

from 12.00 pm to 2.30 pm / from 7.15 pm to 9.30 pm

Antipasti / Hors d'Oeuvres

Tartare di ricciola del mediterraneo con finocchio, molche del Garda e agrumi *	28.00
Mediterranean amberjack tartare with fennel, Garda "Molche" and citrus fruit	
Scampo crudo dal Mare del Nord *	7.00 al pz
North Sea raw Scampi	
Gambero rosso crudo di Mazara del Vallo *	6.00 al pz
Raw red prawn from Mazara del Vallo	
Polpo di Santo Spirito su passatina di cicerchia al rosmarino, scarola, olive taggiasche e arancia *	25.00
Octopus on cicerchie soup flavoured with rosemary, escarole, taggiasca olives and orange	
Acciughe del mar Cantabrico RESERVA (48g)	16.00
The anchovies of cantabrian Sea RESERVA (48g)	
Prosciutto di San Daniele D.O.P. e burrata	20.00
San Daniele ham D.O.P. months and burrata	
Ovetto BIO poche' su spinacini saltati, finferli, fonduta al Parmigiano Reggiano, polenta di Storo e tartufo nero	19.00
Poeched eggs with salted spinach, chanterelles mushrooms, Parmigiano Reggiano fondue, polenta from Storo and black truffle	
Insalata di puntarelle e carciofi con scaglie di Pecorino Romano e melagrano	16.00
Chicory salad and artichokes with flakes of Pecorino Romano and pomegranate	
Tartare di filetto di manzo preparata al tavolo con le sue guarnizioni (140g)	28.00
Knife-cut filet steak tartare prepared at the table with its garnishes (140g)	

Primi / First Courses

Crema di zucca con raviolini di persico del Garda profumati al limone, maggiorana e semi di lino tostati *	18.00
Pumpkin cream, lemon flavoured raviolini with perch fish of Lake Garda, majoram and toasted linseed	
Pappardelle alla farina di castagne con ragout di cinghiale, tartufo e crescione di fiume	25.00
Pappardelle pasta with chestnuts flour, wild boar ragout, truffle and water cress	
Fagottino di patate ripieno di ricotta di malga e radicchio tardivo su crema al gorgonzola e noci	20.00
Potato bundles with ricotta cheese and late radicchio on cream of gorgonzola and nuts	
Spiralotti "Matt" al pesto di cime di rapa e pinoli con gamberoni, burrata e peperoncino *	24.00
Spiralotti "Matt" with turnip tops and peanuts pesto with prawns, burrata cheese and chili pepper	
Spaghettoni "Matt" alla polpa di riccio su passatina al broccolo di Torbole e limone nero *	23.00
Spaghettoni "Matt" with sea urchins on Torbole broccoli and black lime soup	

Secondi / Main Courses

Bocconcini di pasta filo ripieni di verza, porri e patate su crema di porcini, crudite' di rape in agro e tartufo	26.00
Phyllo dough dumplings filled with Savoy cabbage, leek and potatoes on porcini mushroom cream, sweet and sour turnips and truffle	
Filetto di manzo, tuberi stufati, terrina di mela renetta e insalatina alla senape	36.00
Fillet beef, stewed tubers, terrine of Renetta Apple and mustard salad	
Guancetta di vitello brasata su purea di patate e verdure	32.00
Veal check braised on potatos puree and vegetables	
Pescato del giorno con verdure di stagione	30.00
Catch of the day with seasonal vegetables	
Zuppa di pesce Lido Palace *	32.00
Lido Palace fish soup	

Il Registro degli allergeni è disponibile su richiesta. Allergen register available on request.

I piatti contrassegnati con "*" sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine. The dishes or ingredients marked with "*" are frozen or deep-frozen at their origin.

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

von 12.00 bis 14.30 / von 19.15 bis 21.30

Antipasti / Vorspeisen

Tartare di ricciola del mediterraneo con finocchio, molche del Garda e agrumi *	28.00
Tatar von der Bernsteinmakrele aus dem Mittelmeer mit fenchel, Garda „Molche“ und Zitrusfrüchte	
Scampo crudo dal Mare del Nord *	7.00 al pz
Nordsee rohe Scampi	
Gambero rosso crudo di Mazara del Vallo *	6.00 al pz
Rote rohe Gamele aus Mazara del Vallo	
Polpo di Santo Spirito su passatina di cicerchia al rosmarino, scarola, olive taggiasche e arancia *	25.00
Oktopus auf Platterbsen Pureè mit Rosmarin, Oliven aus taggia und Orange	
Acciughe del mar Cantabrico RESERVA (48g)	16.00
Sardellen aus Kantabrischen Meer RESERVA (48g)	
Prosciutto di San Daniele D.O.P. e burrata	20.00
San Daniele Schinken D.O.P. und Burrata-Käse	
Ovetto BIO poche' su spinacini saltati, finferli, fonduta al Parmigiano Reggiano, polenta di Storo e tartufo nero	19.00
Pochiertes Bio-Ei mit sautiertem Spinat, Pfifferlinge, Parmigiano Reggiano-Fonduta und schwarzem Trüffle	
Insalata di puntarelle e carciofi con scaglie di Pecorino Romano e melagrano	16.00
Puntarelle-Salat und Artischocken mit Flocken von Pecorino Romano und Granatapfel	
Tartare di filetto di manzo preparata al tavolo con le sue guarnizioni (140g)	28.00
Rindstatar; handgeklopft und am Tisch zubereitet mit seinem Garnituren (140g)	

Primi / Erste Gänge

Crema di zucca con raviolini di persico del Garda profumati al limone, maggiorana e semi di lino tostati *	18.00
Kürbiscreme, Ravioli mit Flussbarsch aus dem Gardasee mit Zitrone, Majoran und getoasteten Leinsamen	
Pappardelle alla farina di castagne con ragout di cinghiale, tartufo e crescione di fiume	25.00
Pappardelle aus Kastanienmehl, Wildschweinragout, Trüffle und Brunnenkresse	
Fagottino di patate ripieno di ricotta di malga e radicchio tardivo su crema al gorgonzola e noci	20.00
Kartoffelteigtaschen mit Almicotta and Radicchio auf Gorgonzola-Creme und Wallnüssen	
Spiralotti "Matt" al pesto di cime di rapa e pinoli con gamberoni, burrata e peperoncino *	24.00
Spiralotti "Matt" auf Stängelkohl und Pinenkernen Pesto mit Scampi, Burrata-Käse und Chilischote	
Spaghettoni "Matt" alla polpa di riccio su passatina al broccolo di Torbole e limone nero *	23.00
Spaghettoni "Matt" mit Seeigel auf Broccoli aus Torbole und schwarzer Zitrone Pureè	

Secondi / Zweite Gänge

Bocconcini di pasta filo ripieni di verza, porri e patate su crema di porcini, crudite' di rape in agro e tartufo	26.00
Filoteigröllchen gefüllt mit Wirsing, Lauch und Kartoffeln auf Steinpilzcreme, saure Rüben und Trüffel	
Filetto di manzo, tuberi stufati, terrina di mela renetta e insalatina alla senape	36.00
Rinderfilet, gedünstete Knollen, Lab-Apfelternine und Senfsalat	
Guancetta di vitello brasata su purea di patate e verdure	32.00
Kalbswange geschmorte auf Kartoffel Puree und Gemüse	
Pescato del giorno con verdure di stagione	30.00
Fangfrischer fisch mit Saisongemüse	
Zuppa di pesce Lido Palace *	32.00
Lido Palace fishsuppe	

Il Registro degli allergeni è disponibile su richiesta.
Unsere Service-Mitarbeiter geben Ihnen gerne Auskunft zu Zusatzstoffen,
Allergenen & Lebensmittelunverträglichkeit.

I piatti contrassegnati con "*" sono preparati
con materia prima congelata o surgelata all'origine.
**" Die produkte könnten eingefroren sein.

Prezzi in Euro, IVA inclusa.
Preise in Euro, inklusive MwSt.