



CARPE DIEM

**ROSTICCERIA
GASTRONOMIA
PIZZERIA**



Via Sandro Gallo, 171/B
30126 Lido di Venezia (VE)



041 5261268



www.carpediemplido.wordpress.com



Carpe Diem Lido



Carpediem_lido

SFIZIOSITÀ

CROCCHETTE DI PATATE *[1,3]	1,00 €/PZ
PATATINE FRITTE *	3,00 €/PORZ
PATATINE FRITTE RUSTICHE *	3,00 €/PORZ
OLIVE ASCOLANE *(1)	16,00 €/KG
BOCCONCINI DI POLLO *(1)	15,00 €/KG
CHELE DI GRANCHIO *(1,2)	20,00 €/KG
MOZZARELLINE PANATE *(1,7)	15,00 €/KG
VERDURE PASTELLATE *(1,3,7)	15,00 €/KG
POLPETTE DI CARNE **(1,3,7)	1,50 €/PZ
POLPETTE VEGETARIANE **(1,3,7)	1,50 €/PZ
POLPETTE DI RISO **(1,3,7)	2,00 €/PZ
ARANCINO **(1,3,7)	3,00 €/PZ
PANZEROTTI **(1,7)	2,50 €/PZ
MOZZARELLA IN CARROZZA CON PROSCIUTTO (1,3,7)	2,50 €/PZ
MOZZARELLA IN CARROZZA CON ACCCIUGHE (1,3,4,7)	2,50 €/PZ
SARDE IN SAOR **(1,4)	1,00 €/PZ
GAMBERI IN SAOR **(1,2)	2,00 €/PZ
BACCALÀ MANTECATO (1,4,7)	50,00 €/KG
BACCALÀ FRITTO (1,3,4,7)	2,00 €/PZ

PER QUALSIASI INFORMAZIONE SU SOSTANZE E ALLERGENI E' POSSIBILE CONSULTARE L'APPOSITA DOCUMENTAZIONE CHE VERRA' FORNITA, A RICHIESTA, DAL PERSONALE IN SERVIZIO.
SONO POSSIBILI CONTAMINAZIONI CROCIATE TRA GLI ALIMENTI.

PRIMI PIATTI

LASAGNE ALLA BOLOGNESE ** ^(1,3,7,9,12)	18,00 €/KG
LASAGNE AL RADICCHIO ** ^(1,3,7)	18,00 €/KG
LASAGNE ALLE VERDURE ** ^(1,3,7)	18,00 €/KG
LASAGNE AI FUNGHI ** ^(1,3,7)	18,00 €/KG
LASAGNE DI PESCE ** ^(1,2,3,4,7,14)	22,00 €/KG
COUS COUS DI POLLO ^(1,9)	17,00 €/KG
COUS COUS DI VERDURE ^(1,9)	15,00 €/KG
RISO VENERE CON SALMONE ⁽⁴⁾	29,00 €/KG
INSALATA DI RISO ^(3,4,7)	15,00 €/KG
PASTA FREDDA ^(1,3,4,7)	15,00 €/KG
PARMIGIANA ** ^(1,3,7)	18,00 €/KG
CRESPILLE RICOTTA E SPINACI ** ^(1,3,7)	18,00 €/KG
CRESPILLE PROSCIUTTO E FUNGHI ** ^(1,3,7)	18,00 €/KG

PER QUALSIASI INFORMAZIONE SU SOSTANZE E ALLERGENI E' POSSIBILE CONSULTARE L'APPOSITA DOCUMENTAZIONE CHE VERRA' FORNITA, A RICHIESTA, DAL PERSONALE IN SERVIZIO.
SONO POSSIBILI CONTAMINAZIONI CROCIATE TRA GLI ALIMENTI.

SECONDI PIATTI DI CARNE

POLLO ALLO SPIEDO ^{*(12)}	10,00 €/PZ
GALLETTO ALLO SPIEDO ^{*(12)}	8,00 €/PZ
POLLO ARROSTO ^(1,12)	17,00 €/KG
LONZA TONNATA ^(3,4,7)	20,00 €/KG
ARROSTO DI MAIALE ⁽¹²⁾	18,00 €/KG
COTOLETTA DI POLLO ^(1,3)	20,00 €/KG
COTOLETTA DI MAIALE ^(1,3)	20,00 €/KG
SPEZZATINO IN ROSSO ^(9,12)	28,00 €/KG
SPEZZATINO IN BIANCO ^(1,9,12)	28,00 €/KG
POLPETTE IN ROSSO ^(1,3,9)	26,00 €/KG
TRIPPA IN ROSSO ^(9,12)	18,00 €/KG
NERVETTI	18,00 €/KG
VERDURE RIPIENE ^(1,3,7)	22,00 €/KG

PER QUALSIASI INFORMAZIONE SU SOSTANZE E ALLERGENI E' POSSIBILE CONSULTARE L'APPOSITA DOCUMENTAZIONE CHE VERRA' FORNITA, A RICHIESTA, DAL PERSONALE IN SERVIZIO.
SONO POSSIBILI CONTAMINAZIONI CROCIATE TRA GLI ALIMENTI.

SECONDI PIATTI DI PESCE

INSALATA DI PIOVRA ^(9,14)	32,00 €/KG
FRITTURA DI PESCE ^{*(1,2,5,14)}	32,00 €/KG
CALAMARI RIPIENI ^{** (1,14)}	30,00 €/KG
SEPIE IN NERO ^(12,14)	28,00 €/KG
ORATA AL FORNO ^{** (4,7,12)}	28,00 €/KG
BRANZINO AL FORNO ^{** (4,7,12)}	30,00 €/KG
FILETTO DI ORATA ALLA LIVORNESE ^{** (4,12)}	30,00 €/KG
POLIPETTI ^(9,14)	42,00 €/KG
GAMBERONI ARGENTINI ALLA GRIGLIA ⁽²⁾	45,00 €/KG

PER QUALSIASI INFORMAZIONE SU SOSTANZE E ALLERGENI E' POSSIBILE CONSULTARE L'APPOSITA DOCUMENTAZIONE CHE VERRA' FORNITA, A RICHIESTA, DAL PERSONALE IN SERVIZIO.
SONO POSSIBILI CONTAMINAZIONI CROCIATE TRA GLI ALIMENTI.

CONTORNI

POLENTA ALLA GRIGLIA	3,00 €/KG
PEPERONATA	25,00 €/KG
VERDURE GRIGLiate	15,00 €/KG
FINOCCHI GRATINATI ^(1,7,12)	20,00 €/KG
CAVOLO IN BESCIA MELLA ^(1,7)	20,00 €/KG
PISELLI *	14,00 €/KG
FAGIOLINI *	14,00 €/KG
SPINACI ^{*(7)}	14,00 €/KG
ASPARAGI	20,00 €/KG
CARCIOFI	20,00 €/KG
FONDI DI CARCIOFO	1,50 €/PZ
BIETA E CICORIA	15,00 €/KG
POMODORI GRATINATI ^(1,7)	18,00 €/KG
PATATE AL FORNO	12,00 €/KG
PATATE PREZZEMOLATE	12,00 €/KG

PER QUALSIASI INFORMAZIONE SU SOSTANZE E ALLERGENI E' POSSIBILE CONSULTARE L'APPOSITA DOCUMENTAZIONE CHE VERRA' FORNITA, A RICHIESTA, DAL PERSONALE IN SERVIZIO.
SONO POSSIBILI CONTAMINAZIONI CROCIATE TRA GLI ALIMENTI.

SOSTANZE E PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE:

[1] CEREALI CONTENENTI GLUTINE, VALE A DIRE: GRANO, FARRO, GRANO KHORASAN, SEGALE, ORZO, AVENA O I LORO CEPPI IBRIDATI E PRODOTTI DERIVATI TRANNE:

- A) SCIROPPI DI GLUCOSIO A BASE DI GRANO, INCLUSO IL DESTROSIO;
- B) MALTODESTRINE A BASE DI GRANO;
- C) SCIROPPI DI GLUCOSIO A BASE DI ORZO;
- D) CEREALI UTILIZZATI PER LA FABBRICAZIONE DI DISTILLATI ALCOLICI, INCLUSO L'ALCOL ETILICO DI ORIGINE AGRICOLA.

[2] CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI

[3] UOVA E PRDOTTI A BASE DI UOVA

[4] PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE, TRANNE:

- A) GELATINA DI PESCE UTILIZZATA COME SUPPORTO PER PREPARATI DI VITAMINE O CAROTENOIDI;
- B) GELATINA O COLLA DI PESCE UTILIZZATA COME CHIARIFICANTE NELLA BIRRA E NEL VINO

[5] ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDE

[6] SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA, TRANNE:

- A) OLIO E GRASSO DI SOIA RAFFINATO
- B) TOCOFEROLI MISTI (E306), TOCOFEROLO D-ALFA NATURALE, TOCOFEROLO ACETATO D-ALFA NATURALE, TOCOFEROLO SUCCINATO D-ALFA NATURALE A BASE DI SOIA;
- C) OLI VEGETALI DERIVATI DA FITOSTEROLI E FITOSTEROLI ESTERI A BASE DI SOIA;
- D) ESTERE DI STANOLO VEGETALE PRODOTTO DA STEROLI DI OLIO VEGETALE A BASE DI SOIA.

[7] LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO IL LATTOSIO), TRANNE:

- A) SIERO DI LATTE UTILIZZATO PER LA FABBRICAZIONE DI DISTILLATI ALCOLICI, INCLUSO L'ALCOL ETILICO DI ORIGINE AGRICOLA;
- B) LATTIOLO

[8] FRUTTA A GUSCIO, VALE A DIRE: MANDORLE (*AMYGDALUS COMMUNIS* L.), NOCCIOLE (*CORYLUS AVELLANA*), NOCI (*JUGLANS REGIA*), NOCI DI ACAGIÙ (*ANACARDIUM OCCIDENTALE*), NOCI PECAN (*CARYA ILLINOINENSIS* (WANGENH.) K. KOCH), NOCI DEL BRASILE (*BERTHOETTIA EXCELSA*), PISTACCHI (*PISTACIA VERA*), NOCI MACADAMIA O NOCI DEL QUEENSLAND (*MACADAMIA TERNIFOLIA*) E I LORO PRODOTTI, TRANNE PER LA FRUTTA A GUSCIO UTILIZZATA PER LA FABBRICAZIONE DI DISTILLATI ALCOLICI, INCLUSO L'ALCOL ETILICO DI ORIGINE AGRICOLA.

[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 CONCENTRAZIONE SUPERIORE A 10 mg/kg O 10 mg/L IN TERMINI DI SO₂ TOTALE DA CALCOLARSI PER I PRODOTTI COSÌ COME PROPOSTI PRONTI AL CONSUMO O RICOSTITUITI CONFORMEMENTE ALLE ISTRUZIONI DEI FABBRICANTI.

[13] LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI

[14] MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI

*** PRODOTTI SURGELATI** – PIETANZE PREPARATE CON MATERIA PRIMA CONGELATA O SURGELATA ALL'ORIGINE

**** MATERIE PRIME/PRODOTTI ABBATTUTTI IN LOCO** – ALCUNI PRODOTTI FRESCHI DI ORIGINE ANIMALE, COSÌ COME I PRODOTTI DELLA PESCA SOMMINISTRATI CRUDI, VENGONO SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA PER GARANTIRE LA QUALITÀ E LA SICUREZZA, COME DESCRITTO NEL PIANO HACCP AI SENSI DEL REG. CE 852/04 E REG. CE 853/04.

PER QUALSIASI INFORMAZIONE SU SOSTANZE E ALLERGENI E' POSSIBILE CONSULTARE L'APPOSITA DOCUMENTAZIONE CHE VERRA' FORNITA, A RICHIESTA, DAL PERSONALE IN SERVIZIO.
SONO POSSIBILI CONTAMINAZIONI CROCIATE TRA GLI ALIMENTI.