

dalle 19.15 alle 21.30 · from 7.15 pm to 9.30 pm

<b>Tartare di branzino con sedano verde e pesca gialla, burrata di bufala e maionese alle molche del Garda*</b>	34.00
Sea bass tartare with green celery and yellow peach, burrata cheese Seebarsch Tartare mit Sellerie und Fischerei, Burrata-Käse	
<b>Scampo crudo dal Mare del Nord*</b>	al pz. 7.00
North Sea raw Scampi Nordsee rohe Scampi	
<b>Gambero rosso crudo di Mazara del Vallo*</b>	al pz. 6.00
Raw red prawn from Mazara del Vallo Rote rohe Garnele aus Mazara del Vallo	
<b>Le acciughe del Mar Cantabrico RESERVA (48 g)</b>	16.00
The anchovies of cantabrian Sea RESERVA (48 g) Sardellen aus Kantabrischen Meer RESERVA (48 g)	
<b>Polpo arricciato di Porto Santo Spirito*</b>	28.00
Octopus from Porto Santo Spirito Krake aus Porto Santo Spirito	
<b>Mozzarelline di bufala con pomodorini tricolore e avocado</b>	20.00
Buffalo mozzarella with cherry tomatoes and avocado Mozzarella di Bufala mit Datterini Tomaten und Avocado	
<b>Culatello di Zibello e burrata di bufala</b>	32.00
Culatello from Zibello and burrata cheese Culatello aus Zibello und Burrata-Käse	
<b>Tartare di manzetta della val Rendena battuta a coltello, le sue guarnizioni e crostoni di focaccia (140g)</b>	34.00
Knife-cut Val Rendena filet steak tartare prepared at the table (140g) Tatar vom Val Rendena Rind, handgeklopft und am Tisch zubereitet (140 g)	
<b>Busiate all'astice con fiori di zuccina, pistacchio profumate al limone*</b>	29.00
Busiate pasta with lobster, zucchini flowers and chopped pistachios Busiate-Nudeln mit Hummer, Zucchini Blüten und Pistazien	
<b>Pasta del giorno con primizie del mercato*</b>	24.00
Pasta of the day with market's fresh product Pasta des Tages mit Markfrischen Produkten	
<b>Spaghetti "Matt" con pomodoro fresco, basilico e burrata</b>	19.00
"Matt" spaghetti with cherry tomatoes, basil and burrata cheese "Matt" Spaghetti mit Basilikum und Burrata-Käse	
<b>Zuppa di pesce Lido Palace*</b>	30.00
Lido Palace's fish soup Fishsuppe Lido Palace	
<b>Pescato del giorno alla griglia o in guazzetto alla mediterranea</b>	34.00
Grilled catch of the day or in a Mediterranean Guazzetto Gegrillt fangfrischer Fish oder Mediterraner Stil Geschmort	
<b>Tagliata di filetto di manzo al tegame con salsa alla senape di Dijon, sformatino al taleggio verdure di stagione e fichi caramellati</b>	36.00
Fillet beef to the pan with Dijon mustard sauce, taleggio cheese flan, seasonal vegetables and figs caramelized Rinderfilet in der Pfanne mit Dijon-Senfsoße, Taleggiopasteten, Gemüse der Saison und Karamell Feigen	

È disponibile il registro degli allergeni.

Allergens register on request. / Die Allergenliste steht Ihnen zur Verfügung.

Prezzi in Euro, IVA inclusa.

Prices in Euro, VAT included. / Preise in Euro, inklusive MwSt.

Pesce crudo o parzialmente crudo - Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, conformemente alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004 (allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3).

All fish and fishery products to be eaten raw or almost raw must undergo freezing to ensure quality and food safety, in accordance with Regulation EC 853/2004.

Alle Fische und Fischereierzeugnisse, die roh oder fast roh verzehrt werden sollen, müssen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 eingefroren werden, um Qualität und Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten.