



PIZZE CLASSICHE

MARINARA	€5,50
Tomato, garlic, oregano	
MARGHERITA	€6,50
Tomato, mozzarella	
ROMANA	€7,00
Tomato, mozzarella, anchovies, oregano, basil	
NAPOLETANA	€7,00
Tomato, mozzarella, capers, oregano, anchovies, basil	
SALAMINO	€7,00
Tomato, mozzarella, spicy salami	
PROSCIUTTO FUNGHI	€8,00
Tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms	
WURSTEL E FRITTE	€8,00
Tomato, mozzarella, wurstel, french fries	
CAPRICCIOSA	€8,00
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, olives, wurstel	
4 STAGIONI	€9,00
Tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms, artichokes, olives	
TONNO E CIPOLLA	€9,00
Tomato, mozzarella, tuna, onion	
MAROSTICA	€9,50
Tomato, mozzarella, radicchio, pancetta, ricotta	
CALZONE	€9,50
Tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms, ricotta	
VEGETARIANA	€10,00
Tomato, mozzarella, potatoes, zucchini, radicchio, parmesan, eggplant	
ROCCA	€10,00
Tomato, mozzarella, mushrooms, sausage, onion	
LA REGINA	€10,50
Tomato, mozzarella, cooked ham, artichokes, frankfurter, spicy salami, tuna, olives	



PIZZE BUFALINE

BUFALA	€9,00
Tomato, bufala mozzarella, cirio tomatoes, basil	
SOAVE	€10,00
Tomato, bufala mozzarella, cherry tomatoes, olives, capers, basil	
BUFALA PARMIGIANA	€11,00
Tomato, bufala mozzarella, fried eggplant, parmesan, basil	
VIPITENO	€11,00
Tomato, bufala mozzarella, mushrooms, speck	
BUFALA CANTABRICO	€12,00
Tomato, bufala mozzarella, cantabrian anchovies, basil	
BUFALA JULLE'	€12,00
Tomato, bufala mozzarella, fresh cherry tomatoes, julienne zucchini, taggiasca olives, monte veronese cheese, basil	
MONDIALE	€12,00
Eggplant cream, bufala mozzarella, sweet sausage, gorgonzola, parmesan, cherry tomatoes, peppers, oregano, basil	
BUFALA DADDY	€12,00
Eggplant cream, bufala mozzarella, diced eggplant, fresh cherry tomatoes, cooked ham (added after baking), parmesan flakes, basil	
BUFALA TRENTO	€12,00
Porcini cream, bufala mozzarella, julienne speck, mixed mushrooms, truffle cream, parmesan flakes, basil	

simple additions: (double dough, tomato, mozzarella, mushrooms, artichokes, anchovies, capers, cooked ham, olives, gorgonzola, eggplant, spicy salami, bacon, parmesan, sweet sausage, frankfurters, French fries, potatoes, friarielli (broccoli rabe), beans, onion, egg, arugula, cherry tomatoes, radicchio, tuna, zucchini, brie, Monte Veronese cheese, etc...)
Euro 1,50 €

special additions: (buffalo mozzarella, stracciatella cheese, porcini mushrooms, cured ham, speck, truffle cream, porcini cream, eggplant cream, etc...)
Euro 2,50 €



IL LAGHETTO

RISTORANTE PIZZERIA

NEW ENTRY

VULCANO	€10,00
Tomato, mozzarella, onion, spicy salami, cappers, anchovies, olives, chili, origano	
BORGHETTO	€10,00
Tomato, mozzarella, onion, sweet sausage, Monte Veronese cheese	
SOLE	€10,00
Tomato, mozzarella, asparagus, egg, parmesan	
CARBOPIZZA	€10,00
Mozzarella, guanciale, carbonara cream, parmesan flakes	
CARBONARA	€10,50
Tomato, mozzarella, pancetta, egg, parmesan	
POSITANO	€11,00
Tomato, mozzarella, onion, spicy salami, peppers, gorgonzola, chili pepper, olives	
SAPORITA	€11,00
Tomato, mozzarella, stracchino cheese, arugula, pancetta	
SPORTIVA	€11,00
Tomato, mozzarella, arugula, cherry tomatoes, parmesan flakes, crudo	
BUTTERFLY	€11,00
Tomato, mozzarella, mushrooms, smoked scamorza, arugula, speck	
CALABRESE	€11,00
Tomato, mozzarella, onion, spicy salami, chili pepper, 'nduja	
LUNA	€12,00
Tomato, mozzarella, asparagus, egg, truffle cream, parmesan	
SCILLA	€12,00
Tomato, mozzarella, stracciatella cheese, Cantabrian anchovies, confit cherry tomatoes, basil, olives	
BURRATA	€12,00
Tomato, mozzarella, prosciutto crudo, stracciatella cheese, confit cherry tomatoes, basil	
MESSICO	€12,00
Tomato, mozzarella, crudo, stracciatella, confit cherry tomatoes, basil	
MOON (folded pizza)	€12,00
Tomato, mozzarella, crudo, brie, onion, confit cherry tomatoes	



PIZZE BIANCHE

4 FORMAGGI	€9,50
Mozzarella, ricotta, gorgonzola, Monte Veronese, parmesan	
ZUCCHINE	€9,50
Mozzarella, zucchini, brie, parmesan	
PORCINI	€10,00
Porcini cream, mozzarella, porcini mushrooms, parmesan flakes	
DELIRIO	€10,00
Mozzarella, potatoes, bacon, parmesan, rosemary	
FRIARIELLI	€10,00
Mozzarella, Neapolitan broccoli, sweet sausage, parmesan	
MORTAZZA	€11,00
Mozzarella, mortadella, stracciatella cheese, pistachio crumbles, basil	
GUSTOSA	€11,00
Mozzarella, radicchio, porcini mushrooms, sweet sausage, parmesan, brie	
LAGHETTO	€12,00
Eggplant cream, fior di latte mozzarella, Neapolitan broccoli, gorgonzola, sweet sausage, confit cherry tomatoes, parmesan flakes	
SFIZIOSA	€12,00
Mozzarella, potatoes, gorgonzola, caramelized onion, porcini mushrooms, pancetta	

NOTA BENE:

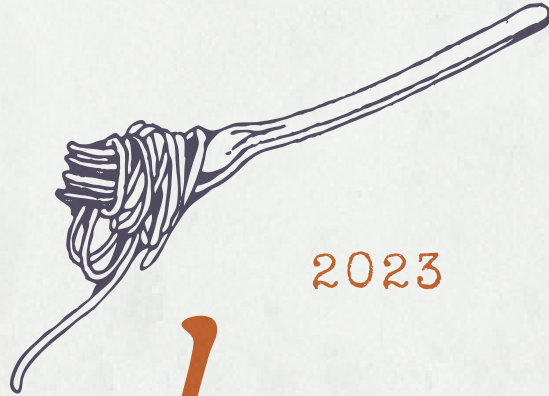
pizza sole and pizza moon will be available only during asparagus season

simple additions: (double dough, tomato, mozzarella, mushrooms, artichokes, anchovies, capers, cooked ham, olives, gorgonzola, eggplant, spicy salami, bacon, parmesan, sweet sausage, frankfurters, French fries, potatoes, friarielli (broccoli rabe), beans, onion, egg, arugula, cherry tomatoes, radicchio, tuna, zucchini, brie, Monte Veronese cheese, etc...)
Euro 1,50 €

special additions: (buffalo mozzarella, stracciatella cheese, porcini mushrooms, cured ham, speck, truffle cream, porcini cream, eggplant cream, etc...)
Euro 2,50 €

EST.

2023



il laghetto

RISTORANTE PIZZERIA

MENÙ

IL LAGHETTO

RISTORANTE PIZZERIA

APPETIZERS FROM THE LAND

COLD CUTS AND CHEESE PLATTER

(CONTAINS SPECK, SOPPRESSA, CURED HAM, MORTADELLA, AND AGED CHEESE)

15,00



SCOTTONA BEEF TARTARE

(150 GRAMS OF FINELY CHOPPED SCOTTONA BEEF, SERVED WITH WHOLEGRAIN MUSTARD, CARAMELIZED ONION, EGG YOLK, AND CAPER BERRIES, ACCOMPANIED BY GARLIC BRUSCHETTA)

14,00

SEAFOOD APPETIZERS

PEPPERED MUSSELS

(RED-STYLE PEPPERED MUSSELS, SERVED WITH GARLIC BRUSCHETTA)

13,00



TUNA TARTARE

(SERVED WITH STRACCIATELLA CHEESE)

13,00

IL LAGHETTO

RISTORANTE PIZZERIA

LAND FIRST COURSES

BIGOLI CARBONARA STYLE

14,00



MACCHERONCINI WITH BRAISED DONKEY MEAT

13,00



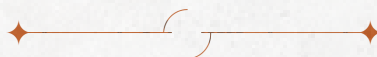
SPAGHETTI WITH TOMATO SAUCE, PESTO & BURRATA

13,00

SEAFOOD FIRST COURSES

SPAGHETTI "ALLO SCOGLIO" (SEAFOOD MEDLEY)*

18,00



SPAGHETTI WITH CLAMS*

16,00

IL LAGHETTO

RISTORANTE PIZZERIA

LAND MAIN COURSES

SLICED SPANISH SCOTTONA BEEF

(WITH: ARUGULA & PARMESAN – CHERRY TOMATOES & OLIVES – ROSEMARY – CARAMELIZED ONION)

20,00



SLICED SPANISH SCOTTONA BEEF

WITH PORCINI MUSHROOMS

22,00



GRAND MIXED MEAT GRILL

(WITH PICANHA, SWEET SAUSAGE, LAMB CHOP, BACON, AND POLENTA)

23,00



SPANISH SCOTTONA T-BONE STEAK

(APPROX. 500–600 GRAMS – SUBJECT TO AVAILABILITY)

25,00

SEAFOOD MAIN COURSES

GRILLED SEA BREAM

16,00



MIXED FRIED SEAFOOD*

(SUBJECT TO AVAILABILITY)

22,00



SEAFOOD SKEWER*

(SUBJECT TO AVAILABILITY)

(CONTAINS SQUID, SHRIMP, AND CALAMARI)

16,00

IL LAGHETTO

RISTORANTE PIZZERIA

KIDS MENÙ

FIRST COURSES

PASTA WITH TOMATO SAUCE

8,00



PASTA WITH RAGÙ

11,00

SECONDI

WURSTEL & FRIES

8,00



BREADED CUTLET & FRIES

12,00

IL LAGHETTO

RISTORANTE PIZZERIA

I NOSTRI CONTORNI

PATATINE FRITTE*

5,00



PATATE AL FORNO

5,00



FAGIOLI E CIPOLLA

5,00



INSALATA MISTA

5,00



VERDURE GRIGLiate

5,00



VERDURE DI STAGIONE

5,00

IL LAGHETTO

RISTORANTE PIZZERIA

OUR DESSERT



TIRAMISÙ

5,00



PANNA COTTA

5,00



CREMA CATALANA

5,00



SORBET

3,50



CHEESECAKE

5,00



TRUFFLE

5,00

IL LAGHETTO

RISTORANTE PIZZERIA



OUR DRINKS

STILL OR SPARKLING WATER	2,50
0.5L STILL OR SPARKLING WATER	1,00
BOTTLED SOFT DRINKS	3,00
CANNED SOFT DRINKS	3,00
BOTTLED BEER 0.33L	4,00
BOTTLED BEER 0.66L	5,00
DRAFT ZIPFER BEER	5,00
UNFILTERED DRAFT BEER	5,00
FRUIT JUICES	3,00
SMALL DRAFT COCA-COLA	3,00
MEDIUM DRAFT COCA-COLA	4,00

CAFFE E AMARI

ESPRESSO	1,50
ESPRESSO WITH A SHOT OF LIQUOR	2,00
DOUBLE ESPRESSO	2,00
DECAFFEINATED COFFEE	1,50
CAPPUCCINO	2,00
GINSENG / BARLEY COFFEE	2,00
DIGESTIFS	3,50
GRAPPE	3,50/6,00
WHISKEY	4,50/6,00

IL LAGHETTO

RISTORANTE PIZZERIA

OUR WINE



RED WINE

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE I LASTARI ALDEGHERI	18,00
VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE ALDEGHERI	21,00
VALPOLICELLA D.O.C. CLASSICO SCRANI	20,00
VALPOLICELLA D.O.C. CLASSICO SUPERIORE SCRANI	23,00
BARDOLINO TENUTA CARIOLA ALDEGHERI	16,00
CARPANÈ CORVINA VERONESE - IGT SCRANI	29,00

WHITE WINE

CUSTOZA LE RUNE ALDEGHERI	16,00
SOAVE CLASSICO MONDELLO	18,00
LUGANA D.O.C. SCRANI	25,00

ITALIAN CHAMPAGNE

PROSECCO DOC BRUT SALATIN	21,00
PROSECCO VALDOBBIADENE SUPERIORE SALATIN	24,00
CA DEL BOSCO CUVEÈ PRESTIGE	50,00
MOSCATO COLLI EUGANEI ALDEGHERI	22,00
BERLUCCHI BRUT	28,00
FERRARI DOC	60,00

AMARONI

AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.C.G. CLASSICO SCRANI	48,00
AMARONE PIETRAMARA ALDEGHERI	25,00
PIETRA DOLCE PASSITO VENETO	24,00
GRANATIERE DEL TAMBURINIO SARDO	30,00

YOU CAN ASK TO STAFF, IF YOU WANT OTHER DESSERT, DUE TO AVAILABILITY

IL LAGHETTO

RISTORANTE PIZZERIA

OUR DRINKS



HUGO	UN COCKTAIL FRESCO A BASE DI PROSECCO, SCIROPPO DI FIORI DI SAMBUCCO, 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
HUGO BLUE	UNA VARIANTE DELL'HUGO TRADIZIONALE, CON UN TOCCO DI AZZURRO DATO DAL BLU CORACAO	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

ALCOL FREE DRINKS

GINGERINO ANALCOLICO	GINGERINO GUSTO ARANCIA ANALCOLICO	3,00
SPRITZ ANALCOLICO	AMARO E AGRUMATO, SUCCO D'ARANCIA, SODA, BITTER ANALCOLICO	4,00
HUGO ANALCOLICO	AMARO E AGRUMATO, SUCCO D'ARANCIA, SODA, BITTER ANALCOLICO	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