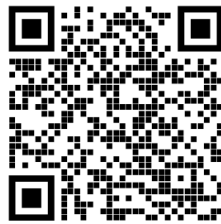


# ARONA

(Lake Maggiore)  
beach, bar, restaurant  
Lungolago Marconi 49

# COMO

(Como Lake)  
beach, bar, restaurant,  
hospitality and rent boat  
Viale Geno 13



# DESENZANO

(Garda Lake)  
beach, bar and restaurant  
Lungolago Rivoltella

# LENNO

(Como Lake)  
beach, bar and restaurant  
via Comoedia 9

# VARESE

(Varese Lake)  
beach, bar, pool and restaurant  
via Canottieri 15



Segui Giulietta al Lago tramite i nostri Social

*Follow us on Social Media*

Instagram :



Facebook :



Giulietta al Lago  
nasce da una reale e  
favolosa storia romantica.

Vivetelo come tale!

**ANTIPASTI / CLASSICS STARTERS**

PARMIGIANA DI MELANZANE ANTICA RICETTA <i>Traditional eggplant parmigiana (3,9)</i>	12,00€
TARTARE DI MANZO RAZZA PIEMONTESE BATTUTA AL COLTELLO, OLIO EVO, ACCIUGHE, STRACCIATELLA DI BUFALA ED ERBA CIPOLLINA <i>Beef tartare made with Fassona breed from Piedmont with olive oil, anchovies, stracciatella of Bufala and shallots (3,5)</i>	16,00€
CALAMARO* RAMATO IN PADELLA CON POMODORINI SECCHI E PREZZEMOLO <i>Pan fried squid served with sun dried tomatoes and parsley (3,5,9)</i>	15,00€
TARTARE DI SALMONE CON CREMA DI AVOCADO, PHILADELPHIA, MANDORLE FILETTATE E SALSA TERIYAKI <i>Salmon tartare with avocado, Philadelphia, almonds and teriyaki sauce (2,3,5,7,9,13)</i>	16,50€

Consigliato per 2 persone / suggested for 2 people

TAGLIERE DI CRUDO DI PARMA 24 MESI E BURRATA D'ANDRIA SERVITO CON FOCACCIA AI 10 CEREALI <i>Parma ham seasoned for 24 months, with Burrata d' Andria served with focaccia (2,3,6,7,9)</i>	23,00€
---	--------

**LO CHEF CONSIGLIA/ CHEF'S SPECIAL**

**TAGLIOLINI ALL'ASTICE, POMODORINI FRESCHI E PREZZEMOLO** 28,00€  
*Tagliolini pasta with lobster, fresh cherry tomatoes and parsley (4,5,8,9,13,14)*

**PRIMI /FIRST COURSES**

**SPAGHETTONI ARTIGIANALI ALLE VONGOLE VERACI** 22,00€  
*Artisan handcrafted spaghetti with clams (4,5,9,13)*

**MEZZI PACCHERI CON GAMBERONI\*, STRACCIATELLA,  
PESTO DI PISTACCHIO E BASILICO E POMODORINI CONFIT** 19,00€  
*Paccheri pasta with prawns, pistachio and basil pesto,  
mozzarella stracciatella and confit cherry tomatoes (2,3,8,9)*

**RIGATONI ALLA CARBONARA** 19,00€  
*Carbonara rigatoni pasta (3,9,14)*

**LASAGNA ALLA BOLOGNESE CON RAGÙ DI MANZO** 18,00€  
*Lasagna della tradizione con sfoglia all'uovo, ragù alla bolognese  
e crema di Parmigiano Reggiano.  
Traditional lasagna with egg pasta sheets, homemade Bolognese ragù  
and Parmigiano Reggiano bechamel sauce (3,9,12,13,14)*

**SECONDI DI CARNE / MEAT DISHES**

TAGLIATA DI POLLO MARINATO AL SALE E ZUCCHERO, 18,00€  
SALSA "GIULIETTA SUNRISE" AGLI AGRUMI, TIMO E PAPRIKA  
SERVITA CON GIARDINIERA DI VERDURE HOME MADE  
*Sliced marinated chicken breast with signature Giulietta sauce made with oranges  
and served with pickled vegetables salad*

TAGLIATA DI CONTROFILETTO DI MANZO BLACK ANGUS 28,00€  
CON PATATE AL FORNO E SALSA CHIMICHURRI  
*Grilled Angus beef sirloin steak served with oven baked potatoes with chimichurri sauce*

HAMBURGER DI FASSONA CON DOPPIO CHEDDAR, BACON CRISPY, 21,00€  
LATTUGA GENTILE, POMODORO SERVITO IN PANE CON SALSA BURGER  
E PATATE AL FORNO  
*Hamburger with Fassona breed from Piedmont, double cheddar cheese, crispy bacon,  
lettuce & tomato, served in a bun with burger sauce & oven baked potatoes. (3,6,9,11,14)*

**SECONDI DI PESCE / SEA DISHES**

TRANCIO DI SALMONE LACCATO AL LIME E MIELE CON RADICCHIO GRIGLIATO 26,50€  
*Pan fried salmon fillet with lime and honey, served with grilled radicchio leaves (5)*

GRAN FRITTO MISTO CON CALAMARI\*, GAMBERONI\* VERDURE IN PASTELLA\* 25,00€  
*Grand fried mix of squid\*, prawns\* and vegetables in batter (5,8,9)*

**CONTORNI/SIDE DISHES**

<b>PATATINE FRITTE*</b> con salse a richiesta <i>French fries with sauces upon request (9)</i>	6,00€
<b>INSALATA MISTA</b> insalata verde, carote e pomodorini <i>Mixed salad: lettuce, carrots and cherry tomatoes</i>	7,00€
<b>PATATE AL FORNO</b> <i>Oven baked potatoes</i>	7,00€

**INSALATONE/SALADS**

<b>CAESAR SALAD</b> Lattuga, pollo, bacon croccante, uovo, scaglie di grana, salsa yogurt, pomodorini, bocconcini di pane crispy. <i>Lettuce, chicken, crispy bacon, egg, tomatoes, grana, yogurt dressing, croutons (3,9,14)</i>	18,00€
<b>GREEK SALAD</b> Lattuga, olive greche, feta, pomodoro cuore di bue, pomodorini, cipolla rossa, cetriolo, pane crispy, salsa yogurt <i>Lettuce, greek olives, feta, tomato, red onion, cucumber, croutons, yogurt dressing (3,9)</i>	18,00€

**PINSA LE TRADIZIONALI / ROMAN PINSA**

<b>LA MARGHERITA</b>	<b>12,50€</b>
<b>Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte e basilico fresco</b> <i><u>San Marzano tomato base, fiordilatte mozzarella and fresh basil (3,9)</u></i>	
<b>LA NAPOLI</b>	<b>13,00€</b>
<b>Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, acciughe e origano</b> <i><u>San Marzano tomato base, fiordilatte mozzarella, anchovies and oregano (3,5,9)</u></i>	
<b>LA DIAVOLA</b>	<b>13,50€</b>
<b>Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte e spianata calabra</b> <i><u>San Marzano tomato base, fiordilatte mozzarella with a spicy salami (3,9)</u></i>	
<b>LA PROSCIUTTO E FUNGHI</b>	<b>13,50€</b>
<b>Pomodoro, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto e funghi champignon</b> <i><u>San Marzano tomato base, fiordilatte mozzarella, cooked ham and mushrooms (3,9)</u></i>	
<b>LA VEGETARIANA</b>	<b>14,50€</b>
<b>Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, zucchine e melanzane fritte, gocce di pesto di basilico, pomodorini confit e gialli</b> <i><u>San Marzano tomato base, fiordilatte mozzarella, fried courgette and aubergines, basil pesto drops, confit and yellow cherry tomatoes (1,2,3,9)</u></i>	
<b>LA BUFALINA</b>	<b>14,50€</b>
<b>Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, pomodorini e basilico, fuori cottura mozzarella di bufala Campana Dop</b> <i><u>San Marzano tomato base, fiordilatte mozzarella, topped with buffalo mozzarella DOP from Campania, cherry tomatoes and basil (3,9)</u></i>	

**DOLCI / DESSERTS**

**TIRAMISU CON MASCARPONE AL CUCCHIAIO** 8,00€  
*Soft and creamy tiramisù with mascarpone (2,3,9,14)*



**TIRAMISU SENZA GLUTINE\*** 8,00€  
*Gluten Free tiramisù\* (3,14)*

**CHEESECAKE ALLA NUTELLA** 8,00€  
*Cheesecake with Nutella (1,2,3,7,9,14)*

**CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO** 8,00€  
*Cheesecake with berries (2,3,9,14)*

**CHEESECAKE AL PISTACCHIO** 8,00€  
*Cheesecake with pistachio (2,3,9,14)*

**CREMA CATALANA** 9,00€  
*Homemade custard crema catalana (3,14)*



**FRUTTA E GELATO / FRUIT AND ICE CREAM**

<b>FRAGOLE</b> <i>Strawberries</i>	7,00€
<b>FRAGOLE CON GELATO ALLA CREMA</b> <i>Strawberries with ice-cream (3, 14)</i>	8,00€
<b>FRAGOLE CON PANNA MONTATA</b> <i>Strawberries with whipped cream (3)</i>	8,00€
<b>FRAGOLE CON PANNA MONTATA E GELATO ALLA CREMA</b> <i>Strawberries with ice-cream and whipped cream (3)</i>	9,00€
<b>ANANAS</b> <i>Pineapple</i>	7,00€
<b>ANANAS CON GELATO ALLA CREMA</b> <i>Pineapple with ice-cream (3, 14)</i>	8,00€
<b>BANANA SPLIT</b> <b>Banana, gelato alla crema, cioccolato, fragola, panna montata</b> <i>Fresh banana with cream, chocolate and strawberry ice-cream and whipped cream (2,3, 14)</i>	8,50€
<b>COPPA GIULIETTA</b> <b>Gelato alla crema, fragola e cioccolato con panna montata</b> <i>Cream, strawberry and chocolate ice cream with whipped cream (2,3, 14)</i>	9,00€
<b>AFFOGATO AL CAFFE'</b> <i>2 scoops of ice-cream with shot of espresso (3, 14)</i>	6,00€

**Coperto 3,50€ / Cover Charge 3,50€**

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie sono disponibili in fondo al menù.

*Information regarding the presence of substances or products that cause allergies is available at the bottom of the menu.*

\*Prodotto surgelato / *\*Frozen produ*



## **BIRRE ALLA SPINA / DRAFT BEER 7,50€**

### **BIRRA MORETTI LA BIONDA 40cl**

Lager Alc. 4,6 % Vol.

Birra chiara, icona della tradizione italiana dal 1859.

Bassa fermentazione, amaricante e dissetante

Pale beer, an icon of Italian tradition since 1859.

Low fermentation, bitter and mouth-watering

### **BIRRA MORETTI IPA 40cl**

Alc. 4,2% Vol.

Birra IPA in stile italiano: la prima Italian Pale Ale

Alta fermentazione, aromatica, nota bitter equilibrata

Italian-style IPA beer: the first Italian Pale Ale. High fermentation, aromatic, bitter note

### **BIRRA MORETTI LA ROSSA 40cl**

Bock Italiana Alc. 7,2% Vol.

Birra di bassa fermentazione. Colore brunito e gusto straordinariamente morbido.

Low-fermentation beer. Brownish colour and extraordinarily smooth taste.

**PANACHE** Lager with Sprite

**RADLER** Lager with lemonade

## **BIRRE IN BOTTIGLIA / BOTTLED BEERS**

Daura gluten free 33cl vol. 5,4%

7,50€

Heineken Zero 33cl. Vol. 0,0%

6,00€

Kapuziner Weissbier Hefeweizen 50cl. Vol. 5,4%

8,00€



### **ACQUA / WATER 3,00 €**

Naturale / Frizzante 75 cl.  
Still / Sparkling 75 cl.

### **SOFT DRINKS 5,00 €**

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

### **NO ALCOOL / MOCKTAILS 9,00 €**

#### **Freschanna**

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

#### **Pirajno**

Estratto della maracuja, sour e tonica  
passion fruit extract, sour and tonic

#### **Mangoed Pine**

Estratto al mango, ananas, cordiale al lime, sour, tonica  
Mango extract, pineapple juice, lime cordial sour, tonic

#### **Banana Mama**

Latte di soia, estratto di banana, cordiale al limone e cocco  
Soy milk, banana extract, lemon cordial and coconut

### **SPRITZ 9,00 €**

Aperol - Campari - Fiero - Hugo - Limoncello Spritz

### **SPECIAL SPRITZ 10,00 €**

Hugo st. Germain (Liquore st. Germain, Prosecco, soda)

Spritz Mix (Aperol, Campari, Prosecco, soda)

Giulietta Spritz (Aperol, Prosecco, acqua tonica e succo di pompelmo)

### **CLASSICI & LONG DRINK 10,00 €**

Mojito, Moscow Mule, Long Island Iced Tea, Sex on the Beach, Rum Cooler,  
Gin Lemon, Gin Tonic, Rum e Coca, Vodka Lemon, Vodka Tonic, Whisky e Coca,  
Americano, Garibaldi, Negroni, Sbagliato, Cosmopolitan

### **DRINK PREMIUM 15,00 €**

Gin Mare, Hendrick's, Fifty Pound, Monkey 47, Malfy al Pompelmo, Nordès, Portobello,  
Portofino, Roku Gin, Beluga, Grey Goose



## **AL CALICE / BY THE GLASS**

	<b>Calice</b>	<b>Bottiglia</b>
<b>ROSSI / RED</b>		
Primitivo IGP - Vallone, Puglia	7,00€	31,00€
Barbera d'Alba - Monchiero Carbone, Piemonte	8,00€	32,00€
Valpolicella Ripasso DOC - Ca' Rugate, Veneto	9,00€	
Pinot Nero Bio Riserva IGP - Vigne del Lauro, Veneto	9,00€	
 <b>BIANCHI / WHITE</b>		
Ribolla Gialla IGP - Vigne del Lauro, Veneto	8,00€	31,00€
Falanghina IGP - Picco dell'Angelo Campania	7,00€	31,00€
Gewurztraminer DOC - Von Blumen, Veneto	9,00€	
Chardonnay DOC - Roeno, Trentino Alto Adige	9,00€	
 <b>ROSATO / ROSE'</b>		
Sussumaniello Rosé IGP, Vallone, Puglia	8,00€	31,00€
 <b>BOLLICINE / SPARKLING WHINE</b>		
Prosecco Extra Dry Millesimato - Soligo, Veneto	7,00€	
Franciacorta Brut DOCG Contadi Castaldi	9,00€	50,00€
 <b>BOLLICINE ITALIANE / SPARKLING WINE</b>		
Prosecco Valdobbiadene DOCG Millesimato - Follador		35,00€
Franciacorta Brut DOCG - Contadi Castaldi		50,00€
Franciacorta Satèn - Contadi Castaldi		60,00€
Franciacorta Brut Rosé - Contadi Castaldi, Lombardia		60,00€
Bellavista Assemblage Franciacorta Brut DOC, Lombardia		80,00€
Ferrari Perlé - Trentino		90,00€
 <b>CHAMPAGNE</b>		
Drappier Carte d'Or		100,00€
Moët & Chandon Impérial		130,00€
Ruinart Blanc de Blancs		180,00€
Ruinart Rosé		180,00€
Moët & Chandon Ice Impérial		160,00€
Moët & Chandon Nectar Impérial Rosé		220,00€
Dom Pérignon Vintage 2013 Brut		500,00€

## WINE LIST



### VINI DELLE TERRE LARIANE/ LOCAL WINES

Terre Lariane IGT Bianco Viognier & Chardonnay - Terrazze di Montevvecchia	31,00 €
Terre Lariane IGT Rosso Syrah - Terrazze di Montevvecchia	31,00 €

### BIANCHI / WHITE WINE

Lugana DOC - Cà dei Frati, Lombardia	34,00 €
Ribolla Gialla IGP - Vigne del Lauro, Veneto	31,00 €
Gewurztraminer DOC - Von Blumen, Veneto	37,00 €
Sauvignon DOC - Von Blumen, Trentino	33,00 €
Chardonnay DOC - Roeno, Trentino	33,00 €
Pinot Grigio Collio DOC Ronco dei Tassi Friuli	33,00 €
Passerina IGP - Spinelli, Marche	31,00 €
Greco di Tufo, DOCG - Mito Lincanto, Campania	34,00 €
Pigato - Durin, Liguria	32,00 €
Vermentino di Gallura DOCG - Mancini, Sardegna	33,00 €
Malvasia DOC Estissa - Audarya, Sardegna	33,00 €
Chablis Premier Crù - Hamelin, Francia	54,00 €
Sancerre Blanc Montée de Sante Romble - Raimbault, Francia	65,00 €

### ROSSI / RED WINES

Nebbiolo DOC - Monchiero Carbone, Piemonte	32,00 €
Valpolicella Ripasso DOC - Ca' Rugate, Veneto	38,00 €
Pinot Nero Bio Riserva IGP - Vigne del Lauro, Veneto	33,00 €
Amarone della Valpolicella DOCG - Cà Rugate, Veneto	60,00 €
Rosso di Montalcino DOC - Ventolaio, Toscana	38,00 €
Bordeaux - Chateau Moulin Riche, Alvernia- Rodano- Alpi	75,00 €

### ROSATI/ROSE'

Sussumaniello Rosè IGP - Vallone, Puglia	31,00 €
La Rouillere Cotes de Provence Rosè	40,00 €

### VINI DA DESSERT/ DESSERT WINE

Passito di Pantelleria Martinez, Sicilia	35,00 €
--	---------

## CAFFETTERIA

Caffè <i>single espresso</i>	2,00€
Caffè Decaffeinato <i>decaff espresso</i>	2,50€
Caffè doppio <i>double espresso</i>	3,50€
Caffè Orzo/Ginseng <i>barely coffee/ginseng</i>	3,00€
Caffè Americano	3,00€
Caffè corretto <i>espresso with liquor</i>	3,00€
Cappuccino	3,00€
Marocchino <i>espresso with milk and chocolate</i>	3,50€
Latte Macchiato	4,50€
Caffè Shakerato <i>coffee shaken with ice</i>	5,00€
Shakerato alcolico <i>coffee &amp; alcohol shaken with ice</i>	6,00€
Tea caldo e Tisane <i>hot tea</i>	4,00€
Cioccolata calda <i>hot chocolate</i>	5,00€
Cioccolata calda con panna montata <i>Hot chocolate with whipped cream</i>	5,50€
Spremuta di arancia <i>freshly squeezed orange juice</i>	6,00€
Latte di avena/ <i>Oat milk</i>	0,30€

## AMARI/DIGESTIVI 5,00

Amaro del Capo / Baileys / Braulio / Disaronno / Jefferson  
Jegermeister / Limoncello / Mirto / Montenegro / Sambuca / Unicum / Zucca

## GRAPPE

Grappa di Barbera bianca Poli	6,00€
Grappa Barricata Invecchiata Poli	6,50€



## RENT A BOAT

NOLEGGIO SENZA PATENTE/ WITHOUT NAUTICAL LICENCE

10:00- 19:00 7/7

RENT 1H	RENT 2H	RENT 3H	RENT 4H	RENT 5H
125€	240€	350€	470€	580€

Listino prezzi include:

NOLEGGIO PER MAX  
7 PERSONE  
TELO SPIAGGIA PER TUTTI  
BENZINA  
USO FRIGOBAR  
ASSICURAZIONE KASCO\*

Included in price:

RENT FOR MAXIMUM  
7 PEOPLE  
SUN TOWEL FOR ALL  
GASOLINE  
FRIDGE  
INSURANCE\*

HOSPITALITY HOUSE

Casa Giulietta è un piccolo sogno che si avvera: la creazione di tante Guest House per la tua mini vacanza, il weekend fuori porta o il soggiorno più avventuroso.

*Casa Giulietta is a small dream come true: the creation of many Guest Houses for your mini vacation, weekend away or more adventurous stay.*

**Blevio** - Via Sopravilla 2 **Blevio** - Via Caronti 20 **Blevio** - Via Caronti 104  
**Blevio** - Frazione Mezzovico 17 **Torno** - Via Poggi 23  
**Blevio** - Suite and Spa - Via Caronti 108  
**Como** - Suites and Spa - via Borgo vico 163  
**Blevio** - Villa Giulietta Spa and outdoor pool - Via Sopravilla 95/a

**Desenzano del Garda** - via Molin 69



## 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