

Dove c'è il mare,
non c'è scampo!

LIDO
SPIAGGIA VERDE



menu

ANTIPASTI

SASHIMI DI BRANZINO

€ 16

ACCOMPAGNATO DA KETCHUP DI DATTERINO ROSSO, POLVERE DI OLIVE TAGGIASCHE, RIDUZIONE DI ACETO BALSAMICO E RAVANELLO (9, 15)

BATTUTO DI GAMBERO ROSA LOCALE

€ 15

ACCOMPAGNATO DA SFERIFICAZIONE DI MELA E ZENZERO, GEL ALLA MENTA E CHAMPAGNE E CROSTINO DORATO ALL'OLIO EVO (1, 9, 15)

CARPACCIO DI CARNE SALADA

€ 13

CON SPUMA AL GRANA PADANO, MAYO ALL'ORIGANO E POMODORINI CONFIT (LAT.)

TARTARE DI MANZO AL NATURE

€ 16

E GERMOGLI MISTI SUL SUO OSSO

BACCALÀ FRITTO

€ 14

CON POMODORINI ED OLIVE DOLCI, NOSTRA TRADIZIONE (3, 9, 15)

TRIS DI BOMBETTE DI PESCE SPADA

€ 15

AI SENTORI DI LIME, CROCCANTI CON GUANCIALE, POMODORINO SECCO, CACCIOCAVALLO NOSTRANO ACCOMPAGNATO DA CROSTINO DI PANE SU MISTICANZA (3,9,15,LAT.)

CALAMERETTI SPILLO

€ 12

FRITTI IN PUREZZA (3, 8, 15)

CANNOLO DI BACCALÀ MANTECATO

€ 14

GASPACHO DI POMODORINO ROSSO E PESTO AL BASILICO (3, 9, 15)

POLPETTE DI CARNE DELLA NONNA

€ 10

CON CROSTINI DORATI (SECONDO TRADIZIONE) - 6 PZ (3,14,15,LAT.)

PRIMI PIATTI

MEZZA MANICA RIGATA

€ 16

AL RAGÙ DI RANA PESCATRICE, COZZE SGUSCIATE E PANE TOSTATO (3, 8, 9)

TAGLIOLINO DI PASTA FRESCA

€ 18

IN BISQUE DI SCAMPO CON LA SUA QUENELLE AL LEMONGRASS E BASILICO VETRIFICATO (3,4,14,15)

CAPUNTI AL RAGU' BIANCO

€ 15

DI SCOTTONA E PUNTE DI ASPARAGI (3,LAT.)

STRASCINATI

€ 14

CON POMODORINO INFORNATO, SALSICCIA DI ARICCIA E STRACCIATELLA ANDRIESE (3,LAT.)

menu

SECONDI PIATTI

FRITTURA

DI CALAMARI E GAMBERI (3,4,8,15)

€ 18

TATAKI DI TONNO ROSSO

IN CROSTA DI PANE PANKO CON SPUMONE DI LIME, ACQUA DI MOZZARELLA E COCCO (3,9,14,15,LAT.)

€ 17

TENTACOLI DI POLPO GRIGLIATO

SU MOUSSE DI PATATE, STRACCIATELLA ANDRIESE, POMODORINO CONFIT E BASILICO FRITTO (8,15,LAT.)

€ 19

HAMBURGER DI SCOTTONA

300 G CON CHIPS DI PATATA DOLCE (15)

€ 14

CUBO DI MAIALINO

COTTO A BASSA TEMPERATURA GLASSATO CON IL SUO FONDO E MOUSSE DI BANANA AFFUMICATA

€ 15

FRUTTA DI STAGIONE

€ 6

COPERTO

€ 2

COPERTO CON EVENTO LIVE

€ 3,50

PER SCOPRIRE I DESSERT, RIVOLGERSI AL NOSTRO CAMERIERE

LISTA ALLERGENI E PRODOTTI CONGELATI

1. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI (SE IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/LITRO)
 2. ARACHIDI
 3. CEREALI CONTENENTI GLUTINE (GRANO, FARRO, GRANO KHORASAN, SEGALE, ORZO, AVENA)
 4. CROSTACEI
 5. FRUTTA A GUSCIO (MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, NOCI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA O NOCI DEL QUEENSLAND)
 7. LUPINI
 8. MOLLUSCHI
 9. PESCE
 10. SEDANO
 11. SEMI DI SESAMO
 12. SENAPE
 13. SOIA
 14. UOVA
 15. PRODOTTO CONGELATO / PRODOTTO ABBATTUTO
- VEGETARIANO
VEGANO
LAT.: CON LATTOSIO

menu

COCKTAIL

COCKTAIL BASE	€ 8
COCKTAIL PREMIUM	€ 10
APEROL/CAMPARI/SPRITZ	€ 7

BIRRE IN BT. 33 CL.

CERES LAGER PREMIUM	€ 3,50
TENNET'S SUPER	€ 4,50
ICHNUSA/ CORONA EXTRA/ RAFFO GREZZA	€ 4
NASTRO AZZURRO 0° (ANALCOLICA)/RAFFO LAGER	€ 3,50
BREWDOG WINGMAN IPA (LATTINA)/ DANGEROUSSE	€ 5

AMARI

MEZZO DIGESTIVO	€ 2
DIGESTIVO (JÄGERMEISTER, MONTENEGRO AMARO DEL CAPO AMARO LUCANO, GRAPPA BARRICATA, GRAPPA BIANCA)	€ 4
AMARI PARTICOLARI (JEFFERSON, KYMA)	€ 4,50
RHUM E WHISKY	€ 5

DRINK LIST & SOFT DRINK

ACQUA NATURALE SAN BERNARDO 75 CL	€ 2,50
ACQUA FRIZZANTE SAN BERNARDO 75 CL	€ 2,50
COCA COLA VAP. 33 CL.	€ 3,50
GINGEER BEER KINLEY VAP. 20 CL	€ 3,50
COCA COLA ZERO VAP. 33 CL.	€ 3,50
FANTA VAP. 33 CL.	€ 3,50
REDBULL ENERGY DRINK 25 CL.	€ 4
LURISIA CHINOTTO/GASSOSA/TONICA/LIMONATA	€ 3,50
ESTATHE PESCA VAP. 25 CL	€ 3,50
SUCCO DI FRUTTA MIRTILLO/MELOGRANO/ACE/ALBICOCCA/MELA VERDE/PERA/PESCA E MANGO	€ 3,50
COCKTAIL SAN PELLEGRINO / CEDRATA TASSONI CL 18 / CRODINO /CAMPARI SODA	€ 3,50

carta vini

VINI BIANCHI

PAJARA € 18

CANTINA BORGHI DI PUGLIA, CONVERSANO (BA), NEGROAMARO
VINIFICATO IN BIANCO 100% , I.G.T. PUGLIA

CHARDONNAY € 18

CANTINA TORMARESCA, SAN PIETRO VERNOTICO (BR),
CHARDONNAY 100 %, I.G.T. PUGLIA 75 CL.

CHARDONNAY MEZZA BOTTIGLIA € 9

CANTINA TORMARESCA, SAN PIETRO VERNOTICO (BR),
CHARDONNAY 100 %, I.G.T. PUGLIA 37,5 CL.

PASSATURI € 20

CANTINE TERRE CARISICHE, CASTELLANA GROTTA (BA), FIANO
MINUTOLO 100 %, I.G.T. VALLE D'ITRIA

GEWURTRIMINER € 18

CANTINA ANTINORI, GEWURTRAMINER 100 %,
UNGHERIA DOP

ROYCELLO € 26

CANTINA TORMARESCA, SAN PIETRO VERNOTICO (BR),
FIANO 100 %, I.G.T. SALENTO

PIETRA BIANCA - BIO € 35

CANTINA TENUTA BOCCA DI LUPA - TORMARESCA, CHARDONNAY
100% 6 MESI IN BARRIQUE, CASTEL DEL MONTE D.O.C.

AGORÀ BIANCO (BOLLICINA) € 20

CANTINE TERRE CARISICHE, CASTELLANA GROTTA (BA), BLEND
VERDECA-BIANCO D'ALESSANO-FIANO

VINI ROSSI

FICHIMORI "ROSSO FREDDO" € 23

CANTINA TORMARESCA, SAN PIETRO VERNOTICO (BR),
BLEND DI NEGROAMARO E SYRAH, I.G.T. SALENTO, 75 CL.

LYBANTE € 14

CANTINE TERRE CARISICHE - TERRE DI BAROCCO, CASTELLANA
GROTTA (BA), BLEND DI VITIGNI AUTOCTONI, I.G.T. PUGLIA

carta vini

VINI ROSATI

CALAFURIA € 23

CANTINA TORMARESCA, SAN PIETRO VERNOTICO (BR),
NEGROAMARO 100 %, I.G.T. SALENTO, 75 CL.

CALAFURIA MEZZA BOTTIGLIA € 13,50

CANTINA TORMARESCA, SAN PIETRO VERNOTICO (BR),
NEGROAMARO 100 %, I.G.T. SALENTO, 37.5 CL.

CALAFURIA MAGNUM PINK PANTONE € 55

CANTINA TORMARESCA, SAN PIETRO VERNOTICO (BR),
NEGROAMARO 100 %, I.G.T. SALENTO, 150 CL. EDIZIONE LIMITATA

LE POSTE € 21

CANTINA BORGHI DI PUGLIA, CONVERSANO (BA),
SUSSUMANIELLO 100% , I.G.T. PUGLIA

GIOIA ROSA € 24

CANTINE TERRE CARISICHE, CASTELLANA GROTTA (BA),
PRIMITIVO 100 %, I.G.T. VALLE D'ITRIA

AGORÀ ROSÈ (BOLLICINA) € 20

CANTINE TERRE CARISICHE, CASTELLANA GROTTA (BA),
BLEND BOMBINO NERO-ALEATICO

BOLLICINE

CHAPAGNE EXTRA BRUT € 85

"RÉSERVE IMPÉRIAL MOËT", MOËT & CHANDON FRANCE, BLEND DI
PINOT NOIR, PINOT MEUNIER, CHARDONNAY, CHAMPAGNE AOC

CA' DEL BOSCO 'CUVEE PRESTIGE' € 75

EXTRA BRUT EDIZIONE 48, CANTINA CA' DEL BOSCO, ERBUSCO (BS), BLEND
DI CHARDONNAY, PINOT NERO E PINOT BIANCO, FRANCIACORTA DOCG

BELLAVISTA GRAND CUVEÈ ALMA BRUT € 55

CANTINE BELLAVISTA, ERBUSCO (BS) BLEND DI PINOT NOIR,
CHARDONNAY, PINOT BIANCO, FRANCIACORTA DOCG

FRANCIACORTA BRUT € 35

CANTINE TERRE D'AËNÒR, PROVAGLIO D'ISEO (BS), BLEND DI
CHARDONNAY E PINOT NERO, FRANCIACORTA DOCG (BIO)

FRANCIACORTA ROSÈ € 40

CANTINE TERRE D'AËNÒR, PROVAGLIO D'ISEO (BS), BLEND DI
PINOT NERO E CHARDONNAY, FRANCIACORTA DOCG (BIO)

LUXURY GOLD CUVÈE EXTRA DRY € 25

CANTINA ASTORIA, CREVATA (TV),
BLEND DI UVE BIANCHE

CUVEÈ FASHION VICTIM BRUT UNICA BLU € 20

CANTINA ASTORIA, CREVATA (TV),
BLEND DI UVE BIANCHE