

M E N U

RESTAURANT



BEACH | RESTAURANT | GRILL | EVENTS | DRINK

lidovenere.com

SERVIZIO E COPERTO	
Sala ristorante	3,00
Pedana.....	5,00
Spiaggia	10,00

ANTIPASTI DI MARE

€

Delizie di mare *

19,00

Insalata di mare e agrumi, gamberi e ananas, tartara di seppia e peperoni, carpacci misti, insalata di polpo e tagliatelle di seppia. *(secondo pescato)*.

Lamina di pesce *

27,00

Pesci, molluschi e crostacei (insalata di mare al lime, tentacoli di polpo, seppie al vapore, carpaccio di pesce spada, salmone e tonno, gamberoni, bivalvi alla marinara, gamberetti in salsa rosa) e salsa emulsionata al profumo di lime. *Consigliato per due persone.*

Fantasie di carpacci misti marinati a secco

19,00

Può contenere tonno, spada, salmone, ricciola alla bietola e baccalà dissalato. *(secondo pescato)*.

Insalata di mare con mele verdi

17,00

Calamari, seppia, polpo e gamberi in camicia di mele verdi e riduzione di Primitivo di Manduria.

Piatto di ostriche

18,00

Tartare di tonno

18,00

Alle mele verdi.

Pepata di cozze

13,00

Cozze, aglio, pepe, prezzemolo e limone.

Crudi di mare

26,00

Ostriche, Cozze, Gamberi rossi, Fasolari *(secondo pescato)*.

ANTIPASTI DI TERRA

Delizie di terra

18,00

Selezione di salumi, formaggi e ortaggi grigliati.

Prosciutto di Parma e mozzarella

15,00

Prosciutto di Parma e mozzarella pugliese.

Burratina affumicata su pesto di basilico

14,00

Burratina pugliese affumicata su pesto di basilico e riccioli di carota croccante.

Fritti misti *

13,00

Crocchette di patate, calzoncini, pastellati di ortaggi, mozzarelline e arancini di riso.

*I piatti sono preparati con base di aglio e pepe, eliminabili su richiesta.
Vi preghiamo di informare il personale di servizio in caso di allergie o intolleranze.*

** In mancanza di prodotto fresco, il prodotto potrebbe essere surgelato.*

PRIMI DI MARE



Linguine ai frutti di mare*	19,00
Linguine con pomodorini, cozze, vongole (con ragù di seppie e calamari).	
Paccheri con tonno rosso e stracciatella	19,00
Paccheri con tonno rosso e stracciatella su crema di zucchine.	
Tagliatelle alla mentuccia *	18,00
Pasta fresca all'uovo con mentuccia, salsa di gamberi, pomodorini confit e mandorle su crema di cipollotto e zafferano.	
Gnocchi di patate con asparagi e scampi	21,00
Con speck croccante.	
Fagottino ripieno di cernia mantecato al burro e salvia	22,00
Su fonduta di crostacei con tartare di gamberi rosa e uova di salmone.	

PRIMI DI TERRA

Maccheroncini melanzane e pomodorini	16,00
Pasta fresca con melanzane, pomodorini, basilico e cacioricotta.	
Spaghetti Cavalieri alla carbonara	17,00
Pasta Benedetto Cavalieri con guanciale, pancetta, uova, pepe e formaggio.	
Sagne 'ncannulate, polpettine e ricotta forte	17,00
Pasta fresca tipica del Salento con polpettine di manzo e sifonata di ricotta forte su pesto di basilico.	
Orecchiette al pomodoro	10,00
Pasta fresca con sugo di pomodoro.	
Triangoli bicolore ripieni di ricotta e basilico	20,00
Con pomodorino arlecchino su pesto di erbe di roccia.	

*I piatti sono preparati con base di aglio e pepe, eliminabili su richiesta.
Vi preghiamo di informare il personale di servizio in caso di allergie o intolleranze.*

** In mancanza di prodotto fresco, il prodotto potrebbe essere surgelato.*

SECONDI DI TERRA

€

Tagliata di manzo rucola e Grana

Tagliata di manzo alla griglia con rucola e Grana.

21,00

Entrecôte di manzo

Entrecôte di manzo argentino al barbecue accompagnata da beurre blanc.

23,00

Milanese con patatine fritte *

Cotoletta panata alla milanese con contorno di patatine fritte.

14,00

SECONDI DI MARE

Pesce fresco alla griglia o al sale

Pesce fresco del Mediterraneo *(in base al pescato)*.

7,50/100g

Aragosta o astice blu grigliati / alla catalana

Aragosta o astice blu grigliati / alla catalana (pomodori, zucchine, sedano, cipolle e carote).

18,00/100g

Astice grigliato / alla catalana

Astice grigliato / alla catalana (pomodori, zucchine, sedano, cipolle e carote).

11,00/100g

Gamberoni*

Gamberoni alla griglia / al brandy / al sale / in crosta di sesamo e ananas.

18,00

Gratin di pesce e crostacei *

Calamari, pesce spada, gamberoni e filetto di branzino con panure alla gallipolina.

22,00

Tagliata di tonno, rucola e Grana

Tagliata di tonno fresco alla griglia con rucola e Grana.

19,00

Sauté di cozze

Sauté di cozze e pomodorini con prezzemolo e crostini di pane.

19,00

Frittura mista di gamberi e calamari *

Cartoccio di gamberi e calamari fritti.

18,00

Frittura di paranza *

Frittura di calamari, gamberi, polpo, merluzzo, argentini e trigliette *(in base al pescato)*.

25,00

CONTORNI

Patatine fritte* / patate al forno

Patatine fritte* / patate al forno con rosmarino e pepe.

5,00

Contorno di verdure

Melanzane e zucchine grigliate, peperoni al forno caramellati e pomodori secchi.

7,00

Insalata verde

Lattuga Iceberg.

5,50

Insalata mista

Lattuga Iceberg, radicchio e pomodori.

6,50

Insalatona

Lattuga Iceberg, radicchio, pomodori, rucola, carote, mais, mozzarella e tonno.

10,00

*I piatti sono preparati con base di aglio e pepe, eliminabili su richiesta.
Vi preghiamo di informare il personale di servizio in caso di allergie o intolleranze.*

** In mancanza di prodotto fresco, il prodotto potrebbe essere surgelato.*

PIZZERIA (SOLO A CENA)

Piada (sale, olio, rosmarino)	6,00
Marinara (pomodoro, aglio, origano)	7,00
Margherita (pomodoro, fior di latte, origano)	8,00
Napoli (pomodoro, fior di latte, alici, capperi)	10,00
Diavola (pomodoro, fior di latte, salame piccante)	10,00
Quattro stagioni (pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive verdi)	12,00
Capricciosa (pomodoro, fior di latte, funghi, olive nere, capperi, carciofi, olive verdi)	12,00
Quattro formaggi (pomodoro, fior di latte, gorgonzola, emmenthal, provola)	12,00
Tonno e cipolla (pomodoro, fior di latte, tonno, cipolla)	12,00
Vegetariana (pomodoro, fior di latte, verdure, peperoni, melanzane, zucchine)	12,00
Pizzica (pomodoro, fior di latte, funghi, salame dolce, provola)	12,00
Mare (pomodoro, fior di latte, misto mare*)	14,00
Mare e monti (pomodoro, fior di latte, funghi porcini, misto mare*)	14,00
Bufala (pomodoro, mozzarella di bufala, basilico)	12,00
Boscaiola (pomodoro, fior di latte, funghi porcini, salsiccia)	12,00
Fumé (pomodoro, fior di latte, scamorza, pancetta affumicata, rucola)	11,50
Parma (pomodoro, fior di latte, prosciutto crudo, Grana, rucola)	11,50
Nduja (pomodoro, fior di latte, ricotta, nduja)	11,50
Crudaiola rossa (pomodoro, fior di latte, pomodorini, rucola, Grana)	11,50
Lido Venere (pomodoro, mozzarella di bufala, basilico e cornicione ripieno di ricotta)	13,00
Pugliese (pomodoro, mozzarella, cime di rapa*, salsiccia)	12,00
Calabrese (pomodoro, salame piccante, 'Nduja, cipolla di Tropea)	12,00

PIZZE BIANCHE

Crudaiola (fior di latte, pomodorini, rucola, Grana)	11,50
Deliziosa (fior di latte, gorgonzola, noci)	11,50
Mia (fior di latte, bresaola, pomodorini, rucola)	13,00
Mary (fior di latte, melanzane, speck, rucola)	11,00
Gamberetti (fior di latte, gamberetti*, pomodorini, rucola)	13,00
Gentile (fior di latte, pancetta affumicata, Gorgonzola, crema di funghi porcini e champignon)	15,00
Sfiziosa (fior di latte, mortadella, crema di pistacchio e stracciatella)	16,00

Le variazioni comportano un costo aggiuntivo da un minimo di €0,50 ad un massimo di €2,00

** In mancanza di prodotto fresco, il prodotto potrebbe essere surgelato.*

IMPASTI SPECIALI

Multicereali

+ 2,00 €

BEVANDE

€

ACQUA LIDO VENERE

Naturale (75 cl)

2,00

Frizzante (75 cl)

2,00

Acqua potabile trattata e gassata (non minerale) erogata al momento per il consumo estemporaneo e umano (D.lgs. 31/01, 183/03, D.M. 25/2012).

ACQUA IN BOTTIGLIA

Acqua Panna (75 cl)

3,50

Acqua San Pellegrino (75 cl)

3,50

BEVANDE IN LATTINA

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Lemonsoda, Chinotto, Thè al limone/pesca

3,00

BIRRE ALLA SPINA

Nastro Azzurro piccola

3,00

Italia (20 cl) 5.1%

Nastro Azzurro media

6,00

Italia (40 cl) 5.1%

FINE PASTO

DOLCI DELLA CASA

A PARTIRE DA 6,00

CAFFETTERIA

Espresso

1,50

Decaffeinato / Ginseng / Orzo

2,00

Cappuccino

2,00

Sorbetto al limone

3,50

Caffè in ghiaccio

2,00

Caffè leccese

3,00

Caffè con ghiaccio e latte di mandorla

DIGESTIVI

Amari / Mirto / Limoncello

4,00

Liquori artigianali locali

4,50 - 5,00

GRAPPE

Grappa Bianca / Barricata / Gran di Bassano 24 / Poli Sarpa bianca

4,00

DISTILLATI

A PARTIRE DA 6,00



Corso Italia, 3 — Località Posto Vecchio 73050 Salve (LE)
Tel. 0833 528532 — info@lidovenere.com

lidovenere.com