



RISTORANTE PIZZERIA

La DAMA
sul lago

GESTIONE

*Aglio
e
Oglio*

www.aglioeglio.it

RISTORANTE PIZZERIA
La DAMA
sul lago

GESTIONE
*Aglia
e
Oglio*

Tutta l'esperienza, l'amore e l'inventiva di **Aglia e Oglio**, unite al fascino del lago, fanno di **LA DAMA SUL LAGO** il ristorante più goloso che s'affaccia sulle nostre sponde.

All the experience and love of **Aglia e Oglio**, combined with the charm of the lake, makes **LA DAMA SUL LAGO** the most restful delicious restaurant that overlooks our shores.

www.aglioeglio.it / marone@aglioeglio.it



I piatti contrassegnati da questi simboli sono privi di glutine e latticini
Dishes marked with these symbols are gluten and dairy free



RISTORANTE PIZZERIA

La DAMA sul lago

GESTIONE

Aglia
e
Oglio

I nostri piatti sono stati creati per favorire l'esaltazione dei sapori del nostro territorio: dalla Valle Camonica alla vicina Franciacorta attraversando le sponde bresciana e bergamasca del lago d'Iseo. Abbiamo visitato aziende agricole, conosciuto la loro filosofia e metodi di lavorazione, provato i prodotti. Tutto per selezionare le migliori e portarle nei piatti che ti serviremo.

Our dishes were created to favor the exaltation of flavors of our territory: from Franciacorta to the nearby Camonica valley, crossing the Brescia and Bergamo shores of Lake Iseo. We visited farms, got to know their philosophy and processing methods, tried the products. Everything to select the best and bring them to the dishes we will serve you.

ABBIAMO SELEZIONATO WE HAVE SELECTED

CISSVA_Capo di Ponte
NORCINERIA CARAI_Marone
SALUMIFICIO MONTE ISOLA_Senzano di Monte Isola

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

AZ. AGR. CASOI_Sale Marasino
AZ. AGR. LEONARDO_Sale Marasino
AZ. AGR. GALÌ_Marone
AZ. AGR. SCRALECA_Darfo Boario Terme
AZ. AGR. STALLONE_Marone



RISTORANTE PIZZERIA

La DAMA

sul lago

GESTIONE

*Aglia
e
Oglio*

PER INIZIARE

STARTERS

SALMERINO MARINATO AGLI AGRUMI

con misticanza e vela di pane croccante
Marinated char lake fish with mixed salad
and crispy bread

€ 13.00 

ZUPPETTA DI COZZE ALLA MARINARA CON CROSTONI

Mussels in tomatoe sauce

€ 9.00 

TARTARE DI TONNO

con carpaccio di zucchine
all'olio del Sebino e pepe
Raw tuna tartare with courgette carpaccio,
Sebino oil and pepper

€ 15.00   

JULIENNE DI CALAMARI AL VAPORE

con carciofo romanesco
Steamed squid with Roman artichoke

€ 12.00   

DEGUSTAZIONE DI ANTIPASTI DI MARE E LAGO

Tasting of sea and lake appetizers

€ 18.00 

TAGLIERE DI SALUMI LOCALI CON FOCACCIA

Local cold cuts platter with focaccia

€ 14.00 

VEGANO

MILLEFOGLIE DI PATATE GRATINATE ALLA CREMA DI MANDORLE E ROSMARINO

Millefeuille of potatoes au gratin
with almond and rosemary

€ 12.00



RISTORANTE PIZZERIA

La DAMA

sul lago

GESTIONE

Aglia e Oglio

PRIMI PIATTI

FIRST DISHES

**TAGLIATELLE NERE
CON SARDE DI LAGO,**
zafferano, aneto, uvetta e pinoli
Black tagliolini with dried sardines,
saffron, dill and pine nuts
€ 13.00

SPAGHETTI ALLE VONGOLE
Spaghetti with clams
€ 15.00 

LINGUINE ALLO SCOGLIO
Spaghetti with seafood
€ 15.00 

**RISOTTO MANTECATO AL LIMONE CON
FILETTI DI PERSICO CROCCANTI**
Risotto with lemon
and breaded perch fish filet
€ 15.00

La pasta fresca dei nostri primi piatti è esclusivamente fatta in casa
Only Home made pasta

**GNOCCHI DI PATATE CON PESTO DI
BASILICO, POMODORINO DATTERINO
E MOZZARELLA DI BUFALA**
Potato gnocchi with Basil, cherry tomatoes
and buffalo mozzarella
€ 10.00 

**AGNOLOTTI ALLA BORRAGINE CON
SCALOGNO E PINOLI**
Agnolotti ravioli with borage flower,
shallots and pine nuts
€ 12.00



RISTORANTE PIZZERIA

La DAMA

sul lago

GESTIONE

Aglia
e
Oglio

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

TAGLIATA DI TONNO ROSSO AL SESAMO CON MISTICANZA

Grilled sliced tuna fish with sesame
and salad

€ 21.00   

GRIGLIATA DI PESCE DI LAGO E MARE

Mixed grilled sea and lake fish

€ 22.00   

FRITTO MISTO CALAMARI, GAMBERI, E VERDURE

Mixed fried calamari, shrimp
and vegetables

€ 16.00

FILETTO DI PERSICO PANATO

accompagnato con pinzimonio in julienne

Breaded perch filet with raw vegetables

€ 20.00

TAGLIATA DI MANZO GARRONESE ALLE ERBE FINI CON PATATE SALTATE

Grilled sliced sirloin beef with herbs
and roast potatoes

€ 20.00   

BACON CHEESE BURGER CON PATATINE

Bacon cheese burger with french fries

€ 12.00

VEGANO

TEMPURA DI VERDURE CROCCANTI

Fried vegetables

€ 12.00

TAGLIERE DI FORMAGGI LOCALI CON CONFETTURE

Local cheese platter served with jam

€ 14.00  

CONTORNI

PATATE FRITTE

French fries

€ 5.00 

VERDURE AI FERRI

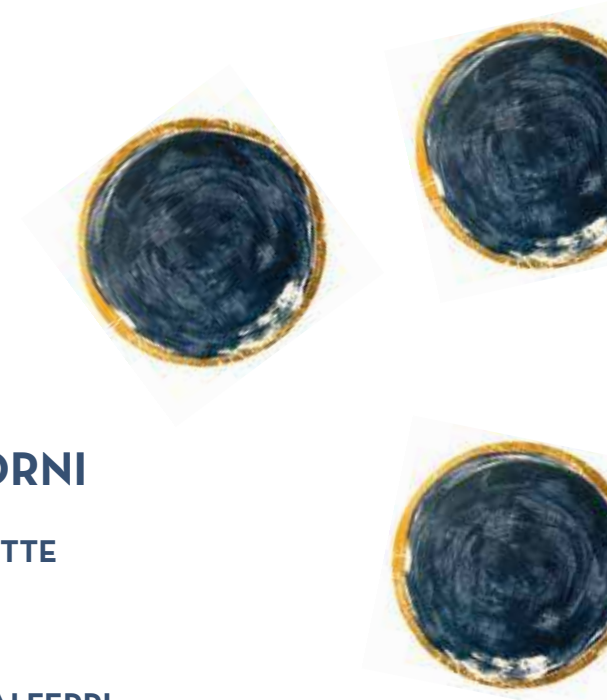
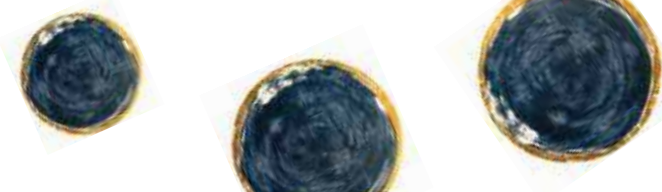
Grilled vegetables

€ 5.00 

INSALATA MISTA

Mixed salad

€ 4.50   



RISTORANTE PIZZERIA

La DAMA

sul lago

GESTIONE

*Aglia
e
Oglio*

MENU BAMBINI E BABY PIZZA

CHILDREN MENU AND BABY PIZZA



PASTA AL POMODORO

Pasta with tomato sauce

€ 5.00 

GNOCCHI DI PATATE AL BURRO

Potato dumplings in butter sauce

€ 6.00

COTOLETTA ALLA MILANESE CON PATATINE FRITTE

Veal cutlet with french fries

€ 12.00

BABY PIZZA MARGHERITA

Baby Pizza tomato and mozzarella

€ 5.00

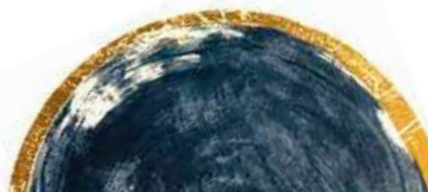
Ogni aggiunta: da + 0,50 € a + 3,00 €

Every addition on top: from +0,50 € to +3,00 €

BABY GELATO

Baby Ice Cream

€ 3.00



PIZZE

PIZZA

LA DAMA SUL LAGO

Metà bianca pomodorini in cottura rucola salmone affumicato burrata l'altra metà rossa olive taggiasche crudo e burrata Half mozzarella, cherry tomatoes rucola, smoked salmon and burrata the other half tomato sauce, olives raw ham and burrata

€ 12.50

MARGHERITA

Pomodoro e mozzarella
Tomato and mozzarella

€ 6.00

MARINARA

Pomodoro, aglio, olio, origano
Tomato, garlic, oil, origanum

€ 5.00

NAPOLI

Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi
Tomato and mozzarella, anchovies, cappers

€ 7.50

PUGLIESE

Pomodoro, mozzarella, cipolla di tropea
Tomato and mozzarella, red onion

€ 6.50

PROSCIUTTO

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto
Tomato and mozzarella, ham

€ 7.00

PROSCIUTTO E FUNGHI

Pomodoro, mozzarella prosciutto, funghi
Tomato and mozzarella, ham, mushrooms

€ 7.50

FARCITA

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi
Tomato and mozzarella, ham, artichokes, mushrooms

€ 8.50

CAPRICCIOSA

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi, olive nere, acciughe
Tomato and mozzarella, ham, artichokes, mushrooms, black olives, anchovies

€ 9.00

4 STAGIONI

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, olive nere, funghi
Tomato and mozzarella, mushrooms, ham, artichokes, olives

€ 8.50

4 FORMAGGI

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, brie, grana
Tomato and mozzarella, blue cheese, brie, parmesan

€ 8.50

DIAVOLA

Pomodoro, mozzarella, salame piccante
Tomato and mozzarella, spicy salami

€ 7.50

WURSTEL

Pomodoro, mozzarella, wurstel
Tomato and mozzarella, frankfurters

€ 7.00

AMERICANA

Pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine fritte
Tomato and mozzarella, frankfurters, french fries

€ 9.00

TONNO

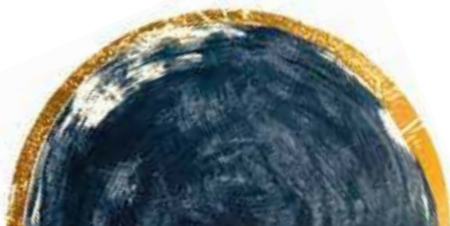
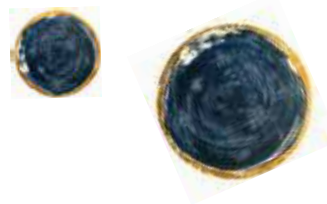
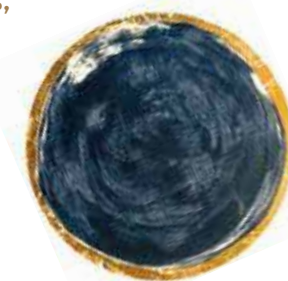
Pomodoro, mozzarella, tonno
Tomato and mozzarella, tuna

€ 7.50

PATATINE

Pomodoro, mozzarella, patatine fritte
Tomato and mozzarella, french fries

€ 7.50



PIZZE

PIZZA

TONNO E CIPOLLE

Pomodoro, mozzarella, tonno,
cipolle di tropea
Tomato and mozzarella, tuna, onions
€ 8.00

BUFALA

Pomodoro, mozzarella di bufala,
pomodorini e basilico
Tomato and buffalo mozzarella, cherry
tomatoes, basil
€ 9.50

ORTOLANA

Pomodoro, mozzarella, zucchine,
melanzane, peperoni grigliati
Tomato and mozzarella, grilled zucchini,
aubergines, peppers
€ 8.00

GOLOSA

Pomodoro, mozzarella, salame piccante,
gorgonzola, peperoni grigliati
Tomato and mozzarella, spicy salami, blue
cheese, grilled peppers
€ 8.50

CRUDO

Pomodoro, mozzarella, crudo
Tomato and mozzarella, raw ham
€ 9.00

CRUDO E PANNA

Pomodoro, mozzarella, crudo e panna
Tomato and mozzarella, raw ham, cream
€ 9.50

TIROLESE

Pomodoro, mozzarella, speck, gorgonzola
Tomato and mozzarella, bacon, blue cheese
€ 9.50

TRENTINA

Pomodoro, mozzarella, speck, brie,
zucchine grigliate
Tomato and mozzarella, bacon, brie, grilled
zucchini
€ 10.00

PORCINI

Pomodoro, mozzarella, porcini
Tomato and mozzarella, porcini mushrooms
€ 9.00

LIGHT

Pomodoro, mozzarella, gamberetti,
pomodorini, rucola, burrata
Tomato and mozzarella, shrimps, cherry
tomatoes, rucola, burrata cheese
€ 12.00

SALMONE

Pomodoro, mozzarella, salmone affumicato
Tomato and mozzarella, smoked salmon
€ 10.00

SALMONE E PANNA

pomodoro, mozzarella, salmone affumicato,
panna
Tomato and mozzarella, smoked salmon,
cream
€ 10.50

FRUTTI DI MARE

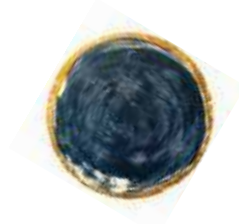
Pomodoro, mozzarella, frutti di mare
Tomato and mozzarella, seafood
€ 10.00

BISMARK

Pomodoro, mozzarella, uova, asparagi, grana
Tomato and mozzarella, egg, asparagus,
parmisan
€ 9.00

Ogni aggiunta: da + 0,50 € a + 3,00 €

Every addition on top: from +0,50 € to +3,00 €



CALZONI E PIZZE BIANCHE

PIZZA

CALZONI

CLASSICO

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto
Tomato and mozzarella, ham

€ 7,00

FARCITO

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto,
funghi, carciofi
Tomato and mozzarella, ham, mushrooms,
artichokes

€ 8,50

PIZZE BIANCHE

AURORA

Mozzarella, gamberetti ins. verde, carciofo
alla romana, ricotta, pomodorini
Mozzarella, shrimps, salad, artichokes
romana style, ricotta cheese, cherry
tomatoe

€ 12,50

VALTELLINESE

Mozzarella, bresaola, rucola,
scaglie di grana
Mozzarella, bresaola ham, rucola, parmisan

€ 10,50

DEL LAGO

bianca pomodorini, salmerino marinato,
olive taggiasche
Mozzarella, tcherry tomatoes, marinated
char lake fish, olives

€ 12,00

BACON

Mozzarella, pancetta, asparagi, grana,
pomodorini
Mozzarella, bacon, asparagus, parmisan,
cherry tomatoes

€ 10,00

FOCACCIA SEMPLICE

olio, origano, sale
oil, origanum, salt

€ 3,00

FOCACCIA AL ROSMARINO

olio, rosmarino, sale
oil, rosemary, salt

€ 3,00

BABY PIZZA MARGHERITA

Baby Pizza tomato and mozzarella

€ 4,50

Ogni aggiunta: da + 0,50 € a + 3,00 €

Every addition on top: from +0,50 € to +3,00 €

TUTTE LE PIZZE POSSONO ESSERE REALIZZATE CON PASTA DI:

FARINA INTEGRALE: farina di grano tenero 100% italiano macinata a pietra in purezza con elevato contenuto di fibre

+ € 1,50

KAMUT: cereale con elevata digeribilità e assimilabilità, risulta tollerabile anche in casi di ipersensibilità al glutine

+ € 1,50

ALL PIZZAS CAN BE MADE WITH DOUGH OF:

WHOLEMEAL FLOUR: 100% Italian stone-ground soft wheat flour with high fiber content

+ € 1,50

KAMUT: cereal with high digestibility and assimilability, it is tolerable even in cases of hypersensitivity to gluten

+ € 1,50



DOLCEZZE

DESSERTS

GESTIONE

*Aglia
e
Oglio*

TORTE DEL GIORNO

Cake of the day

€ 6.00

CHEESECAKE CON FRUTTI DI BOSCO

Red fruit cheesecake

€ 6.00

TIRAMISU

Our tiramisu

€ 6.00

GELATO ARTIGIANALE

Gusti Panna, Fragola Sloppy

Home made ice cream... choose your flavour:

Cream, Strawberry, Sloppy (Chocolatechips,
peanuts and caramel)

€ 6.00

Tutte le dolcezze sono fatte in casa,

Made in Aglia e Oglio.

Home made desserts

SORBETTO AL LIMONE

Lemon sorbet

€ 6.00

SEMIFREDDO AL CROCCANTE DI NOCCIOLE

e grissino alla vaniglia

Semifreddo with nuts
and vanilla breadstick

€ 6.00

MERINGATA AL CARMELLO

Caramel meringue

€ 6.00

VINI DOLCI E DA MEDITAZIONE

SWEET WINES

SARACCO

Moscato d'Asti 75 cl.

€ 26.00

Bicchiere / glass

€ 5.00

ROCCHIE DEI VIGNALI

Il Sant Passito di Vallecamonica

Incrocio Manzoni 50 cl

€ 30.00

Bicchiere / glass

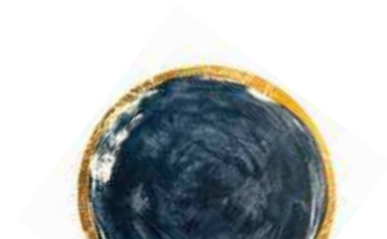
€ 7.00

KRESSMAN (Francia)

Sauternes Grand reserve

Semillon 75 cl

€ 40.00



BEVANDE

DRINKS

BAR

ACQUA MINERALE 0,75 l

Mineral Water

€ 2.50

BIBITE 33 cl.

Soft Drinks 0,33 cl.

€ 3.00

COCA COLA 1 litro

COCA COLA 1 liter

€ 6.00

SPRITZ APEROL / CAMPARI

€ 5.00

APERITIVI ANALCOLICI

Non-alcoholic aperitifs

€ 3.50

VINO SFUSO

- rosso selezione Balan

- bianco frizzante Le Gemme

Red Wine and Sparkling White

1/4 lt € 3.00

1/2 lt € 6.00

1 lt € 12.00

BIRRE ARTIGIANALI LOCALI

LOCAL CRAFT BEER

PITOTA bionda, birrificio Balanders, 50 cl.

Blonde Beer 50 cl.

€ 7.00

STRIA rossa, birrificio Balanders, 50 cl.

Red Beer 50 cl.

€ 7.00

DOPPELBOCK birra rossa doppio malto,
birrificio Darf, 33 cl.

Double malt red beer 33 cl.

€ 5.50

BIRRE ARTIGIANALI ITALIANE

Italian Craft Beer

VIOLA bionda / rossa 75 cl.

VIOLA blonde / red 75 cl.

€ 13.00

BIRRE ALLA SPINA

DRAFT BEER

KRUSOVICE bionda blonde 25 cl.

€ 3.00

KRUSOVICE bionda blonde 50 cl.

€ 6.00

Benedektiner WEISS 50 cl.

€ 6.00

BIRRE IN BOTTIGLIA 33 cl.

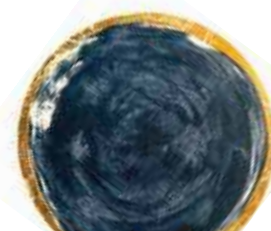
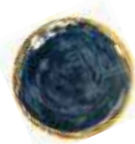
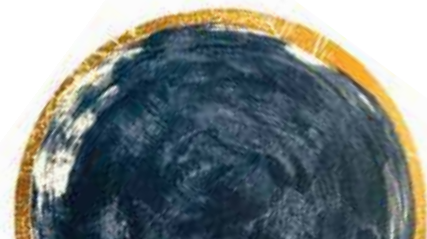
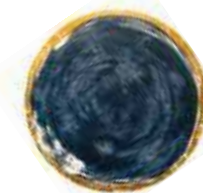
BOTTLED BEERS 33 cl.

Becks

Ceres

Ichnusa non filtrata (unfiltered beer)

€ 3.50



CAFFÉ ESPRESSO ENDI

€ 1.20

DECAFFEINATO / CORRETTO

Decaffeinated / With alcohol

€ 1.50

CAFFÉ ORZO

Barley coffee

€ 1.40 / 1.80

GINSENG

€ 1.50 / 2.00

TE E INFUSI

Tea and Infusion

€ 2.00

LIQUORI

Spirits

€ 3.00 / 5.00

In mancanza di prodotto fresco, utilizziamo alimenti surgelati a norma di legge, chiedete al nostro personale per intolleranze e regimi alimentari

COPERTO € 2,20 | COVER CHARGE € 2,20

IN QUESTO ESERCIZIO VENGONO UTILIZZATI I SEGUENTI ALLERGENI:

1. Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut
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: mandorle, nocciole, noci, pistacchi
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 superiori a 10 mg/kg
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

IL PERSONALE È A DISPOSIZIONE PER ULTERIORI INFORMAZIONI

AI SENSI DELL'ALLEGATO II AL REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione

