | Sulphites and sulphur dioxide

I. Crostacei e prodotti a base di crostacei | Shellfish

L. Soia | Soy