

IL LAGHETTO

Bar – Ristorante – Pizzeria

A CORNER OF SERENITY

Immerso nel verde e affacciato sul lago, Il Laghetto dei Pioppi è il luogo ideale per vivere momenti di relax e convivialità. Qui, a pochi passi da Verona, la natura e la buona cucina si incontrano in un'esperienza unica.



LA NOSTRA STORIA

Nato dal desiderio di unire ospitalità e sapori autentici, Il Laghetto porta in tavola la passione per la tradizione e l'amore per il territorio veronese. Ogni piatto racconta la nostra filosofia: qualità, genuinità e calore familiare.



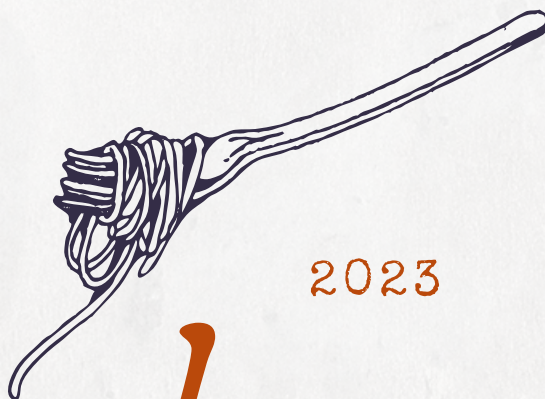
I NOSTRI SAPORI

Bar, ristorante e pizzeria: tre anime in un unico ambiente. Dalla cucina escono piatti che valorizzano ingredienti stagionali e locali; dalla pizzeria impasti leggeri e digeribili, frutto di lunghe lievitazioni; dalla cantina una selezione di vini che celebra le eccellenze della Valpolicella e delle colline veronesi.



EST.

2023



il laghetto

RISTORANTE - PIZZERIA

MENÙ

IL LAGHETTO

RISTORANTE PIZZERIA

ANTIPASTI

COZZE ALLA MARINARA	15,00
SELEZIONE DI SALUMI MISTI E FORMAGGI DEL TERRITORIO	15,00
TARTARE DI SCOTTONA CON CONDIMENTI DELLO CHEF	15,00
POLENTA MORBIDA E FUNGHI PORCINI TRIFOLATI	15,00

PRIMI

MACCHERONCINI RUSTICI SALSICCIA MELANZANE E GUANCIALE	14,00
FETTUCCINE AL RAGÙ D'ANATRA	14,00
MACCHERONCINI CON LO STRACOTTO DI MUSSO	14,00
SPAGHETTI DI MARE	18,00

SECONDI

TAGLIATA DI SCOTTONA SPAGNOLA	20,00
TAGLIATA DI SCOTTONA SPAGNOLA (CON PORCINI O TARTUFO)	24,00
COSTATA DI MANZO ALLA GRIGLIA E SALE GROSSO	25,00
PICANHA DI SCOTTONA SPAGNOLA	22,00
PICANHA DI SCOTTONA SPAGNOLA (CON PORCINI O TARTUFO)	25,00
GRIGLIATA MISTA DI CARNE	24,00

IL LAGHETTO

RISTORANTE PIZZERIA

CONTORNI

PATATE AL FORNO	5,00
PATATINE FRITTE	5,00
VERDURE ALLA GRIGLIA	5,00
INSALATA MISTA	5,00

MENÙ BAMBINI

MACCHERONCINI AL RAGÙ	10,00
SPAGHETTI MEDITERRANEI SUGO DI POMODORO OLIVE E BASILICO	8,00
WURSTEL E PATATINE FRITTE	8,00
COTOLETTA DI POLLO E PATATINE FRITTE	12,00

DOLCI

TIRAMISÙ DELLA CASA	5,50
CREMA CATALANA FATTA IN CASA	5,00
PANNA COTTA CON ACCOMPAGNAMENTO A SCELTA	5,00
SORBETTO: LIMONE, MANGO, CAFFE, COCCO E ANANAS	5,00
CHEESECAKE: FRUTTI DI BOSCO, CARAMELLO SALATO	6,00
TARTUFO: BIANCO, NERO, PISTACCHIO	6,00

IL PIZZAIOLO

Carmelo Oliveri, maestro pizzaiolo con oltre 40 anni di esperienza, premiato con 2 Pale d'Oro, vincitore e giudice in competizioni nazionali e internazionali.

2004

3° posto al campionato del mondo Parma

2006

1° posto al campionato europeo a Parigi

2011

3° posto al campionato del mondo a Parma

2011

1° posto al campionato internazionale a Las Vegas

**GIUDICE DAL 2018 AL
CAMPIONATO DEL
MONDO**





LA PIZZA

FARINE SELEZIONATE

Utilizziamo farine poco raffinate, di altissima qualità e più sane.

ALTA DIGERIBILITÀ

Impasti leggeri e facili da assimilare, pensati per il benessere.

LUNGA MATURAZIONE

Almeno 48 ore per trasformare le proteine in amminoacidi più assimilabili.

EQUILIBRIO PERFETTO

Pizze gustose ma leggere, senza appesantire né dare fastidi dopo cena.



PIZZE CLASSICHE

MARINARA	€5,50
Pomodoro, aglio, origano	
MARGHERITA	€6,50
Pomodoro, mozzarella	
ROMANA	€7,00
Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano, basilico	
NAPOLETANA	€8,00
Pomodoro, mozzarella, capperi, origano, acciughe, basilico	
SALAMINO	€7,50
Pomodoro, mozzarella, salamino piccante	
PROSCIUTTO FUNGHI	€8,50
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi	
WURSTEL E FRITTE	€8,50
Pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine fritte	
CAPRICCIOSA	€9,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive, wurstel	
4 STAGIONI	€9,50
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive	
TONNO E CIPOLLA	€9,00
Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla	
VENERE (a forma di quadro)	€12,00
Crema di pesto, bufala, prosciutto affumicato, stracciatella, grana a scaglie, pomodorini confit	
CALZONE	€10,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, ricotta	
VEGETARIANA	€10,00
Pomodoro, mozzarella, patate, zucchine, radicchio, grana, melanzane	
ROCCA	€10,00
Pomodoro, mozzarella, funghi, salsiccia, cipolla	
LA REGINA	€11,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, wurstel, salamino piccante, tonno, olive	



PIZZE BUFALINE

BUFALA	€10,00
Pomodoro, bufala, cirio, basilico	
SOAVE	€11,00
Pomodoro, bufala, pomodorini, olive, capperi, basilico	
BUFALA PARMIGIANA	€11,00
Pomodoro, bufala, melanzane fritte, grana, basilico	
VIPITENO	€12,00
Pomodoro, bufala, funghi, speck	
BUFALA CANTABRICO	€12,50
Pomodoro, bufala, acciughe del cantabrico, basilico	
BUFALA JULLE'	€13,00
Pomodoro, bufala, datterini freschi, zucchine alla julienne, olive taggiasche, monte veronese, basilico	
MONDIALE	€13,00
Crema di melanzane, bufala, salsiccia dolce, gorgonzola, grana, pomodorini, peperoni, origano, basilico	
BUFALA DADDY	€12,50
Crema di melanzane, bufala, dadolata di melanzane, pomodorini freschi, prosciutto cotto in uscita, grana a scaglie, basilico	
BUFALA TRENTO	€13,00
Crema di porcini, bufala, speck alla julienne, misto funghi, crema al tartufo, grana a scaglie, basilico	

perche provarla

- è fatta con lievito madre
- il nostro impasto matura per 48 ore
- è altamente digeribile
- privilegiamo ingredienti stagionali

curiosità

Il nostro pizzaiolo Carmelo Oliveri, decorato con 2 pale d'oro, con oltre 40 anni di esperienza nel settore. Riconosciuto con premi nazionali ed internazionali, nonché giudice ricorrente del campionato mondiale della pizza di Parma.



IL LAGHETTO

RISTORANTE PIZZERIA

NEW ENTRY

VULCANO	€11,00
Pomodoro, mozzarella, cipolla, salamino, capperi, acciughe, olive, peperoncino, origano	
BORGHETTO	€11,00
Pomodoro, mozzarella, cipolla, salsiccia dolce, monte veronese, grana	
SOLE	€10,00
Pomodoro, mozzarella, asparagi, uovo, grana	
CARBOPIZZA	€10,00
mozzarella, guanciaie, carbocrema, scaglie di grana	
CARBONARA	€10,50
Pomodoro, mozzarella, pancetta, uovo, grana	
POSITANO	€12,00
Pomodoro, mozzarella, cipolla, salamino piccante, peperoni, gorgonzola, peperoncino, olive, acciughe	
SAPORITA	€12,00
Pomodoro, mozzarella, stracchino, rucola, pancetta steccata	
SPORTIVA	€12,00
Pomodoro, mozzarella, rucola, pomodorini, scaglie di grana, crudo	
BUTTERFLY	€12,00
Pomodoro, mozzarella, funghi misti, scamorza, rucola, speck	
CALABRESE	€12,00
Pomodoro, mozzarella, cipolla, salamino piccante, peperoncino, nduja	
LUNA	€13,00
Mozzarella, asparagi, uovo, crema di tartufo, grana	
SCILLA	€13,00
Pomodoro, stracciatella, acciughe del cantabrico, pomodorini confit, basilico, olive	
BURRATA	€13,00
Pomodoro, prosciutto crudo, stracciatella, pomodorini confit, basilico	
MARTIN	€10,50
Mozzarella, pancetta, salsiccia, cipolla caramellata, grana a scaglie	
MOON (pizza piegata a metà)	€12,00
Mozzarella, crudo, briè, cipolla caramellata, pomodorini confit	



PIZZE BIANCHE

4 FORMAGGI	€10,00
mozzarella, ricotta, gorgonzola, monte veronese, grana	
ZUCCHINE	€9,50
mozzarella, zucchini, briè, grana	
PORCINI	€11,00
crema di porcini, mozzarella, porcini, grana a scaglie	
DELIRIO	€10,00
mozzarella patate, bacon, grana, rosmarino	
FRIARIELLI	€10,00
mozzarella, friarielli, salsiccia dolce, grana	
MORTAZZA	€11,00
mozzarella, mortadella, stracciatella, granella di pistacchio, basilico	
GUSTOSA	€11,00
mozzarella, radicchio, porcini, salsiccia dolce, grana, briè	

LAGHETTO	€12,00
crema di melanzane, fior di late, friarielli, gorgonzola, salsiccia dolce, pomodorini confit, grana a scaglie	
SFIZIOSA	€12,00
mozzarella, patate, gorgonzola, cipolla caramellata, porcini, pancetta	

NOTA BENE:

La pizza sole e la pizza luna saranno disponibili solo durante la stagione degli asparagi.

Aggiunte semplici (doppia pasta, pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi, acciughe, capperi, prosciutto cotto, olive, gorgonzola, melanzane, salamino piccante, pancetta, grana, salsiccia dolce, wurstel, patatine fritte, patate, friarielli, fagioli, cipolla, uovo, rucola, pomodorini, radicchio, tonno, zucchini, briè, monte veronese, ecc...)
Euro 1,50 €

Aggiunte speciali (mozzarella di bufala, stracciatella, porcini, prosciutto crudo, speck, crema di tartufo, crema di porcini, crema di melanzane ecc...)
Euro 2,50 €

IL LAGHETTO

RISTORANTE PIZZERIA



VINI ROSSI

VALPOLICELLA CLASSICO D.O.C. - CANTINA SCRANI	18,00
VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE D.D.O.C. - CANTINA SCRANI	22,00
VALPOLICELLA RIPASSO D.O.C. - CANTINA SCRANI	25,00
CARPANÈ, CORVINA IN PUREZZA I.G.T. - CANTINA SCRANI	28,00

VINI BIANCHI

CUSTOZA LE RUNE - CANTINA ALDEGHERI	18,00
SOAVE CLASSICO MONDELLO - CANTINA ALDEGHERI	18,00
CUSTOZA - CANTINA SCRANI	17,00
LUGANA D.O.C. - CANTINA SCRANI	25,00

BOLLICINE ITALIANE

PROSECCO BRUT SALATIN D.O.C.	21,00
PROSECCO MILLESIMATO SUPERIORE VALDOBBIADENE D.O.C.	25,00
FERRARI MAGNUM BRUT D.O.C.	60,00
MOSCATO DEI COLLI EUGANEI - CANTINA ALDEGHERI	24,00

IL LAGHETTO

RISTORANTE PIZZERIA



LE NOSTRE BEVANDE

ACQUA NATURALE O FRIZZANTE	2,50
ACQUA 0,5 NATURALE O FRIZZANTE	1,00
BIBITE IN BOTTIGLIA	3,00
BIBITE IN LATTINA	3,00
BIRRA IN BOTTIGLIA 0,33L	4,00
BIRRA IN BOTTIGLIA 0,66L	5,00
BIRRA ALLA SPINA BIONDA	5,00
BIRRA ALLA SPINA NON FILTRATA	5,00
SUCCHI DI FRUTTA	3,00
COCA COLA ALLA SPINA PICCOLA	3,00
COCA COLA ALLA SPINA MEDIA	4,00

CAFFE E AMARI

CAFFE LISCIO	1,50
CAFFE CORRETTO	2,00
CAFFE DOPPIO	2,00
DECAFFEINATO	1,50
CAPPUCCINO	2,00
GINSENG/ORZO	2,00
AMARI	3,50
GRAPPE	3,50
WHISKEY	4,50

IL LAGHETTO

RISTORANTE PIZZERIA



I NOSTRI DRINK

HUGO	UN COCKTAIL FRESCO A BASE DI PROSECCO, SCIROPPO DI FIORI DI SAMBUCO, SODA, MENTA E LIME	5,00
MOJITO	UN CLASSICO CUBANO CON RUM BIANCO, ZUCCHERO DI CANNA, LIME, MENTA FRESCA E SODA	6,00
DAIQUIRI	UN MIX SEMPLICE DI RUM BIANCO, SUCCO DI LIME FRESCO E SCIROPPO DI ZUCCHERO	7,00
NEGRONI	UN APERITIVO ITALIANO COMPOSTO DA GIN, CAMPARI E VERMUT ROSSO IN PARTI UGUALI	7,00
VERDONE	UNA SPECIALITÀ LOCALE, DRINK COMPOSTO DA UN MIX DI REDBULL E VODKA ALLA MENTA	7,00
AMERICANO	UN MIX DI CAMPARI, VERMUT ROSSO E UNA SPRUZZATA DI SODA, CON UNA FETTA DI ARANCIA	7,00
TEA SOWAR	UN DRINK AL SAPORE DI THÈ E LIMONE, ADATTO AI SAPORI PIÙ DELLA NOSTRA TERRA	6,00
LONG ISLAND	UN COCKTAIL POTENTE CHE COMBINA VODKA, GIN, RUM BIANCO, TEQUILA, TRIPLE SEC, E COLA	7,00
MALIBU COLA	UNA COMBINAZIONE SEMPLICE DI RUM AL COCCO MALIBU E COLA, SERVITO CON DEL LIMONE	7,00
VODKA LEMON	UN MIX RINFRESCANTE DI VODKA E SUCCO DI LIMONE, SERVITO CON SODA O LIMONATA	7,00
MIDORI LEMON	UN COCKTAIL DOLCE A BASE DI LIQUORE MIDORI AL MELONE E SUCCO DI LIMONE	7,00
VIOLET SPRITZ	UNA VARIANTE DELLO SPRITZ CHE UTILIZZA LIQUORE ALLA VIOLETTA AL POSTO DELL'APEROL	5,00
APEROL SPRTIZ	UN CLASSICO APERITIVO ITALIANO CON APEROL, PROSECCO E UNA SPRUZZATA DI SODA	4,00
MOSCOW MULE	UN MIX DI VODKA, GINGER BEER E SUCCO DI LIME, SERVITO CON UNA FETTA DI LIMONE	8,00
CAMPARI SPRITZ	UNA VARIANTE DELL'APEROL SPRITZ CHE UTILIZZA CAMPARI AL POSTO DELL'APEROL	4,00
CAMPARI LEMON	UN COCKTAIL SEMPLICE CHE COMBINA CAMPARI E SUCCO DI LIMONE,	4,00
VODKA REDBULL	UNA COMBINAZIONE ENERGIZZANTE DI VODKA E RED BULL	7,00
GIN TONIC/LEMON	UN CLASSICO MIX DI GIN E ACQUA TONICA O SUCCO DI LIMONE	7,00
TEQUILA SUNRISE	UN COCKTAIL COLORATO CON TEQUILA, SUCCO D'ARANCIA E GRANATIN,	7,00
ANGELO AZZURRO	UN COCKTAIL ITALIANO A BASE DI GIN, TRIPLE SEC E CURAÇAO BLU	7,00

I NOSTRI ANALCOLICI

GINGERINO ANALCOLICO	GINGERINO GUSTO ARANCIA ANALCOLICO	3,00
SPRITZ ANALCOLICO	AMARO E AGRUMATO, SUCCO D'ARANCIA, SODA,	4,00
HUGO ANALCOLICO	UNO SPRITZ DIVERSO DAL SOLITO, CON FIORE DI SAMBUCO ROSSO	4,00
VIRGIN MOSCOW MULE	LIME, ZUCCHERO DI CANNA, MENTA FRESCA, SODA E GHIACCIO	6,00
FRUTTATO ANALCOLICO	UN GUSTO FRUTTATO A SCELTA DEL BARISTA	5,00

IL LAGHETTO

RISTORANTE PIZZERIA

ALLERGENI



1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE



2. CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI.



3. UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA.



4. PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE



5. ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI.



6. SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA



7. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)



8. FRUTTA A GUSCIO



9. SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO.



10. SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE.



11. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO.



12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI



13. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI.



14. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI.