



DINNER

Lido di Venezia

Dinner / Cena

Antipasti / Starters

GAMBERI IN VACANZA / SHRIMPS ON HOLIDAY – €18

Gamberi lardellati, serviti con insalata d'orzo al profumo di rosmarino e salsa al mango

Shrimp wrapped in lardo, served with rosemary-scented barley salad and mango sauce

MERCATO ALL'ALBA / SUNRISE MARKET – €20

Carpaccio di pesce bianco del giorno, gel agli agrumi, rucola e olio EVO al limone

Daily white fish carpaccio with citrus gel, arugula and lemon-scented EVO

ECO DELLE DOLOMITI / ECHO OF THE DOLOMITES – €16

Carpaccio di Carne Salada con senape delicata, miele e misticanza, accompagnato da sorbetto alla mela verde

Thin-sliced Carne Salada with mild mustard, honey, spring mix, and green apple sorbet

NATURALIZZATO ITALIANO / MEDITERRANEAN MAKEOVER – €14

Gaspacho bicolore di datterini rossi e gialli, stracciatella di bufala, polvere d'oliva nera e salicornia

Red and yellow cherry tomato gazpacho with buffalo stracciatella, black olive dust and sea asparagus

Primi Piatti / First Courses

RISO D'AMORE / A LOVE AFFAIR WITH RISOTTO – €22 (min. 2 pax)

Risotto al Prosecco, fragole e tartare di pesce bianco del giorno

Prosecco and strawberry risotto with fish of the day tartare

MEZZELUNE DI LAGUNA / LAGOON MEZZALUNE – €26

Ravioli fatti in casa ripieni di capesante e gamberi, porri croccanti e crema di carote e zenzero

Homemade ravioli filled with scallops and shrimps, with crispy leeks and carrot-ginger cream

NELLA VECCHIA FATTORIA / OLD SIMONE WILL HAVE A FARM – €22

Tagliatelle alle carote con ragù di carne bianca e ricotta affumicata

Carrot tagliatelle with white meat ragù and smoked ricotta

GIARDINO SEGRETO / SECRET GARDEN – €20

Fusilloni con crema di piselli e menta, anacardi tostati e zest di limone

Fusilloni pasta with minted pea purée, toasted cashews and lemon zest

ORO³ / TOMATO³ – €18

Spaghetti alla chitarra con tre consistenze di pomodoro: salsa vellutata, secchi e confit

Guitar-cut spaghetti with three tomato textures: velvety sauce, dried and confit

TUTTA LA NOSTRA PASTA È FRESCA E DI PRODUZIONE ARTIGIANALE
ALL OUR PASTA IS HANDMADE AND FRESHLY PREPARED IN-HOUSE

Secondi Piatti / Main Courses

PESCE FUOR D'ACQUA / FISH OUT OF WATER – €26

Pesce bianco del giorno con insalata di finocchi, arance,
olive taggiasche e salsa al melograno

Fish of the day, fennel, oranges and olives salad with pomegranate sauce

MARE IN ORTO / SEA IN THE GARDEN – €28

Pavé di branzino su crema tiepida di fave con cetriolo
in osmosi e mandorle tostate

*Sea bass pavé on warm broad bean cream with osmosis
cucumber and toasted almonds*

FUGA NEL FRUTTETO / ESCAPE TO THE ORCHARD – €24

Coscia di faraona con pere al Marsala e misticanza

Guinea fowl leg with Marsala-glazed pears and spring mix

FUORI NORMA / OFF-NORMA – €20

Melanzana CBT con pomodorini confit, salsa di prezzemolo, mandorle e
cialda di Parmigiano 24 mesi

*Slow-cooked eggplant with confit cherry tomatoes, parsley sauce,
toasted almonds and 24-month Parmigiano crisp*

Dolci / Dessert

ROSA'S – CLASSIC TIRAMISÙ – €8

Tiramisù classico secondo tradizione

Traditional tiramisù, made the authentic way

ANGELA'S – SOMMELIER'S NIGHTMARE – €6

Biscotti S Buranei con vino Recioto DOCG

Venetian butter "S" cookies paired with Recioto DOCG sweet wine

SIMONE'S – LEMON DREAM – €10

Cremoso al limone su sablé al burro nocciola, limone candito e meringa

Silky lemon cream on brown butter sablé, with candied lemon and crisp meringue

LUCIA'S – WHITE PASSION – €8

Mousse al cioccolato bianco, coulis di lamponi e cialda di caramello e mandorle

White chocolate mousse with raspberry coulis and almond-caramel tuile

COPERTO – €4

Pane e burro fatti in casa

Homemade bread and butter

LISTA DEGLI ALLERGENI

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
(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
8. Frutta a guscio e i loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù,
di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
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 sesamo
12. Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

ALLERGENS LIST

1. Cereals containing gluten and products derived from them
(wheat, rye, barley, oats, spelt: "kamut")
2. Crustaceans and products derived from crustaceans
3. Eggs and products derived from eggs
4. Fish and products derived from fish
5. Peanuts and products derived from peanuts
6. Soy and products derived from soy
7. Milk and products derived from milk
8. Nuts and their products (almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts,
pecan nuts, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts)
9. Celery and products derived from celery
10. Mustard and products derived from mustard
11. Sesame seeds and products derived from sesame seeds
12. Sulphites in a concentration greater than 10 mg/kg
13. Lupins and products derived from lupins
14. Molluscs and products derived from molluscs