

from 12.15 to 14.30

Antipasti / Hors d'Oeuvres

Tartare di tonno, avocado e riduzione di ponzu Tuna tartare with avocado and ponzu reduction	26.00
Polpo di Santo Spirito su crema di sedano rapa, broccoletti, alici e olive taggiasche Octopus on cream of celeriac, broccoli, anchovies and taggiasche olives	23.00
Trota marinata e affumicata, mela verde, daikon e marmellata di pancetta Marinated and smoked trout, Green apples, daikon and bacon jam	18.00
Uovo bio poché, polenta di Storo, fonduta di Vezzena e tartufo nero Organic poached egg, polenta from Storo, Vezzena cheese fondue and black truffle	17.00
Riso selvatico e quinoa con verdure, carciofi e vinegrette al melograno (v) Stewed rice and quinoa with vegetables, artichokes and pomegranate vinegrette (v)	18.00
Coniglio pancettato con tortino di polenta di Storo, capuccio in agrodolce e finferle Rabbit sirloin with polenta from Storo, sweet and sour cabbage and chanterelles	20.00
Tartare di filetto di manzo Alto Adige battuta a coltello preparata al tavolo (140g) South tyrolean hand cut beef tenderloin tartare prepared tableside (140g)	28.00

Primi / First Courses

Minestra di ortaggi, erbe e orzo perlato Soup of vegetables, herbs and barley	14.00
Crema di lenticchie con scampetti, guanciale affumicato e arancio Cream of lentils with scampetti, smoked bacon and orange	18.00
Parmigiana di melanzane, datterini, mozzarella e basilico Aubergine parmigiana, cherry tomatoes, mozzarella and basil	17.00
Spaghettoni "Matt" ai frutti di mare Matt spaghettoni with seafood	20.00
Sedanini di grano duro alla carbonara Durum wheat sedanini noodles carbonara style	18.00
Eliche con ragù di cervo, shiitake, crescione e tartufo nero Eliche noodles with deer ragout, shiitake, watercress and black truffle	21.00

Secondi / Main Courses

Pescato del giorno con verdure di stagione Catch of the day with seasonal vegetables	30.00
Zuppa di pesce Lido Palace Lido Palace fish soup	30.00
Filetto di manzo Alto Adige con spinacini, carciofi, tartufo nero e crema di Parmigiano South Tyrolean beef filet with spinach, artichokes, black truffle and Parmigiano cream	34.00
Lombetto di vitello in crosta di erbe, finferli e salsa al Passito Calf loin in herbal crust, chanterelles and Passito wine reduction	31.00

von 12.15 bis 14.30

Vorspeisen / Antipasti

Thunfisch-Tatar, Avocado und Ponzu-Reduktion Tartare di tonno, avocado e riduzione di ponzu	26.00
Krake mit Knollensellerie, Brokkoli, Sardellen und Oliven aus Taggia Polpo di Santo Spirito su crema di sedano rapa, broccoletti, alici e olive taggiasche	23.00
Marinierte und geräucherte Forelle, grüne Apfel, Daikon und Speck Marmelade Trotta marinata e affumicata, mela verde, daikon e marmellata di pancetta	18.00
Pochiertes bio-Ei, Storo-Polenta, Vezzena-fonduta und schwarzer Trüffel Uovo bio poché, polenta di Storo, fonduta di Vezzena e tartufo nero	17.00
Wilder Reis und Quinoa mit Gemüse, Artischocken und Granatapfel Vinaigrette (v) Riso selvatico e quinoa con verdure, carciofi e vinegrette al melograno (v)	18.00
Kaninchen lende mit Polenta aus Storo, süßsaure Kohl und Chanterelles Coniglio pancettato con tortino di polenta di Storo, capuccio in agrodolce e finferle	20.00
Messer Gehackter Tartar vom Südtiroler Rind am Tisch zubereitet (140g) Tartare di filetto di manzo Alto Adige battuta a coltello preparata al tavolo (140g)	28.00

Erste Gänge / Primi

Gemüsesuppe mit Kräutern und Gerste Minestra di ortaggi, erbette e orzo perlato	14.00
Linsencreme mit Kaisergranat, Speck und Orange Crema di lenticchie con scampetti, guanciaie affumicato e arancio	18.00
Auberginen-Parmigiana, Kirsch-Tomate, Mozzarella und Basilikum Parmigiana di melanzane, datterini, mozzarella e basilico	17.00
"Matt" Spaghettoni mit Meeresfrüchten Spaghettoni "Matt" ai frutti di mare	20.00
Durum Weizen Sedanini Nudeln Carbonara Art Sedanini di grano duro alla carbonara	18.00
Eliche Nudeln mit Rotwild-Ragout, Shitake, Kresse und schwarzer Trüffel Eliche con ragú di cervo, shitake, crescione e tartufo nero	21.00

Zweite Gänge / Secondi

Fang des Tages mit Gemüse Pescato del giorno con verdure di stagione	30.00
Fischsuppe Lido Palace Zuppa di pesce Lido Palace	30.00
Südtiroler Rinderfilet mit Spinat, Artischocken, schwarzer Trüffel und Parmigiano-sauce Filetto di manzo Alto Adige con spinacini, carciofi, tartufo nero e crema di Parmigiano	34.00
Kalbslend in Kräuterkrust, Chanterelles und Passito Wein Reduktion Lombetto di vitello in crosta di erbe, finferli e salsa al Passito	31.00