



Camping Lido Verbano

Amore
portami a mangiare



CAMPING LIDO VERBANO • Via Sempione, 100 • 28053 CASTELLETO TICINO (NO)



+39 0331 923542










+39 391 1833093

info@campinglidoverbano.com • www.campinglidoverbano.com







MENU ALLA CARTA

ANTIPASTI / STARTERS

- Insalata di mare – Molluschi, crostacei, cozze, polpo, seppie e mazzancolle
Seafood salad – Mollusks, crustaceans, mussels, octopus, cuttlefish and shrimps € 12,00  
- Pepata di cozze al sugo con crostini di pane
Mussels in tomatoes sauce with toasted bread € 12,00  
- Bruschettone tricolore – Mozzarella di bufala, pomodori dell'orto e basilico
Tricolor bruschetta – Buffalo mozzarella cheese, fresh tomatoes and basil € 8,00  
- Prosciutto crudo di Parma e melone
Parma ham with melon € 10,00
- Tagliere Verbano – Salumi, formaggi e confetture
Tagliere Verbano – Plate of cured meats, local cheeses and jams € 10,00 


PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

- La Giotto style – Gnocchi con vongole, cacio e lime
La Giotto style – Gnocchi with clams, pecorino and parmigiano cheese and lime € 12,00  
- Spaghetti allo scoglio – Cozze, vongole, mazzancolle, calamari e gamberi
Seafood spaghetti – Mussels, clams, shrimps and squids € 15,00   
- Tagliolini freschi all'astice
Fresh pasta with lobster € 19,00  
- La carbonara romana – Pasta all'uovo, tuorlo, guanciale e pecorino
La carbonara romana – Fresh pasta, egg yolk, guanciale and pecorino cheese € 10,00   
- Fettuccine al ragù fatto in casa
Fettuccine with homemade ragù – Tomato sauce and meat € 12,00 
- Mezzemaniche all'amatriciana – Sugo di pomodoro e guanciale stagionato
Amatriciana pasta – Tomato sauce and guanciale € 10,00 










SECONDI / SECOND COURSES

- Polpo del Mediterraneo scottato alla griglia con letto di crema di patate
Grilled octopus on potatoes cream € 15,00 
- Fritto misto LV – Calamari nostrani, gamberi e verdure in pastella
LV mixed fried fish – Local squids, shrimps and battered vegetables € 17,00  
- Filetto di tonno scottato con granella di pistacchio
Seared tuna fillet with pistachio grain € 18,00  
- La vera cotoletta di vitello alla Milanese
The real Milanese veal cutlet € 14,00  
- Tagliata di manzo con rucola, pomodorini pachino e Grana Padano
Sliced beef steak with rocket, cherry tomatoes and parmesan cheese € 17,00
- Cesar salad – Insalata verde, pollo grigliato, crostini di pane,
scaglie di grana e salsa Cesar € 12,00  
*Cesar salad – Green salad, grilled chicken, piece of toasted bread,
parmesan and Cesar sauce*

CONTORNI / SIDE DISHES

- Patatine rustiche fritte
Rustic french fries € 5,00 
- Caponata – Verdure di stagione saltate in padella
Caponata – Sautéed seasonal vegetables € 5,00
- Insalata mista – Insalata verde, carote e pomodorini ciliegini
Mixed salad – Green salad, carrots and cherry tomatoes € 5,00
- Patate al forno
Baked tomatoes € 5,00
- Verdure grigliate
Grilled vegetables € 5,00

DOLCI / DESSERTS

– Tiramisù	€ 5,00	  
– Cheesecake – Frutti di bosco, pistacchio, Nutella e caramello <i>Cheesecake – Barries, pistachio, Nutella and caramel</i>	€ 5,00	 
– Gelato artigianale – Fragola, crema, fior di latte, pistacchio e cioccolato <i>Homemade icecream – Strawberry, cream, cream of milk, pistachio and chocolate</i>	€ 5,00	
– Torta del giorno <i>Cake of the day</i>	€ 5,00	 
– Crema calatana	€ 5,00	
– Frutta fresca <i>Fresh fruit</i>	€ 5,00	

MENU BABY

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

– Gnocchi al pomodoro <i>Small gnocchi with tomato sauce</i>	€ 6,00	
– Pasta con olio e parmigiano <i>Pasta with oil and parmesan cheese</i>	€ 6,00	

SECONDI / SECOND COURSES

– Crocchette di pollo con patatine fritte <i>Chicken nuggets with french fries</i>	€ 7,00	 
– Cotoletta baby con patatine fritte <i>Baby cutlet with french fries</i>	€ 7,00	 

DOLCI / DESSERTS





– Gelato artigianale – <i>Homemade icecream</i>		
➤ 1 pallina – 1 ball	€ 2,00	
➤ 2 palline – 2 balls	€ 2,50	
➤ 3 palline – 3 balls	€ 3,00	

MENU PIZZE

PIZZE CLASSICHE / CLASSIC PIZZAS

– Marinara: salsa di pomodoro, aglio e origano <i>Marinara: tomato sauce, garlic and oregano</i>	€ 6,00
– Margherita: salsa di pomodoro, fiordilatte e olio evo <i>Margherita: tomato sauce, mozzarella and olive oil</i>	€ 7,00
– Salame Milano dolce: salsa di pomodoro, fiordilatte e salame Milano <i>Sweet salame Milano: tomato sauce, mozzarella and salame Milano</i>	€ 8,00
– Diavola: salsa di pomodoro, fiordilatte e salame piccante <i>Diavola: tomato sauce, mozzarella and spicy salame</i>	€ 8,00
– Tonno e cipolla: salsa di pomodoro, fiordilatte, tonno e cipolla <i>Tuna and onions: tomato sauce, mozzarella, tuna and onions</i>	€ 9,00 
– Americana: salsa di pomodoro, fiordilatte, wurstel e patatine <i>American: tomato sauce, mozzarella, wurstel and french fries</i>	€ 9,00
– Lido Verbano: salsa di pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto e funghi porcini <i>Lido Verbano: tomato sauce, mozzarella, ham and porcini mashrooms</i>	€ 11,00
– 4 formaggi: fiordilatte, gorgonzola, parmigiano e formaggio a pasta molle <i>4 cheeses: mozzarella, gorgonzola, parmesan and soft cheese</i>	€ 12,00
– Vegetariana: fiordilatte, zucchine e melanzane grigliate <i>Vegetarian: mozzarella and grilled courgettes and eggplants</i>	€ 11,00

PIZZE SPECIALI / SPECIAL PIZZAS

– Carbonara: fiordilatte, crema di tuorlo d'uovo, pecorino, guanciale e pepe <i>Carbonara: mozzarella, cream of egg yolk, pecorino, guanciale and pepper</i>	€ 12,00 
– Napoli: fiordilatte, salsa di pomodoro e alici del Mediterraneo <i>Napoli: mozzarella, tomato sauce and Mediterranean anchovies</i>	€ 12,00 
– Pistacchiosa: fiordilatte, mortadella e granella di pistacchio <i>Pistacchiosa: mozzarella, mortadella and pistachio grain</i>	€ 12,00 
– Monte Rosa: fiordilatte, filetti di pera e gorgonzola D.O.P. <i>Monte Rosa: mozzarella, pear slices and gorgonzola D.O.P.</i>	€ 12,00
– Capricciosissima: salsa di pomodoro, fiordilatte, prosciutto crudo, carciofini, olive, uova sode e funghi <i>Capricciosissima: tomato sauce, mozzarella, Parma ham, artichokes, olives, boiled eggs and mushrooms</i>	€ 13,00 
– Bufalona: fiordilatte, prosciutto crudo e mozzarella di bufala <i>Bufalona: mozzarella, ham and buffalo mozzarella</i>	€ 13,00

BEVERAGE MENU

- Acqua frizzante o naturale 33 cl / *Sparkling or still water 33 cl* € 1,00
- Acqua frizzante o naturale 1 L / *Sparkling or still water 1 L* € 2,50
- Bibite in lattina / *Canned soft drinks (Fanta, Sprite, Coca Cola...)* € 3,50

BIRRE ALLA SPINA / DRAFT BEER

	20 cl	40 cl
– Bionda / <i>Blonde</i>	€ 3,50	€ 5,00
– Rossa / <i>Red</i>	€ 4,00	€ 6,00
– Weiss	€ 4,00	€ 6,00
– Panachè	€ 3,50	€ 5,00

BIRRE IN BOTTIGLIA / BEERS IN BOTTLES

– Ceres 33 cl	€ 3,50
– Corona 33 cl	€ 3,50
– Menabrea 33 cl	€ 3,50
– Ichnusa non filtrata 33 cl	€ 3,50
– Moretti 66 cl	€ 5,00

VINI BIANCHI FERMI / STILL WHITE WINES

– Costa dell'Imperatore D.O.C. Colline Novaresi	€ 20,00
– Traminer D.O.C. La Delizia	€ 20,00
– Vino della casa	€ 15,00

VINI ROSSI / RED WINES

– Nebbiolo "La Luna Nera" D.O.C. Colline Novaresi	€ 20,00
– Neropasso I.G.P. Biscardo	€ 20,00
– 1/2 litro di vino rosso sfuso della casa	€ 8,00
– 1 litro di vino rosso sfuso della casa	€ 15,00

VINO ROSATO / ROSÈ WINE

– Rosato "L'Amante" Colline Novaresi	€ 20,00
--------------------------------------	---------

BOLLICINE / SPARKLING WINES

– Bolla Lido Verbano	€ 15,00
– Bolla della casa	€ 15,00
– Prosecco D.O.C. Naonis	€ 20,00
– Prosecco rosè Naonis	€ 20,00
– Prosecco Valdobbiadene D.O.C.G.	€ 20,00

