

from 12.15 pm to 2.30 pm

Antipasti / Hors d'Oeuvres

- Tartare di ricciola del mediterraneo in crackers ai capperi con maionese alle erbe, gel di arancia e passion fruit*** 26.00
Mediterranean tartare of Amberjack with in caper crackers with herb mayonnaise, orange gel and passion fruit
- Polpo di Santo Spirito su crema di patate allo zafferano e lemon grass, olive taggiasche e rape marinate*** 24.00
Santo Spirito Octopus, on potato cream with saffron and lemon grass, Taggiasca olives and marinated turnips
- Ovetto pochè, scarola ripassata, fonduta al grana Trentino e tartufo uncinato** 19.00
Poached eggs, escarole, fondue with Trentingrana and truffle
- Passatina di ceci con baccalà, puntarelle, limone e rosmarino** 21.00
Chickpea soup with salt cod, chicory, lemon and rosemary
- Testina di vitello, maionese alla salsa verde, cipolla rossa in agrodolce e crostoni alla paprika** 20.00
Veal head, green sauce mayonnaise, sweet and sour red onion and paprika croutons
- Insalata di puntarelle con guanciale croccante, scaglie di pecorino romano e crostini di pane** 17.00
Puntarelle salad with crispy bacon, flakes of pecorino romano and croutons
- Tartare di filetto di manzo battuta al coltello con le sue guarnizioni preparata al tavolo (140g)** 28.00
Hand-cut beef steak tartare served at the table with its garnishes

Primi / First Courses

- Maltagliati di pasta fresca e fagioli borlotti con gamberoni saltati*** 19.00
Maltagliati pasta and borlotti beans with sautéed prawns
- Sedani "Matt" alla gricia con guanciale croccante e pecorino** 18.00
"Matt" Sedani with crispy bacon and pecorino romano
- Spaghetti "Matt" con frutti di mare profumati al basilico*** 25.00
Spaghetti "Matt" with seafood, scented with basil
- Tortelli ripieni di patate e porri della val di Gresta con lavarello del Garda e burro leggermente affumicato** 23.00
Tortelli stuffed with potatoes and leeks from Val di Gresta with whitefish from Garda and lightly smoked butter
- Pappardelle alla farina di castagne con ragout di cinghiale, tartufo uncinato e crescione di fiume** 26.00
Chestnut flour pappardelle with wild boar ragout, truffle and river cress
- Chioccioline di kamut "il Cappelli" leggermente piccanti con friggiretti bruciati, cannocchie e bottarga di muggine*** 24.00
Kamut pasta "il Cappelli" with burnt friggiretti, mantis shrimp and mullet bottarga

Secondi / Main Course

- Filetto di manzo al tegame con finferli, spätzle alla zucca ed erbe al burro e salvia e tartufo uncinato** 32.00
Beef filet to the pan with chanterelles, pumpkin spätzle and herbs with butter and sage and hooked truffle
- Zuppa di pesce Lido Palace*** 32.00
Lido Palace's fish soup
- Pescato del giorno alla griglia o in guazzetto alla mediterranea** 30.00
Grilled catch of the day or in a Mediterranean Guazzetto
- Polpettine di fagioli di soia e verdure con purea di melanzane e salsa yogurt all'erba cipollina** 26.00
Soy bean and vegetable meatballs with eggplant puree and chive yogurt sauce

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

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

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.

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.