



## ***MENU A LA CARTE***

*Per eventuali allergie o intolleranze richiedere l'opuscolo degli allergeni. Alcuni prodotti potrebbero essere congelati direttamente dai fornitori per preservarne le proprietà.*

*Nel rispetto della privacy, e per godere a pieno dell'atmosfera, vi preghiamo di ridurre le suonerie dei telefoni cellulari e di abbassare il tono della voce.*

*Wi-fi rete: hotel lido guest – wi-fi password: Torregrande*

COPERTO E SERVIZIO RISTORANTE € 3

## ANTIPASTI

---

Gran Crudo di Mare, uova di Salmone e passion fruit ( ostriche, salmone marinato, scampo, gamberi,) (1,2,4,7,14,15)

*Mixed Raw Seafood and passion fruit (oyster, salmon, scampi, shrimp)*

**€ 28**

Carpacci di mare, mele e maionese ai pinoli(4,3,8,5)

*Mixed seafood carpaccio, apples and pine nut mayonnaise*

**€ 20**

Crema di Melanzane, bufala, gambero e spada affumicato(2,4,7,9,15)

*Aubergine cream, buffalo mozzarella, shrimp and smoked swordfish*

**€ 18**

Polpo Fritto con capperi e patate viola(1,4,7,15)

*Fried octopus with caper and violet potatoes*

**€ 20**

Soutè di cozze con crostone di pane(1,4,9,14)

*Mussel soutè with toasted bread*

**€ 18**

Selezione di Antipasti del giorno da condividere (min 2 pers.) (1,2,4,7,14,15)


*Selection of appetizers of the day to share*

**€ 26**

Misto salumi e formaggi locali (7)

*Selection of cold cuts and cheeses with fried bread*

**€ 14**

Rape Rosse, tofu ,zucchine all'agro ed erbette 

*Buffalo mozzarella, tomato pesto heart of rocket and toasted pine nuts*

**€ 14**

## PRIMI PIATTI

---

Pacchero fresco, calamari allo zafferano, pomodorini e cozze (1,3,4,9,14)

Pacchero, saffron squid, cherry tomatoes and mussels

**€ 18**

Fregola al ragù di polpo, pomodori secchi e scorza di limone (1,4,9,15)

Fregola with octopus ragout, sun-dried tomatoes and lemon zest

**€ 18**

Spaghetti di Gragnano I.G.P. con cozze, arselle e bottarga(1,4,9,14)

Spaghetti Gragnano with mussels, clams, bottarga,

**€ 19**

Gnocchi di ricotta, gamberi, zucchine fritte e bisque di crostacei (1,2,7,9,15)


Ricotta gnocchi, prawns, fried courgettes and shellfish bisque

**€ 19**

Cappellacci di magro, coulis di pomodoro, stracciatella e rucola (1,3,7,9)

Cappellacci, tomato coulis, stracciatella and rocket

**€ 16**

Spaghetti al pesto di zucchine, crumble di pane alle erbe su crema al curry(1,9) 

Spaghetti with zucchini pesto, herb bread crumble on curry cream

**€ 14**

## SECONDI PIATTI con contorno

---

Trancio di tonno panato al Carasau, salsa di soya e verdure (1,4,6,9,10)

Carasau breaded tuna steak, soy sauce and vegetables

**€ 22**

Pesce e crostacei del giorno dalla nostra vetrina da cucinare a piacere

Fish and shellfish of the day from our showcase to be cooked to taste

**€ su richiesta**

Fritto di Polpo, Gambero, Capesante e Calamari con salsa tartara (1,2,3,4,11,14,15)

Fried Octopus, Shrimp, Scallops with tartar sauce

**€ 22**

Tagliata di Black Angus su misticanza, pecorino e patate (7)


Black Angus tagliata with rocket, cherry tomatoes, pecorino cheese and potatoes

**€ 22**

Costoletta d'Agnello panata al pane aromatico, su crema di melanzane e patate (1,3)

Lamb cutlet breaded with aromatic bread, on aubergine cream and potatoes

**€ 20**

Tempura di verdure con salsa agrodolce (1,3,7,9) 

Vegetable tempura with sweet and sour sauce

**€ 14**

## DESSERT

---

Crepes suzette con gelato <sup>(1,3,7)</sup>  
Crepes suzette with ice cream

**€ 8**

Crema Brulee dello chef<sup>(3,7)</sup>

**€ 8**

Crema al mascarpone, crumble al cioccolato e frutta <sup>(3,7)</sup>  
Mascarpone cream, chocolate crumble and fruit

**€ 8**

Seadas al miele e caramello all'arancia <sup>(1,3,5,7)</sup>  
Seadas with honey and orange caramel

**€ 8**

Tortino al cioccolato con Frutti di bosco <sup>(1,3,7)</sup>  
Chocolate Souffle with berries

**€ 8**

Tagliata di frutta con gelato alla crema<sup>(3,7)</sup>  
Sliced fruit with ice cream

**€ 8**

## COPERTO E SERVIZIO

**€ 3**

*Per eventuali allergie o intolleranze richiedere l'opuscolo degli allergeni. Alcuni prodotti potrebbero essere congelati direttamente dai fornitori e sono indicati con il 15.*

*Nel rispetto della privacy, e per godere a pieno dell'atmosfera, vi preghiamo di ridurre le suonerie dei telefoni cellulari e di abbassare il tono della voce.*

*Wi-fi rete: hotel lido guest – wi-fi password: Torregrande*

## **MENU BAMBINI**

---

Prosciutto cotto, bocconcini di parmigiano e carasau

**€ 8**

Pasta al pomodoro

**€ 8**

Pasta al salmone

**€ 12**

Cotoletta di pollo con patatine fritte

**€ 12**

Bistecca di manzo con patatine fritte

**€ 14**

Filetto di Orata con verdure

**€ 14**

## Tabella degli Allergeni

- 1) **CEREALI** contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati
- 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** come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
- 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** in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale
- 13) **LUPINI** e prodotti a base di lupini
- 14) **MOLLUSCHI** e prodotti a base di molluschi
- 15) **PRODOTTO CONGELATO**