

from 19.30 to 21.30

## Antipasti / Hors d'Oeuvres

|  |       |
|--|-------|
| <b>Gambero Rosso crudo di Mazara del Vallo</b><br>Raw red prawn from Mazara del Vallo  | 6.00  |
| <b>Scampo crudo del Mare del Nord</b><br>North Sea raw Scampi  | 7.00  |
| <b>Tartare di tonno con pesca, sedano e zenzero con maionese al Wasabi</b><br>Tuna tartare with peach, celery and ginger with Wasabi mayonnaise  | 28.00 |
| <b>Polpa di granchio profumata al lime, cetriolo, avocado, coulis di datterini e peperone rosso leggermente piccante</b><br>Crab meat aromatised with lime, cucumber, avocado, and slightly spicy coulis of datterini tomatoes and red peppers | 28.00 |
| <b>Trancio di storione su crema di melanzane leggermente affumicata, rondelle di patate e crema acida all'erba cipollina</b><br>Sturgeon steak on lightly smoky aubergine cream, potato rounds and sour cream with chives                      | 24.00 |
| <b>Polpo di Santo Spirito su crema di finocchi e zafferano, taccole, olive taggiasche e pomodorini</b><br>Santo Spirito octopus on cream of fennel and saffron, flat beans, taggiasche olives and cherry tomatoes                              | 24.00 |
| <b>Carpaccio di filetto di maialino iberico con finferli, aglio nero e caprino di Moena</b><br>Iberian pork fillet carpaccio with chanterelles, black garlic and Moena goat's cheese   | 22.00 |
| <b>Tartare di filetto di manzo Alto Adige battuta a coltello preparata al tavolo (140gr)</b><br>Hand-cut tartare of South Tyrolean beef fillet prepared at the table (140 g)   | 28.00 |

## Primi / First Courses

|   |       |
|---|-------|
| <b>Crema di pomodoro con raviolini di scamorza affumicata e basilico</b><br>Cream of tomato with ravioli of smoked scamorza cheese and basil                          | 16.00 |
| <b>Sedanini al ragù di cervo con finferli</b><br>Sedanini pasta with venison ragout, chanterelles and pecorino cheese   | 21.00 |
| <b>Tagliolini all'uovo con porcini e tartufo estivo</b><br>Egg tagliolini pasta with porcini mushrooms and summer truffle   | 24.00 |
| <b>Spghettoni Matt con sarde del Garda, pinoli, finocchietto selvatico e burrata</b><br>Matt spghettoni pasta with Garda sardines, pine nuts, wild fennel and burrata | 19.00 |
| <b>Gnocchi di patate ai frutti di mare profumati al limone</b><br>Potato gnocchi with seafood and a hint of lemon   | 25.00 |
| <b>Busiate con astice, fiori di zuccina e granella di pistacchio</b><br>Busiate pasta with lobster, zucchini flowers and chopped pistachios                           | 28.00 |

## Secondi / Main Courses

|   |       |
|---|-------|
| <b>Zuppa di pesce Lido Palace</b><br>Lido Palace's fish soup  | 30.00 |
| <b>Pescato del giorno con verdure di stagione</b><br>Catch of the day with seasonal vegetables  | 30.00 |
| <b>Filetto di manzo Alto Adige con perle di patate e Taleggio, porcini e tartufo estivo</b><br>South Tyrolean beef fillet with pearls of potato and Taleggio cheese, porcini mushrooms and summer truffle | 36.00 |
| <b>Petto di faraona con foie grass, spugnole, composta di marasche e verdure dell'orto</b><br>Guinea fowl with foie gras, morels, Marasca cherry compote and garden vegetables                            | 33.00 |
| <b>Crochette di patate, borragine e seitan con insalatina al miso e cipolla rossa in agrodolce</b><br>Potato, borage and seitan croquettes with miso salad and sweet-and-sour red onion                   | 20.00 |

È disponibile il registro degli allergeni.  
Allergens register on request.

Prezzi in Euro, IVA inclusa.  
Prices in Euro, VAT included.