Benvenuti al Ristorante Lido Venere

dove il mare incontra la tavola

La nostra cucina nasce dal rispetto profondo per il mare.

Ogni giorno selezioniamo con cura il meglio che le sue acque sanno offrire, trasformando il pescato fresco in piatti che celebrano la semplicità, l'eleganza e i sapori autentici del Mediterraneo.

Sedetevi comodi e lasciatevi guidare in questo viaggio di gusto, dove il mare non è solo il panorama che vi circonda, ma l'anima stessa di ogni portata.

Buon appetito!

---

lidovenere.com

SERVIZIO COPERTO € 3 – COPERTO PEDANA € 5 – COPERTO SPIAGGIA € 10 – COPERTO IN RIVA AL MARE € 20

ANTIPASTI

ANTIPASTO LIDO VENERE **€ 26,00**

Tris di carpacci, insalata di mare, insalata di polpo, tartare di tonno
cocktail di gamberi, bruschetta di mare

PIATTO OSTRICHE (6 pezzi) **€ 24,00**

SAUTÉ LIDO VENERE [2, 4, 14] **€ 23,00**

Cozze, vongole, scampo, gambero, seppia, pomodorino, curcuma e bisque di crostacei

CRUDI DI MARE **€ 22,00**

Ostriche, fasolari, cozze pelose, noci bianche/rosse, piede d'asino
gambero rosso/viola (secondo disponibilità)

SAUTÉ DI COZZE [1, 7, 14] **€ 20,00**

con sughetto di pomodorino fresco, coriandolo, crostini di pan focaccia tostati al burro pepato

INSALATA DI POLPO [1, 14] **€ 20,00**

con insalata iceberg, pomodorino e carote

PASTELLATO DI PESCE [1, 7, 14] **€ 20,00**

Polpette di polpo, baccalà, alici e cozze

POLPO PIASTRATO [7, 13, 14 *] **€ 19,00**

su crema di piselli e gocce di latte di bufala

INSALATA DI MARE [2, 4, 9, 14] **€ 18,00**

CARPACCI MISTI [3, 4, 6] **€ 18,00**

salmone, tonno, pesce spada con salsa tonnata allo yuzu

FRITTINI MISTI **€ 19,00**

panzerotti, crocchette, mozzarelline, anelli di cipolla, verdure pastellate, fiori di zucca

PROSCIUTTO CRUDO, MOZZARELLA E BASILICO [7] **€ 16,00**

PROSCIUTTO CRUDO E MELONE CANTALUPO **€ 16,00**

CAPRESE [7] **€ 13,00**

con pomodorino e fior di latte

PRIMI

RISOTTO CARNAROLI CON SCAMPI [2, 3, 7] **€ 25,00**
su crema di zafferano e bottarga di muggine

LINGUINE ALLE VONGOLE [1, 14] **€ 23,00**

TONNARELLI CACIO E PEPE [2, 3,] **€ 22,00**
a scelta con tartare di gambero rosso o guanciale croccante

GNOCCHI DI PATATE ALLA QUINTA ESSENZA [1, 2, 3 ,4, 14] **€ 22,00**
con sugo di moscardini, pannocchie, mezzancolle, scampi,
pomodorino confit e la sua bisque

CAVATELLI CON SUGO DI POLPO [1, 3, 7, 14] **€ 22,00**
pomodorino caramellato, olive taggiasche e gocce di pecorino romano

SAGNE 'NCANNULATE AI FRUTTI DI MARE [2, 4,, 14] **€ 20,00**

PACCHERO AI 3 POMODORI [7] **€ 18,00**
con basilico e parmigiano

ORECCHIETTE AL POMODORO [1] **€ 12,00**

*in mancanza di prodotto fresco, il prodotto potrebbe essere surgelato

Pasta fresca – Pastificio Santa Lucia – Tricase

SECONDI

FRITTURA DI PARANZA € 25,00
pescato del giorno

DARNA DI SPIGOLA [4, 5, 7] € 23,00
su crema di patate liquida, asparagi e nocciole tostate

FRITTO MISTO DI PESCE [2, 3, 14] € 20,00
con maionese alla menta

TRANCIO DI TONNO SCOTTATO [4,10] € 20,00
con salsa agro alla senape e miele, servito con cicoria spadellata,
olive e capperi – leggermente piccante

TRANCIO DI PESCE SPADA [4] € 20,00
Alla griglia/ gratinato

GAMBERONI [2] **(4 pezzi)** € 20,00
al sale / alla griglia / al brandy

FRITTO DI BUTTERFLY [3, 14] € 19,00
Con salsa alla maionese, yogurt e soya

COTOLETTA ALLA MILANESE COME DA TRADIZIONE [1, 3, 7] € 26,00
Servita con patatine fritte e le sue salse

TAGLIATA DI MANZO AI FERRI AL ROSMARINO € 23,00
Accompagnata da patate al forno

COTOLETTA PANATA [1, 3] € 14,00
Servita con patatine fritte

ARAGOSTA / CICALA [2] € 180,00 / KG

PESCE FRESCO DEL MEDITERRANEO [2, 4] € 85,00 / KG
Alla griglia/ al sale / al guazzetto
disponibile in base al pescato

CONTORNI

PATATINE FRITTE	€ 5,00
PATATE AL FORNO	€ 5,00
INSALATA VERDE	€ 5,00
INSALATA MISTA	€ 6,50
CIME DI RAPA SALTATE	€ 7,00
VERDURE GRIGLIATE	€ 7,00

PIZZERIA (SOLO A CENA)

PIADA (Sale, olio, rosmarino) [1]	€	6,00
MARINARA (Pomodoro, aglio, origano) [1]	€	7,00
MARGHERITA (Pomodoro, fior di latte, origano) [1, 7]	€	8,00
NAPOLI (Pomodoro, fior di latte, alici, capperi) [1, 4, 7]	€	10,00
DIAVOLA (Pomodoro, fior di latte, salame piccante) [1, 7]	€	10,00
FUMÉ (Pomodoro, fior di latte, scamorza, pancetta affumicata, rucola) [1, 7]	€	11,50
PARMA (Pomodoro, fior di latte, prosciutto crudo, grana, rucola) [1, 7]	€	11,50
NDUJA (Pomodoro, fior di latte, ricotta, nduja) [1, 7]	€	11,50
CRUDAIOLA ROSSA (Pomodoro, fior di latte, pomodorini, rucola, grana) [1, 7]	€	11,50
QUATTRO STAGIONI (Pom., fior di latte, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive verdi) [1, 7]	€	12,00
CAPRICCIOSA (Pom., fior di latte, funghi, olive nere e verdi, capperi, carciofi) [1, 7]	€	12,00
QUATTRO FORMAGGI (Pomodoro, fior di latte, gorgonzola, emmenthal, provola) [1, 7]	€	12,00
TONNO E CIPOLLA (Pomodoro, fior di latte, tonno, cipolla) [1, 4, 7]	€	12,00
VEGETARIANA (Pom., fior di latte, verdure, peperoni, melanzane, zucchine) [1, 7]	€	12,00
PIZZICA (Pomodoro, fior di latte, funghi, salame dolce, provola) [1, 7]	€	12,00
BUFALA (Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico) [1, 7]	€	12,00
BOSCAIOLA (Pomodoro, fior di latte, funghi porcini, salsiccia) [1, 7]	€	12,00
PUGLIESE (Pomodoro, fior di latte, cime di rapa, salsiccia) [1, 7]	€	12,00
CALABRESE (Pomodoro, salame piccante, nduja, cipolla di tropea) [1, 7]	€	12,00
LIDO VENERE (Pom., mozzarella di bufala, basilico e cornicione ripieno di ricotta) [1, 7]	€	13,00
MARE (Pomodoro, fior di latte, misto mare) [1, 2, 4, 7, 14]	€	14,00
MARE E MONTI (Pomodoro, fior di latte, funghi porcini, misto mare) [1, 2, 4, 7, 14]	€	14,00

PIZZE BIANCHE (SOLO A CENA)

MARY (fior di latte, melanzane, speck, rucola) [1, 7]	€	11,00
CRUDAIOLA (fior di latte, pomodorini, rucola, grana) [1, 7]	€	11,50
DELIZIOSA (fior di latte, gorgonzola, noci) [1, 7, 8]	€	11,50
MIA (fior di latte, bresaola, pomodorini, rucola) [1, 7]	€	13,00
GAMBERETTI (fior di latte, gamberetti, pomodorini, rucola) [1, 2, 7]	€	13,00

PIZZE SPECIALI (SOLO A CENA)

GENTILE (fior di latte, pancetta affumicata, gorgonzola, crema di funghi porcini e champignon) [1, 7]	€	16,00
SFIZIOSA (fior di latte, mortadella, crema di pistacchio e stracciatella) [1, 7, 8]	€	17,00
GENOVA BELLA (fior di latte, pesto di basilico, crudo e pinoli)	€	18,00
GAMBERONI ZUCCHINE 2.0 (fior di latte, gamberetti, gamberoni, zucchine e crema di carciofi)	€	19,00

BEVANDE

ACQUA IN BOTTIGLIA

ACQUA ALISEA NATURALE (75 CL)	**€**	**2,00**
ACQUA ALISEA FRIZZANTE (75 CL)	**€**	**2,00**
ACQUA PANNA NATURALE (75 CL)	**€**	**3,50**
ACQUA SAN PELLEGRINO FRIZZANTE (75 CL)	**€**	**3,50**

BEVANDE IN LATTINA

€ 3,00

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Lemonsoda, thè limone/pesca, Chinotto

BIRRA ALLA SPINA

NASTRO AZZURRO PICCOLA (20 cl) 5,1% Vol.	**€**	**3,00**
NASTRO AZZURRO GRANDE (40 cl) 5,1% Vol.	**€**	**6,00**
SAINT BENOIT AMBRÉE (20 cl) 5,9% Vol.	**€**	**4,00**
SAINT BENOIT AMBRÉE (40 cl) 5,9% Vol.	**€**	**7,00**

BIRRE IN BOTTIGLIA

NASTRO AZZURRO	**€**	**3,50**
HEINEKEN	**€**	**3,50**
BECK'S	**€**	**3,50**
PERONI LEMON	**€**	**3,50**
RAFFO	**€**	**3,50**
RAFFO GREZZA	**€**	**4,50**
ICHNUSA NON FILTRATA	**€**	**4,50**
AGRICOLA	**€**	**4,50**
CORONA	**€**	**5,00**
TENNENT'S	**€**	**5,00**
CERES	**€**	**5,00**

DOPO PASTO

CAFETTERIA

Espresso		€	1,50
Decaffeinato / Ginseng / Orzo		€	2,00
Cappuccino		€	2,00
Caffè in ghiaccio		€	2,00
Caffè in ghiaccio con latte di mandorla		€	3,00
Crema caffè		€	3,50
Nocciolino		€	5,00

DIGESTIVI - LIQUORI

Amari / Mirto / Limoncello		€	4,00
Liquori artigianali locali		€	5,00

DIGESTIVI - LIQUORI

Grappa Bianca / Barricata / Gran di Bassano 24		€	4,00
Digestivi premium	a partire da	€	6,00

DISTILLATI

a partire da		€	6,00