

percorso Lido Italia

TAGLIATELLA

ai multicereali con gambero viola, confit di pomodoro e timo ▲

Multicereal Tagliatella with purple shrimp, tomato confit and thyme

TRANCIO

di pescato alle erbe fini con salsa al "tocco" genovese

Fish slice with fine herbs with Genoese "tocco" sauce

COME

vedo il sottobosco

How I see the undergrowth

menu degustazione 38 / abbinamento vini 48

prezzi in euro

In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti potrebbero essere soggetti a congelamento
Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva
conforme alle lle prescrizioni del Reg. CE 853/2004

Vi preghiamo gentilmente di informare il personale di sala in servizio di eventuali allergie o intolleranze

* Pesce surgelato

▲ Piatto preparato con ingredienti freschi, sottoposto ad abbattimento ultra rapido di temperatura , secondo le prescrizioni legislative per garantire la massima qualità dal punto di vista nutrizionale.

antipasti Starters

ACCIUGHE	14
nostrane impanate e fritte con salsa aioli al mapo *	
<i>Breaded and fried homegrown anchovies with mapo aioli sauce</i>	
SAUTÈ	13,5
di cozze con pomodoro e crostone agliato alla piastra ▲	
<i>Mussel sauté with tomato and grilled bread with garlic</i>	
INSALATA	18
tiepida del nostro mare *	
<i>Tepid salad from our sea</i>	
TENTACOLO	17
di polpo in pasta kataifi, con insalatina di mare, fagiolini, pomodorini con salsa agropiccante	
<i>Octopus tentacle in kataifi dough with agropic sauce</i>	
RAVIOLI	12
fritto ripieno di prebuggiun con formaggio San Stè e miele ▲	
<i>Fried ravioli filled with "prebuggiun", San Stè cheese cheese and honey</i>	
SALMONE	19
affumicato al faggio e stracciatella su pane di kamut	
<i>Salmon smoked beech and stracciatella on kamut bread</i>	

primi first course

TROFIE	14
al pesto con basilico di Pra' ▲ <i>Trofie with pesto sauce made with Pra' basil</i>	
TAGLIATELLA	16
ai mutichereali con gambero viola, confit di pomodoro e timo ▲ <i>Mutichereal tagliatelle with purple shrimp, confit tomato and thyme</i>	
SPAGHETTO	18
ruvido alle vongole veraci <i>Rough spaghetti with veracious clams</i>	
RISOTTO	18
con scampi, lime ed aneto * <i>Risotto with scampi, lime and dill</i>	
RAVIOLI	14
di melanzane e caprino con pomodoro fresco e ricotta salata ▲ <i>Cous cous with season's vegetables and spices</i>	

secondi di pesce

fish main course

TRANCIO	22
di pescato alle erbe fini con salsa al "tocco" genovese	
<i>Fish slice with fine herbs and Genoese "tocco" sauce</i>	
ORATA	22
ai ferri o al sale	
<i>Grilled or salted sea bream</i>	
FRITTURA	20
mista con maionese alla paprika fumé *	
<i>Mixed fried fish with paprika mayonnaise</i>	
GRIGLIATA	27
mista di pesce e crostacei con verdure *	
<i>Mixed grilled fish and shellfish with vegetables</i>	

secondi di carne

meat main course

FARAONA	20
porchettata ripiena di patate arrosto con coriandolo di verdure ▲ <i>Fish slice with fine herbs and Genoese "tocco" sauce</i>	
RIB EYE	22
con misticanza e crema di senape antica <i>Rib eye with mystique and old mustard cream</i>	
ROSA	16
di vitello tonnato ed i suoi fiori <i>Rose of veal with tuna sauce and its flowers</i>	

contorni

side dish

Insalata mista 5
Mixed salad

Verdura alla griglia 5
Grilled Vegetables

Patatine fritte 6
French fries

per concludere in dolcezza dessert

CREMA CATALANA al rosmarino <i>Rosemary catalan cream</i>	6
IL NOSTRO TIRAMISÙ <i>Our Tiramisù</i>	6
COME vedo il sottobosco <i>How I see the undergrowth</i>	8
MERINGATA al cioccolato con coulis di fragole * <i>Chocolate meringue with strawberry coulis</i>	6
CHEESECAKE al mango <i>Mango cheesecake</i>	6



in cucina Executive Chef
Daniele Marrocu