

from 7.15 pm to 9.30 pm

Tartare di ricciola del Mediterraneo in crackers ai capperi con maionese alle erbe, gel di arancia e passion fruit*	30.00
Mediterranean tartare of Amberjack in caper crackers with herb mayonnaise, orange gel and passion fruit Mediterranes Bernsteinmakrelen-Tartar in Kaperncrackern mit Kräutermayonnaise, Orangengel und Passion Fruit	
Scampo crudo dal Mare del Nord*	al pz. 7.00
North Sea raw Scampi / Nordsee rohe Scampi	
Gambero rosso crudo di Mazara del Vallo*	al pz. 8.00
Raw red prawn from Mazara del Vallo Rote rohe Garnele aus Mazara del Vallo	
Acciughe del Mar Cantabrico RESERVA (48 g)	16.00
Anchovies of cantabrian Sea RESERVA (48 g) Sardellen aus Kantabrischen Meer RESERVA (48 g)	
Polpo scottato di Porto Santo Spirito*	28.00
Seared octopus from Porto Santo Spirito Gebratene Krake aus Porto Santo Spirito	
Culatello di Zibello e burrata di bufala	32.00
Culatello from Zibello and burrata cheese Culatello aus Zibello und Burrata-Käse	
Tartare di manzetta della val Rendena battuta a coltello, le sue guarnizioni e crostoni di focaccia (140g)	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)	
Busiate all'astice con fiori di zuccina, pistacchio profumate al limone*	29.00
Busiate pasta with lobster, zucchini flowers and chopped pistachios Busiate-Nudeln mit Hummer, Zucchini Blüten und Pistazien	
Pasta del giorno con primizie del mercato*	24.00
Pasta of the day with market's fresh product Pasta des Tages mit Markfrischen Produkten	
Spaghetti "Matt" con pomodoro fresco, basilico e burrata	19.00
"Matt" spaghetti with cherry tomatoes, basil and burrata cheese "Matt" Spaghetti mit Basilikum und Burrata-Käse	
Melanzane alla parmigiana, pomodoro, mozzarella e basilico	19.00
Aubergine parmigiana, cherry tomatoes, mozzarella and basil Aubergine à la Parmigiana, Kirsch-Tomate, Mozzarella und Basilikum	
Zuppa di pesce Lido Palace*	30.00
Lido Palace's fish soup / Fishsuppe Lido Palace	
Pescato del giorno alla griglia o in guazzetto alla mediterranea	34.00
Grilled catch of the day or in a Mediterranean Guazzetto Gegrillt fangfrischer Fish oder Mediterraner Stil Geschmort	
Filetto di manzo al tegame con finferli, spätzle alla zucca e erbette al burro e salvia e tartufo uncinato	36.00
Beef filet to the pan with chanterelles, pumpkin spätzle and herbs with butter and sage and hooked truffle Gebratenes Rinderfilet mit Pfifferlingen, Kürbisspätzle und Kräutern mit Butter und Salbei und Hakenstrüffel	

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.

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. - "*" Die Produkte könnten eingefroren sein.