



HALAL FOOD

Giulietta
AL LAGO

*Benvenuti da Giulietta al Lago
dove l'ospitalità per ogni nostro cliente è al primo posto*

*Welcome to Giulietta al Lago,
where hospitality for each of our customers comes first*

*Vi presentiamo la nostra selezione di Piatti Halal
Il nostro Team di cucina è di fede musulmana
e si prenderà cura di tutte le fasi di preparazione
Per favore per qualsiasi necessità chiedete al nostro staff*

*We present our selection of Halal dishes
Our kitchen team is Muslim
and will take care of all the preparation phases
In case of any questions,
please do not hesitate to ask our staff.*

Rivolgetevi al nostro personale
per conoscere i nostri piatti "special" del giorno
e fatevi consigliare per la vostra scelta.

Ask our staff for our 'special' dishes of the day
and get advice on your choice.

www.giuliettaallago.it - [@giuliettaallago](https://www.instagram.com/giuliettaallago)





ANTIPASTI / CLASSICS STARTERS

PARMIGIANA DI MELANZANE ANTICA RICETTA

Traditional eggplant parmigiana (3,9)
12,00€

CALAMARO* RAMATO IN PADELLA CON POMODORINI SECCHI E PREZZEMOLO

Pan fried squid served with sun dried tomatoes and parsley (3,5,9)
15,00€

TARTARE DI SALMONE CON CREMA DI AVOCADO, PHILADELPHIA, MANDORLE FILETTATE E SALSA TERIYAKI

Salmon tartare with avocado, Philadelphia, almonds and teriyaki sauce (2,3,5,7,9,13)
16,50€

PRIMI / FIRST COURSES

GNOCCHI DI PATATE CON ZOLA, RADDICCHIO E NOCI

Potato gnocchi with gorgonzola cheese, radicchio and walnuts (2,3,9,13)
18,00€

SPAGHETTONI ARTIGIANALI ALLE VONGOLE VERACI

Artisan handcrafted spaghetti with clams (4,5,9,13)
22,00€

MEZZI PACCHERI CON GAMBERONI*, STRACCIATELLA, PESTO DI PISTACCHIO E BASILICO E POMODORINI CONFIT

Paccheri pasta with prawns, pistachio and basil pesto, mozzarella stracciatella and confit cherry tomatoes (2,3,8,9)
19,00€

Rivolgetevi al nostro personale per conoscere i nostri piatti "special" del giorno e fatevi consigliare per la vostra scelta.

Ask our staff for our 'special' dishes of the day and get advice on your choice

SECONDI DI PESCE / SEA DISHES

TRANCIO DI SALMONE LACCATO AL LIME E MIELE CON RADICCHIO GRIGLIATO

Pan fried salmon fillet with lime and honey, served with grilled radicchio leaves (5)
26.50€

GRAN FRITTO MISTO CON CALAMARI*, GAMBERONI* VERDURE IN PASTELLA*

Grand fried mix of squid*, prawns* and vegetables in batter (5,8,9)
25,00€

CONTORNI/SIDE DISHES

PATATINE FRITTE* CON SALSE A RICHIESTA

French fries with sauces upon request (9)

6,00€

INSALATA MISTA INSALATA VERDE, CAROTE E POMODORINI

Mixed salad: lettuce, carrots and cherry tomatoes
7,00€

PATATE AL FORNO

Oven baked potatoes
7,00€



ALL DAY LONG

PINSA

LA MARGHERITA

POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA FIORDILATTE E BASILICO FRESCO

San Marzano tomato base, fiordilatte mozzarella and fresh basil (3,9)

12,50€

LA NAPOLI

POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA FIORDILATTE, ACCIUGHE E ORIGANO

San Marzano tomato base, fiordilatte mozzarella,
anchovies and oregano (3,5,9)

13.00€

LA VEGETARIANA

POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA FIORDILATTE, ZUCCHINE E MELANZANE FRITTE, GOCCE DI PESTO DI BASILICO, POMODORINI CONFIT E GIALLI

San Marzano tomato base, fiordilatte mozzarella,
fried courgette and aubergines, basil pesto drops,
confit and yellow cherry tomatoes (1,2,3,9)

14,50€

LA BUFALINA

POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA FIORDILATTE, POMODORINI E BASILICO, FUORI COTTURA MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP

San Marzano tomato base, fiordilatte mozzarella, topped with buffalo mozzarella DOP from Campania, cherry tomatoes and basil (3,9)

14,50€

FOCACCIA

FOCACCIA CON SALMONE

STRACCIATELLA, RUCOLA, GUACAMOLE

Smoked salmon, stracciatella cheese, rocket salad, guacamole

9.00€

FOCACCIA CAPRESE

BUFALA, RUCOLA, PESTO DI PISTACHIO, POMODORO

Mozzarella di Bufala, rocket salad, pistachio pesto, tomato

8.00€

DESSERTS, FRUTTA E GELATO / DESSERTS, FRUIT AND ICE CREAM

TIRAMISU' CON MASCARPONE AL CUCCHIAIO

Soft and creamy tiramisù with mascarpone (2,3,9,14)

8,00€

TIRAMISU SENZA GLUTINE*

Gluten Free tiramisù* (3,14)

8,00€

CHEESECAKE ALLA NUTELLA/ AI FRUTTI DI BOSCO / AL PISTACCHIO

Cheesecake with Nutella / berries / pistachio (1,2,3,7,9,14)

8,00€

CREMA CATALANA (3,14)

9,00€

ANANAS

Pineapple

7,00€

FRAGOLE CON PANNA MONTATA

Strawberries with whipped cream (3)

7,00€

FRAGOLE CON GELATO ALLA CREMA

Strawberries with ice-cream (3,14)

8,00€

AFFOGATO AL CAFFE'

2 scoops of vanilla ice-cream with shot of espresso

6,00€

Giulietta

AL LAGO

DRINKS

ACQUA / WATER 3,00 €

Still / Sparkling 75 cl.

SOFT DRINKS 5,00 €

Coca Cola / Fanta / Coca Zero Schweppes Lemon / Sprite / Ginger Ale
Ginger Beer / Juices Red Bull / Tonic Water

Spremuta di arancia - freshly squeezed orange juice 5,00€

NO ALCOOL / MOCKTAILS 8,00 €

Freschanna

succo d'ananas, sour, succo di cranberry e sciroppo al cocco
pineapple juice, sour, cranberry juice, coconut syrup

Piranjo

passion fruit , sour, lime, tonica
passion fruit, sour, lime and tonic

Giulietta

Mela verde, sour e tonica
green apple, sour and tonic

COFFEE & CO.

Caffè single espresso 2,00€

Caffè Deca / decaff espresso 2,50€

Caffè doppio - double espresso 3,50€

Caffè Orzo/Ginseng - barely coffee/ginseng 3,00€

Caffè Americano 3,00€

Cappuccino 3,00€

Marocchino - espresso, milk and chocolate 3,50€

Latte Macchiato 4,50€

Caffè Shakerato - coffee shaken with ice 5,00€

Tea caldo e Tisane hot tea 4,00€

Cioccolata calda - Hot chocolate 5,00€

panna/whipped cream +0.50€

Latte di avena/ Oat milk +0,30€

ELENCO ALLERGENI/ LIST OF ALLERGENS



1. ARACHIDI E DERIVATI / PEANUTS AND BY-PRODUCTS

SNACK CONFEZIONATI, CREME E CONDIMENTI IN CUI VI SIA ANCHE IN PICCOLE DOSI



2. FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI / NUTS

TUTTI I PRODOTTI CHE INCLUDONO: MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI COMUNI, NOCI DI ACAGIÙ, NOCI PECAN E DEL BRASILE E QUEENSLAND, PISTACCHI



3. LATTE E DERIVATI / MILK AND BY-PRODUCTS

YOGURT, BISCOTTI E TORTE, GELATO E CREME VARIE. OGNI PRODOTTO IN CUI VIENE USATO IL LATTE



4. MOLLUSCHI E DERIVATI / MOLLUSCS AND BY-PRODUCTS

CANESTRELLO, CANNOLICCHIO, CAPASANTA, CUORE, DATTERO DI MARE, FASOLARO, GARAGOLO, LUMACHINO, COZZA, MURICE, OSTRICA, PATELLA, TARTUFO DI MARE, TELLINA E VONGOLA ETC.



5. PESCE E DERIVATI / FISH AND BY-PRODUCTS

INCLUSI I DERIVATI, CIOÈ TUTTI QUEI PRODOTTI ALIMENTARI CHE SI COMPONGONO DI PESCE, ANCHE SE IN PICCOLE PERCENTUALI



6. SEMI DI SESAMO E DERIVATI / SESAME AND BY-PRODUCTS

OLTRE AI SEMI INTERI USATI PER IL PANE, POSSIAMO TROVARE TRACCE IN ALCUNI TIPI DI FARINE



7. SOIA E DERIVATI / SOY LATTE, TOFU, SPAGHETTI, ETC.



8. CROSTACEI E DERIVATI / CRUSTACEANS

SIA QUELLI MARINI CHE D'ACQUA DOLCE: GAMBERI, SCAMPI, ARAGOSTE, GRANCHI, PAGURI E SIMILI



9. GLUTINE / GLUTEN

CEREALI, GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT, INCLUSI IBRIDATI E DERIVATI



10. LUPINO E DERIVATI / LUPIN AND BY-PRODUCTS

PRESENTE ORMAI IN MOLTI CIBI VEGAN, SOTTO FORMA DI ARROSTI, SALAMINI, FARINE E SIMILARI

CHE HANNO COME BASE QUESTO LEGUME, RICCO DI PROTEINE



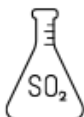
11. SENAPE E DERIVATI / MUSTARD

SI PUÒ TROVARE NELLE SALSE E NEI CONDIMENTI, SPECIE NELLA MOSTARDA



12. SEDANO E DERIVATI / CELERY

PRESENTE IN PEZZI MA PURE ALL'INTERNO DI PREPARATI PER ZUPPE, SALSE E CONCENTRATI VEGETALI



13. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI / SULPHITES

USATI COME CONSERVANTI, POSSIAMO TROVARLI IN: CONSERVE DI PRODOTTI ITTICI, IN CIBI SOTT'ACETO, SOTT'OLIO E IN SALAMOIA, NELLE MARMELLATE, NELL'ACETO, NEI FUNGHI SECCHI E NELLE BIBITE ANALCOLICHE E SUCCHI DI FRUTTA



14. UOVA E DERIVATI / EGGS AND BY-PRODUCTS

TUTTI I PRODOTTI COMPOSTI CON UOVA, ANCHE IN PARTE MINIMA. TRA LE PIÙ COMUNI: MAIONESE, FRITTATA, EMULSIONANTI, PASTA ALL'UOVO, BISCOTTI E TORTE ANCHE SALATE, GELATI E CREME ECC