



Lido di Classe

ANTIPASTI FREDDI

ALICI MARINATE <i>CON CROSTINI DI PANE E PORRO STUFATO</i>	12,00 €
GAMBERI IN COCKTAIL <i>AL VAPORE SU LETTO DI INSALATA CON LA SUA SALSA</i>	13,00 €
SQUISITA DI BACCALÀ <i>STRACCETTI DI BACCALÀ, CON POMODORI, PEPERONI DOLCI, OLIVE NERE E CIPOLLA ROSSA</i>	13,00 €
INSALATA DI MARE <i>CON VERDURE, SEPIE, POLIPO, GAMBERI, FRUTTI DI MARE</i>	14,00 €
POLIPO ALLA VESUVIANA <i>CON POM. SECCHI, OLIVE PINOLI E BASILICO</i>	14,00 €
ANTIPASTO PICCOLO <i>MISTO CON 3 ASSAGGI</i>	12,00 €
ANTIPASTO MEDIO <i>MISTO CON 4 ASSAGGI</i>	16,00 €
FANTASIA DI MARE <i>MISTO CON 6 ASSAGGI</i>	20,00 €

ANTIPASTI CALDI

COZZE ALLA MARINARA <i>IN BIANCO CON AGLIO E PREZZEMOLO</i>	13,00 €
COZZE PICCANTI <i>CON SALSA DI POMODORO E PEPERONCINO</i>	14,00 €
BACCALÀ IN GUAZZETTO <i>AL CARTOCCIO CON FRUTTI DI MARE E POMODORINI</i>	13,00 €
TEGAME DI FRUTTI DI MARE <i>COZZE, VONGOLE E POMODORINI</i>	16,00 €
VONGOLE ALLA MARINARA <i>PROFUMO DI AGLIO E PREZZEMOLO</i>	16,00 €
TENTACOLI DI POLIPO <i>GRIGLIATO SU MANTECATO DI PATATE</i>	14,00 €
GAMBERONI CROCCANTI <i>CON LA NOSTRA SALSA CURRY</i>	15,00 €

CRUDITÀ DI MARE

TUTTO CRUDO <i>CARPACCI, TARTARE, FRUTTI DI MARE, CROSTACEI E OSTRICHE BATTUTA DI TONNO CIPOLLOTTO, CAPPERI E OLIVE CROCCANTI</i>	45,00 €	TRIS DI CARPACCI DI PESCE <i>TRE QUALITÀ TONNO, SALMONE, BRANZINO PESCATO DEL GIORNO SECONDO DISPONIBILITÀ</i>	22,00 €
TARTARE DI SALMONE E AVOCADO	18,00 €	SELEZIONE DI TARTARE <i>TRE QUALITÀ TONNO, SALMONE, GAMBERO, BRANZINO PESCATO DEL GIORNO SECONDO DISPONIBILITÀ</i>	22,00 €
CARPACCIO DI GAMBERI	18,00 €	OSTRICHE <i>SECONDO DISPONIBILITÀ</i>	cad 3,50 €

LA PASTA

TAGLIOLINI SALMONE E RUCOLA	14,00 €	RISOTTO ALLA MARINARA <i>ROSSO CON SUGO DI PESCE E FRUTTI DI MARE</i>	16,00 €
STROZZAPRETI ALLE COZZE <i>CON PROVOLONE, SUGO DI POMODORINI E PEPERONCINO</i>	14,00 €	RISOTTO CREMOSO <i>ROSATO CON GAMBERI E SQUACQUERONE</i>	16,00 €
GNOCCHI DI PATATE VIOLA AI GAMBERI <i>CON CREMA DI BASILICO E POMODORINI</i>	16,00 €	Per i nostri risotti utilizziamo solo riso "Acquerello"	
PACCHERI ALLA CARBONARA DI MARE <i>CON SUGO DI PESCE CREMOSO</i>	16,00 €	SPAGHETTI ALLO SCOGLIO <i>ROSSO CON FRUTTI DI MARE E CROSTACEI</i>	20,00 €
SPAGHETTI ALL' AMATRICIANA DI TONNO <i>CON CIPOLLA, BACON CROCCANTE E SUGO DI POMODORO</i>	16,00 €	RAVIOLI DI BURRATA <i>BISQUE DI CROSTACEI AL POMODORO E TARTARE DI GAMBERO</i>	20,00 €
		PACCHERI ALL' ASTICE <i>UN CLASSICO CON POMODORINI VESUVIANI</i>	24,00 €

COPERTO € 3,00.

(Questo costo è necessario per sostenere le spese di lavanderia e "Mise en Place")

Lista degli allergeni disponibile alla cassa

Alcuni prodotti potrebbero essere congelati si prega di consultare il personale di sala

PESCI, FRITTURE & CROSTACEI

GRIGLIA

PICCOLA GRIGLIATA DI PESCE <i>1/2 PESCE, MAZZANCOLLA E CALAMARI</i>	12,00 €
POLIPO ALLA GRIGLIA	16,00 €
SPIEDINO DI GAMBERI	17,00 €
SPIEDINO MISTO <i>GAMBERI, CALAMARI, SPADA E MAZZANCOLLA</i>	17,00 €
TAGLIATA DI TONNO	18,00 €
GRIGLIATA MISTA <i>PESCI E CROSTACEI SECONDO DISPONIBILITÀ DEL MERCATO</i>	24,00 €

FORNO

GRATINATO MISTO <i>PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI SECONDO DISP. DEL MERCATO</i>	22,00 €
PESCATO DEL GIORNO NEI VARI MODI: <i>GRIGLIA, SALE, ACQUAPAZZA, MEDITERRANEA</i>	all'etto 6/7 €

FRITTO

MEZZO FRITTO <i>CALAMARI, GAMBERI, PARANZA, VERDURE E MAIONESE AL LIME</i>	12,00 €
FRITTO DI CALAMARI <i>CON SALSA AGRODOLCE E VERDURE</i>	17,00 €
FISH & CHIPS <i>BACCALÀ FRITTO CON PATATINE E CREMA DI PEPERONI</i>	16,00 €
FRITTO MISTO <i>CALAMARI, GAMBERI, PARANZA, VERDURE E MAIONESE AL LIME</i>	18,00 €

CROSTACEI

GAMBERONI GRIGLIATI (5PZ)	20,00 €
LA PADELLA <i>CON FRUTTI DI MARE E CROSTACEI</i>	26,00 €
LA GRIGLIATA <i>ASTICE, SCAMPI, MAZZANCOLLE & CO.</i>	38,00 €
LA CATALANA <i>ASTICE, SCAMPI, MAZZANCOLLE, LA SUA SALSA E PINZIMONIO</i>	42,00 €

INSALATONE

JAZZ <i>INSALATA MISTA, VERDURE GRILL, CETRIOLO, MAIS, PHILADELPHIA, OLIVE, SALMONE E PISTACCHI</i>	12,00 €
BLUES <i>INSALATA MISTA, VALERIANA, CRUDO DI PARMA, SQUACQUERONE, NOCI E MIELE</i>	12,00 €
FUNKY <i>INSALATA MISTA, RUCOLA, CAROTE, POMODORINI, GAMBERI, STRACCIATELLA E MANDORLE</i>	12,00 €
ROCK <i>INSALATA, POMODORINI GIALLI, TONNO FRESCO, BUFALA E PINOLI</i>	12,00 €

CONTORNI

INSALATA MISTA	4,00 €
VERDURE GRIGLIATE	7,00 €
PATATE FRITTE	4,00 €
PATATE AL FORNO	4,00 €
CROCCHETTE DI PATATE	4,00 €
OLIVE ALL'ASCOLANA	4,00 €
PINZIMONIO	7,00 €

CUCINA DI TERRA

ANTIPASTI

ANTIPASTO VEGETARIANO <i>CON VERDURE GRIGLIATE, INSALATA MISTA E PATATE AL FORNO</i>	10,00 €
CAPRESE DI BUFALA <i>CON POMODORO, BASILICO E ORIGANO</i>	12,00 €
PARMIGIANA DI MELANZANE	10,00 €
CRUDO DI PARMA <i>CON SQUACQUERONE</i>	12,00 €

LA PASTA

TAGLIATELLE AL RAGÙ	10,00 €
STROZZAPRETI CON CREMA DI SPECK	10,00 €
TAGLIOLINO VEGETARIANO <i>CON VERDURE MISTE</i>	10,00 €
CAPPELLETTI MAGNIFICI <i>BURRO, SALVIA, SUGO DI POMODORINI E PINOLI</i>	12,00 €

I SECONDI

COTOLETTA DI POLLO <i>CON PATATINE</i>	13,00 €
TAGLIATA DI POLLO <i>RUCOLA, GRANA, SALSA YOGURT E SENAPE</i>	13,00 €
TAGLIATA DI MANZO <i>AL SALE GROSSO E ROSMARINO</i>	20,00 €
BISTECCA DI MANZO <i>AL PEPE VERDE</i>	22,00 €
BURGER DI MANZO 200GR.	
SELEZIONE DELLO CHEF <i>CON PATATE FRITTE E LA SUA SALSA</i>	16,00 €

IL BERE

VINI BIANCHI

SFUSO DELLA CASA 1/4 LITRO	3,00 €
SFUSO DELLA CASA 1/2 LITRO	6,00 €
SFUSO DELLA CASA 1 LITRO	12,00 €
PAGADEBIT (EMILIA ROMAGNA)	20,00 €
PASSERINA (MARCHE)	22,00 €
VERDICCHIO (MARCHE)	22,00 €
CHARDONNAY (FRIULI VENEZIA GIULIA)	24,00 €
PIGNOLETTO (EMILIA ROMAGNA)	22,00 €
FALANGHINA (CAMPANIA)	22,00 €
ERBALUCE DI CALUSO (PIEMONTE)	22,00 €
RIBOLLA GIALLA COLLIO (FRIULI VENEZIA GIULIA)	25,00 €
PINOT GRIGIO COLLIO (FRIULI VENEZIA GIULIA)	25,00 €
VERMENTINO DI SARDEGNA (SARDEGNA)	25,00 €
MULLER THURGAU (TRENTINO)	25,00 €
GRECO DI TUFO (CAMPANIA)	25,00 €
LUGANA (VENETO)	25,00 €
FIANO DI AVELLINO (CAMPANIA)	25,00 €
GEWÜRZTRAMINER (TRENTINO)	25,00 €
ROERO ARNEIS (PIEMONTE)	25,00 €

VINI BIANCHI

SFUSO DELLA CASA 1/4 LITRO	3,00 €
SFUSO DELLA CASA 1/2 LITRO	6,00 €
SFUSO DELLA CASA 1 LITRO	12,00 €
LAMBRUSCO DOC SECCO (EMILIA ROMAGNA)	20,00 €
LAMBRUSCO DOC AMABILE (EMILIA ROMAGNA)	20,00 €
MERLOT (FRIULI VENEZIA GIULIA)	22,00 €
MORELLINO DI SCANSANO (TOSCANA)	22,00 €
NERO D'AVOLA (SICILIA)	22,00 €
PRIMITIVO DI MANDURIA (PUGLIA)	25,00 €
CHIANTI (TOSCANA)	25,00 €
SANGIOVESE DOC (EMILIA ROMAGNA)	22,00 €
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO (ABRUZZO)	23,00 €
BARBERA (PIEMONTE)	23,00 €
CANNONAU (TRENTINO)	25,00 €
ROSSO DI MONTALCINO (TOSCANA)	25,00 €
TEROLDEGO (FRIULI VENEZIA GIULIA)	25,00 €
VERITAS ROSÈ (PUGLIA)	20,00 €

VINI DOLCI

ALBANA PASSITA	22,00 €
MOSCATO DOC	22,00 €
PASSITO DI PANTELLERIA	22,00 €

ALCUNI DEI NOSTRI VINI SONO
DISPONIBILI ANCHE AL CALICE 5,00 €

BOLLICINE

PROSECCO DOC ASOLO VALDOBBIADENE	22,00 €
FOSS MARAI VALDOBBIADENE	27,00 €
CARTIZZE MIONETTO VALDOBBIADENE	30,00 €
CONTADI CASTALDI FRANCIACORTA SATÈN	37,00 €
LE CANTORIE BRUT ARMONIA	37,00 €
LE CANTORIE FRANCIACORTA ROSÈ	37,00 €
BELLAVISTA FRANCIACORTA CUVÉE PRESTIGE	50,00 €
CÀ DEL BOSCO FRANCIACORTA CUVÉE PRESTIGE	55,00 €
SERGIO MIONETTO VALDOBBIADENE EXTRA DRY	25,00 €
SERGIO MIONETTO VALDOBBIADENE ROSÈ	25,00 €
MOET & CHARDON	60,00 €
VEUVE CLIQUOT	60,00 €

BIRRA

BIRRA PICCOLA BIONDA 0,2 L	3,00 €
BIRRA MEDIA BIONDA 0,4 L	6,00 €
CARAFFA BIONDA 1 L	12,00 €
BIRRA PICCOLA ROSSA	4,00 €
BIRRA MEDIA ROSSA	7,00 €
BECK'S	5,00 €
CERES	6,00 €
CORONA	5,00 €
ICHNUSA NON FILTRATA	5,00 €
ERDINGER 0,5 L WEIZEN BIER	6,00 €
MENABREA 0,66 L	7,00 €
MORETTI 0,66 L	6,00 €
BIRRA ANALCOLICA	5,00 €

BIRRE ARTIGIANALI REGIONALI

GRADISCA 1/2 L	7,00 €
LA VOLTINA 1/2 L	7,00 €

BAR

ACQUA MINERALE 3/4 L	2,50 €
COCA COLA SPINA PICCOLA	2,50 €
COCA COLA SPINA MEDIA	5,00 €
COCA COLA SPINA LITRO	10,00 €
BIBITE IN BARATTOLO	3,00 €
BIBITE IN BOTTIGLIA	2,50 €
SUCCHI DI FRUTTA 200 ML	3,00 €
APERITIVI ANALCOLICI	3,00 €
APERITIVI ALCOLICI	6,00 €

DOLCI

CREMA DI MASCARPONE <i>CON SCAGLIE DI CIOCCOLATO E CIALDE DI BISCOTTO</i>	6,00 €
PANNA COTTA <i>SERVITA CON LA SUA SALSA: CAREMELLO, CIOCCOLATO FONDENTE O FRUTTI DI BOSCO</i>	6,00 €
TIRAMISÙ	6,00 €
TORTINO AL CIOCCOLATO <i>TIEPIDO CON CREMA CHANTILLY E CRUNCH AI CEREALI</i>	7,00 €
TORTINO AL PISTACCHIO <i>CIOCCOLATO BIANCO E CUORE CALDO AL PISTACCHIO ABBINATO CON CREMA AL PASSION FRUIT</i>	7,00 €
SUPREMA DI PESCHE <i>MOUSSE DI RICOTTA CON PESCHE CARAMellate, BISCOTTO ALL'AMARETTO E GRANELLA DI PISTACCHIO</i>	6,00 €
MILLEFOGLIE CHANTILLY <i>STRATI DI SFOGLIA CROCCANTE CON CREMA CHANTILLY E AMARENE</i>	6,00 €
ZUPPA INGLESE <i>CREMA GIALLA, CREMA CIOCCOLATO, SAVOIARDI, ALCHERMES</i>	6,00 €
CREMA CATALANA <i>CREMA ALL'UOVO, SPEZIE, CROSTA DI ZUCCHERO E FRUTTI DI BOSCO</i>	6,00 €
BABÀ <i>CON BAGNA LEGGERA AL RUM, CHANTILLY E AMARENE</i>	6,00 €
TORTA DEL GIORNO	6,00 €
FRAGOLE	6,00 €
FRAGOLE CON PANNA	6,00 €
TAGLIO D'ANANAS	5,00 €



SORBETTI

LIMONE	4,00 €
CAFFÈ <i>(CONTIENE LATTOSIO)</i>	4,00 €

GELATI E SEMIFREDDI

TARTUFO NERO O BIANCO	4,00 €
COPPA PICCOLA GUSTI A SCELTA <i>TRE PALLINE</i>	6,00 €
GUSTI GELATO: <i>NOCCIOLA, CIOCCOLATO, FIOR DI LATTE, CREMA, PISTACCHIO</i>	
COPPA SPAGNOLA <i>GELATO FIOR DI LATTE CON AMARENE E PANNA MONTATA</i>	8,00 €
COPPA DEL LIDO <i>GELATO ALLA CREMA, CIOCCOLATO, VARIEGATO CAREMELLO, PANNA E GRANELLA DI NOCCIOLA</i>	8,00 €
AFFOGATO AL CAFFÈ <i>GELATO ALLA CREMA CON CAFFÈ ESPRESSO E PANNA MONTATA</i>	8,00 €
AFFOGATO AL CIOCCOLATO <i>GELATO ALLA CREMA CON CIOCCOLATO FONDENTE E PANNA MONTATA</i>	8,00 €
BANANA SPLIT <i>BANANA FRESCA, GELATO ALLA CREMA, PANNA MONTATA E CIOCCOLATO FONDENTE</i>	9,00 €