



LA NOSTRA FILOSOFIA

OUR PHILOSOPHY

NOTRE PHILOSOPHIE

LA PASTA E LA PASTICCERIA SONO FATTI IN CASA, IL PANE È BIOLOGICO E A LIEVITAZIONE NATURALE, COTTO IN FORNO A LEGNA GRAZIE ALLA COLLABORAZIONE CON "EL FORNO A LEGNA" DI MIRA (VE)

PASTA AND PASTRY ARE MADE AT HOME, BREAD IS ORGANIC AND NATURAL LEAVENING, COOKED IN WOOD OVEN THANKS TO COLLABORATION WITH "EL FORNO A LEGNA" IN MIRA (VE)

LES PÂTES ET LES DESSERTS SONT RÉALISÉS À LA MAISON, LE PAIN EST UN FEUILLARD BIO ET NATUREL, CUIT AU FOUR À BOIS GRÂCE À LA COLLABORATION AVEC "EL FORNO A LEGNA" À MIRA (VE)

LA FRUTTA E LA VERDURA PROVENE SOLO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA E PRINCIPALMENTE PRODUTTORI LOCALI GRAZIE ALLA COLLABORAZIONE CON LA COOP. AGRICOLA "EL TAMISO" DI PADOVA

FRUITS AND VEGETABLES ARE ONLY FROM BIOLOGICAL AGRICULTURE AND PRINCIPALLY LOCAL PRODUCERS THANKS TO COLLABORATION WITH COOP. OF FARMERS "EL TAMISO" OF PADUA

LES FRUITS ET LEGUMES SONT UNIQUEMENT PROVENANT DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE ET DES PRODUCTEURS LOCAUX PRINCIPAUX PAR LA COLLABORATION AVEC LA COOPERATIVE AGRICOLE "EL TAMISO" DE PADUA

I NOSTRI VINI SONO IN PARTE NATURALI, BIOLOGICI E BIODINAMICI

OUR WINES ARE IN PART NATURAL, BIOLOGICAL AND BIODYNAMIC

NOS VINS SONT EN PARTIE NATUREL, BIOLOGIQUE ET BIODYNAMIQUE

**CREDIAMO NELLA FINANZA ETICA E NELLA CONVERSIONE ECOLOGICA
DELL'ECONOMIA, IL NOSTRO PARTNER BANCARIO È BANCA POPOLARE ETICA**

WE BELIEVE IN ETHICAL FINANCE AND IN THE ECOLOGICAL CONVERSION OF THE ECONOMY,
OUR BANKING PARTNER IS AN ETHICAL POPULAR BANK

NOUS CROYONS EN LA FINANCE ÉTHIQUE ET EN LA CONVERSION ÉCOLOGIQUE DE
L'ÉCONOMIE, NOTRE PARTENAIRE BANCAIRE EST UNE BANQUE ÉTHIQUE POPULAIRE

**ACCOGLIAMO VOLENTIERI LE FAMIGLIE E SIAMO FAMILY FRIENDLY, RISERVANDO
PREZZI SPECIALI AI BAMBINI**

WE WELCOME FAMILIES AND WE ARE FAMILY FRIENDLY, RESERVING SPECIAL PRICES FOR
CHILDREN

NOUS ACCUEILLONS LES FAMILLES ET NOUS SOMMES LES AMIS DE LA FAMILLE, RÉSERVANT
DES PRIX SPÉCIAUX POUR LES ENFANTS

**AMIAMO LA MUSICA, L'ARTE E LA CULTURA, QUINDI SPERIAMO APPREZZERETE LE MOSTRE,
I CONCERTI E GLI EVENTI CHE ORGANIZZIAMO PER VOI!**

WE LOVE MUSIC, ART AND CULTURE. WE HOPE YOU WILL APPRECIATE THE EXHIBITIONS, THE
CONCERTS AND THE EVENTS THAT WE ORGANIZE FOR YOU!

NOUS AIMONS LA MUSIQUE, L'ART ET LA CULTURE. NOUS ESPÉRONS QUE VOUS APPRÉCIEREZ LES
EXPOSITIONS, LES CONCERTS ET LES ÉVÉNEMENTS QUE NOUS ORGANISONS POUR VOUS!

MENU BAMBINI

KIDS MENU MENU ENFANTS

(DA 4 A 9 ANNI)

CAPRESE DI MOZZARELLA DI BUFALA E POMODORO.

PATATE AL FORNO CON KETCHUP FATTO DA NOI.

PIZZA/FOCACCIA MARGHERITA QUADROTTA
€ 6 ,00..

GNOCCHI FATTI IN CASA AL RAGOUT DI CARNE O AL POMODORO

BIGOLI ALLA CARBONARA

LASAGNA AL RAGOUT DI CARNE
€ 6,00.

FILETTO DI ORATA CON SALSA AL LIMONE

POLPETTE DI CARNE CON MAIONESE
€ 7,00.

MOUSSE AL CIOCCOLATO

PANNA COTTA CON FRULLATO DI FRUTTA DI STAGIONE

SORBETTO ALLA FRUTTA
€ 4,50

BAMBINI FINO A 3 ANNI

1 PIATTO A SCELTA + SORBETTO LIMONE O MANDARINO
€ 7,00.

MENU COMPOSTI 3 PORTATE
3 COURSES MENU
MENU COMPOSÉS 3 COURSE

MENU DI PASTA

PASTA MENU

MENU DE PÂTES

**CAPRESE DI MOZZARELLA DI BUFALA DOP, PESTO DI POMODORI SECCHI,
POLVERE DI OLIVE NERE, BASILICO**

PDO BUFFALO MOZZARELLA CAPRESE, DRIED TOMATOES PESTO,
BLACK OLIVES POWDER, SALAD

CAPRESE DI MOZZARELLA DI BUFALA DOP, PESTO DE TOMATES SÉCHÉES, POUDRE D'OLIVE
NOIRE, BASILIC

+

BIGOLI ALLA CARBONARA

HOMEMADE "BIGOLI" SPAGHETTI PASTA WITH CARBONARA SAUCE

SPAGHETTI "BIGOLI" MAISON A LA CARBONARA

+

PANNA COTTA CON FRULLATO DI FRUTTA DI STAGIONE E POLVERE DI COCCO

PANNA COTTA WITH SEASONAL FRUIT SMOOTHIE, COOKIE GRAINS
AND COCONUT POWDER

PANNA COTTA AVEC COULIS AUX FRUITS DE SAISON,
GRAINS DE BISCUIT ET POUDRE DE NOIX DE COCO

€ 25, 50

MENU VEGAN VEGAN MENU

GAZPACHO RIVISITATO CON CREMA DI POMODORO SPEZIATA ALLA NOSTRA MANIERA, SERVITA CON CROSTINI ALL'AGLIO

GAZPACHO REVISITED WITH TOMATO CREAM
SPICY TO OUR MANNER, SERVED WITH CROSTINI WITH GARLIC

GAZPACHO REVISITÉ AVEC LA CRÈME DE TOMATE
ÉPICÉE À NOTRE MANIÈRE, SERVIE AVEC CROSTINI À L'AIL

RICH-GF LF

+

TORTINO DI CECI E CICERCHIE ALLE SPEZIE SERVITO CON TAJIN DI VERDURE E SALSA DI POMODORO E ZENZERO

ANCIENT LEGUMES CAKE WITH SPICES, SERVED WITH TAJIN-SEASONED
VEGETABLES

GALETTES DE POIS CHICHES ET "CICERCHIE" ÉPICÉS SERVIS AVEC TAJINE DE LÉGUMES ET SAUCE
TOMATE AU GINGEMBRE

+

VEGAN DESSERT AL COCCO E AL PISTACCHIO CON TAPIOCA, LATTE DI COCCO, CRUMBLE VEG

VEGAN DESSERT WITH COCONUT AND PISTACHIO WITH TAPIOCA,
COCONUT MILK, CRUMBLE VEG

VEGAN DESSERT AU NOIX DE COCO ET PISTACHE AU TAPIOCA,
LAIT DE COCO CRUMBLE VEG

€ 25,00

MENU CARNE
MEAT MENU
MENU VIANDE

**FAGOTTINI DI BRESAOLA RIPIENI DI RICOTTA FRESCA ED ERBA CIPOLLINA,
CON CIALDA DI GRANA PADANO E RUCOLA**

FAGOTTINI DI BRESAOLA STUFFED WITH FRESH RICOTTA AND CHIVES,
CHEESE BISCUIT, RUCOLA SALAD

FAGOTTINI DI BRESAOLA AVEC RICOTTA FRAICHE ET CHIVES,
CAVDA DI GRANA PADANO, RUCOLA

+

**MANZO BIOLOGICO CON MOUSSE DI PATATE, PARMIGIANO, E CIOCCOLATO
FONDENTE PICCANTE**

BIOLOGICAL BEEF WITH POTATO MOUSSE, PARMIGIANO, AND DARK CHOCOLATE SPICY

PALERON DE BOEUF BIOLOGIQUE, BRAISE' AVEC POMMES DE TERRE PURES ET PARMIGIANO,
CHOCOLAT ÉPICÉ

+

TIRATISU LAGUNA LIBRE SERVITO CON MANDORLE SABBIAE

TIRATISU LAGUNA LIBRE SERVED WITH SANDED ALMONDS

TIRATISU LAGUNA LIBRE SERVI AVEC DES AMANDES SABLEES

€ 35 ,00

MENU PESCE

FISH MENU

MENU POISSON

**ANTIPASTO MISTO DI PESCE LAGUNA LIBRE
E VERDURE FRITTE DI STAGIONE**

MIXED FISH and SEAFOOD STARTERS "LAGUNA LIBRE" AND FRESH SEASONAL
FRIED VEGETABLES

ANTIPASTO DE POISSONS ET FRUITS DE MER, QUELQUES LEGUMES FRITS

+

**FILETTO FRESCO DI ORATA IN CROSTA DI PATATE
CON SPINACIETTO BURRO E SALVIA**

BREAM FILLET IN POTATO CRUST WITH BUTTERED BUTTER AND SAGE

FILET DE DAURADE EN CROÛTE DE POMME DE TERRE AU BEURRE ET À LA SAUGE

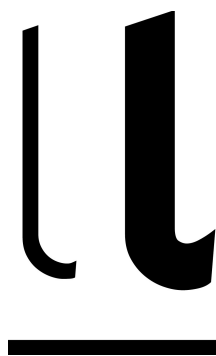
+

**PANNA COTTA CON FRULLATO DI FRUTTA DI STAGIONE,
E POLVERE DI COCCO**

PANNA COTTA WITH SEASONAL FRUIT SMOOTHIE
AND COCONUT POWDER

PANNA COTTA AVEC COULIS DE FRUITS DE SAISON ET POUDRE DE NOIX DE COCO

€ 37,00



ANTIPASTI
STARTERS
ENTRÉES

Gazpacho rivisitato con crema di pomodoro speziata alla nostra maniera,
servita con crostini all'aglio

GAZPACHO REVISITED WITH TOMATO CREAM
SPICY TO OUR MANNER, SERVED WITH CROSTINI WITH GARLIC

GAZPACHO REVISITÉ AVEC LA CRÈME DE TOMATE
ÉPICÉE À NOTRE MANIÈRE, SERVIE AVEC CROSTINI À L'AIL

RICH-GF LF VG

**INSALATA ESTIVA CON LATTUGA, RUCOLA, ZUCCHINE MARINATE,
PEPERONI IN AGRODOLCE, PATATE, CONDITA CON VINEGRETTE ALL'ARANCIA**

SUMMER SALAD WITH LETTUCE, RUCOLA, MARINATED ZUCCHINI, SWEET PEPPERS, POTATOES,
CONDITED WITH ORANGE VINEGRETTE

SALADE D'ÉTÉ AVEC LACTURE, RUCOLA, ZUCCHINI MARINÉ, POIVRONS DOUX, POMMES DE
TERRE, CONDITÉ AVEC VINAIGRETTE À L'ORANGE

GF LF VG

**CAPRESE DI MOZZARELLA DI BUFALA DOP, POMODORI SECCHI, MISTICANZA,
POLVERE DI OLIVE NERE, SALSA DI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA E BASILICO
FRESCO**

PDO BUFFALO MOZZARELLA CAPRESE, DRIED TOMATO, MISTICANZA, BLACK OLIVE POWDER,
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AND FRESH BASIL SAUCE

CAPRESE DI MOZZARELLA DI BUFALA DOP, TOMATES SÉCHÉES, MISTICANZA, POUDRE D'OLIVE
NOIRE, HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE ET SAUCE AU BASILIC FRAIS

GF

SALTATA DI COZZE CON ARANCIA E ZENZERO

MUSSELS WITH ORANGE AND GINGER

MOULES À L'ORANGE ET AU GINGEMBRE

GF LF

**FAGOTTINI DI BRESAOLA RIPIENI DI RICOTTA FRESCA ED ERBA CIPOLLINA,
CON CIALDA DI GRANA PADANO E RUCOLA**

FAGOTTINI DI BRESAOLA STUFFED WITH FRESH RICOTTA AND CHIVES, CHEESE BISCUIT,
RUCOLA SALAD

FAGOTTINI DI BRESAOLA AVEC RICOTTA FRAÎCHE ET CHIVES, CAVDA DI GRANA PADANO,
RUCOLA

GF

**BACCALA' MANTECATO E FRITTO, MOUSSE DI MELANZANE
SU FONDENTE DI POLENTA GIALLA**

MANTECATO AND FRIED BACCALA ' WITH AUBERGINE MOUSSE, LIQUID POLENTA

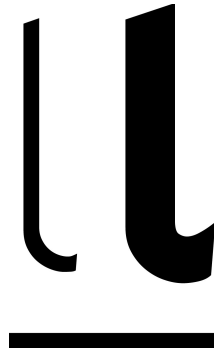
BACCALA 'HABILLE ET FRITE', MOUSSE AUBERGINE, POLENTA LIQUIDE

**ANTIPASTO MISTO DI PESCE LAGUNA LIBRE
E VERDURE FRITTE DI STAGIONE**

MIXED FISH AND SEAFOOD STARTERS "LAGUNA LIBRE" AND FRESH SEASON
FRIED VEGETABLES

ANTIPASTO DE POISSONS ET FRUITS DE MER, QUELQUES LEGUMES FRITS

RICH - LF



PRIMI PIATTI

FIRST COURSES PASTA AND RICE PATES GNOCCHI ET RIZ

CASERECCE IN SALSA DI POMODORO, POMODORINI , CIPOLLA, BASILICO FRESCO E PARMIGIANO

HOMEMADE "CASERECCE" PASTA WITH TOMATO SAUCE AND CHERRY TOMATOES, ONION,
FRESH BASIL AND PARMESAN SAUCE

"CASERECCE" PAT À LA SAUCE TOMATE, OIGNONS,
BASILIC FRAIS ET PARMIGIANO REGGIANO

VG Ric-LF

BIGOLI ALLA CARBONARA

HOMEMADE "BIGOLI" SPAGHETTI PASTA WITH CARBONARA SAUCE

SPAGHETTI "BIGOLI" MAISON À LA CARBONARA

**LASAGNE FATTE IN CASA CON VERDURE DI STAGIONE,
BESCIAMELLA, CREMA DI FORMAGGI E MISTICANZA**

HOMEMADE LASAGNE WITH SEASONAL VEGETABLES, BÉCHAMEL SAUCE, CHEESE CREAM AND MIXED SALAD

LASAGNES FAITES MAISON AUX LÉGUMES DE SAISON,
BECHAMELLE, CRÈME DE FROMAGE ET JEUNES POUSSÉS
VG

GNOCCHI DI PATATE CON RAGOUT DI ANATRA

POTATO HOME MADE GNOCCHI WITH DUCK RAGOUT

GNOCCHI DE POMMES DE TERRE AU RAGOUT DE CANARD
Ric-LF

RISOTTO AI FRUTTI E CROSTACEI DI MARE

RISOTTO WITH SEAFOOD AND CROSTACEI FRUITS

RISOTTO AUX FRUITS DE MER ET CROSTACEI

**BIGOLI ALLA SCOGLIERA CON PROFUMI MEDITERRANEI
ED EMULSIONE DI BASILICO**

HOMEMADE "BIGOLI" PASTA SPAGHETTI WITH SEAFOOD AND SEAFOOD, MEDITERRANEAN PERFUMES AND BASIL SAUCE

PÂTES BIGOLI AUX FRUITS DE LA MER ET DES CRUSTACES AUX PARFUMS DE LA MÉDITERRANÉE ET EMULSION DE BASILIC

CASERECCE DI TERRA E DI MARE CON ASPARAGI, CROSTACEI E SALSA AL CURRY

CASERECCE HOME MADE PASTA WITH ASPARAGUS, CRUSTACEANS AND CURRY SAUCE

PÂTES CASERECCE AUX ASPERGES, CRUSTACÉS ET SAUCE AU CURRY

BIGOLI CON RAGOUT DI SEPIE AL NERO E CREMA AL ROSSO

BIGOLI WITH BLACK SQUID RAGOUT AND RED CREAM

BIGOLI AVEC RAGOUT DE SEICHES ET SAUCE A L'ENCRE

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

VIANDES ET POISSONS

**TORTINI DI CECI E CICERCHIE ALLE SPEZIE SERVITO CON
CAPONATA IN AGRO DOLCE E SALSA DI POMODORO E ZENZERO**

ANCIENT LEGUMES CAKE WITH SPICES, SERVED WITH TAJIN-SEASONED
VEGETABLES

GALETTES DE POIS CHICHES ET POIS CHICHES ÉPICÉS SERVIS AVEC TAJINE DE LÉGUMES,
À LA SAUCE TOMATE AU GINGEMBRE

GF LF VG

**PETTO DI POLLO FARCITO CON CARCIOFI, CREMA DI FORMAGGIO TALEGGIO SU
CREMA DI TOPINANBUR**

CHICKEN BREAST STUFFED WITH ARTICHOKEs, TALEGGIO CHEESE ON TOPINANBUR CREAM

SUPRÊME DE POULET FARCIE D'ARTICHAUDS, TALEGGIO AU FROMAGE À LA CRÈME DE
TOPINANBUR

GF LF

STINCO DI AGNELLO AL FORNO CON PURÈ DI PATATE E PARMIGGIANO

BAKED LAMB SHANK WITH MASHED POTATOES AND PARMESAN

JARRET D'AGNEAU CUIT AU FOUR AVEC PURÉE DE POMMES DE TERRE ET PARMESAN

**MANZO BIOLOGICO CON MOUSSE DI PATATE, PARMIGIANO, E CIOCCOLATO
FONDENTE PICCANTE**

BIOLOGICAL BEEF WITH POTATO MOUSSE, PARMIGIANO, AND DARK CHOCOLATE SPICY

PALERON DE BOEUF BIOLOGIQUE, BRAISE' AVEC POMMES DE TERRE PURES ET PARMIGIANO,
CHOCOLAT ÉPICÉ

GF

**TAGLIATA DI PESCE SPADA CON PEPERONI IN AGRODOLCE, OLIVE TAGGIASCHE E OLIO
EXTRAVERGINE AL TIMO**

SWORDFISH WITH SWEET PEPPERS, TAGGIASCHE OLIVES AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AT TIMO

ESPADON AUX POIVRONS DOUX, AUX OLIVES DE TAGGIASCHE ET À L'HUILE D'OLIVE EXTRA
VIERGE À TIMO

GF LF

**FILETTO FRESCO DI ORATA IN CROSTA DI PATATE
CON SPINACIETTO BURRO E SALVIA**

BREAM FILLET IN POTATO CRUST WITH BUTTERED BUTTER AND SAGE

FILET DE DAURADE EN CROÛTE DE POMME DE TERRE AU BEURRE ET À LA SAUGE

FRITTURA MISTA DI PESCE E VERDURINE

MIXED FRIED FISH AND VEGETABLES

ASSORTIMENT DE POISSONS, FRUITS DE MER ET LEGUMES FRITS

DESSERT

TIRATISU LAGUNA LIBRE SERVITO CON MANDORLE SABBIAE

TIRATISU LAGUNA LIBRE SERVED WITH SANDED ALMONDS

TIRATISU LAGUNA LIBRE SERVI AVEC DES AMANDES SABLEES

CHEESE CAKE CRUDA CON FRUTTA DI STAGIONE

RAW CHEESECAKE WITH SEASON FRUIT

CHEESE CAKE AVEC DES FRUITS DE SAISON

PANNA COTTA CON FRULLATO DI FRUTTA DI STAGIONE E POLVERE DI COCCO

PANNA COTTA WITH SEASONAL FRUIT SMOOTHIE
AND COCONUT POWDER

PANNA COTTA AVEC COULIS DE FRUITS DE SAISON ET POUDRE DE NOIX DE COCO

TRE VARIAZIONI DI CIOCCOLATO CON AMARETTO

THREE CHANGES OF CHOCOLATE WITH AMARETTO

TROIS CHANGEMENTS DE CHOCOLAT AVEC AMARETTO

VEGAN DESSERT AL COCCO E AL PISTACCHIO CON TAPIOCA, LATTE DI COCCO, CRUMBLE VEG

VEGAN DESSERT WITH COCONUT AND PISTACHIO WITH TAPIOCA,
COCONUT MILK, CRUMBLE VEG

VEGAN DESSERT AU NOIX DE COCO ET PISTACHE AU TAPIOCA,
LAIT DE COCO CRUMBLE VEG

BISCOTTI ZALETTI FATTI IN CASA CON VINO DOLCE

HOMEMADE ZALETTI BISCUITS SERVED WITH SWEET WINE

BISCUITS ZALETTI FAITS MAISON ACCOMPAGNÉS DE VIN DOUX

SGROPPINO AL LIMONE E MANDARINO

TANGERINE AND LEMON SGROPPINO

SGROPPINO A LA MANDARINE

IL NOSTRO PANE OUR BREAD NOTRE PAIN

Pane di semola di grano duro biologico a
lievitazione naturale, cotto in forno a legna
(El Forno di Mira)

Organic Bread naturally baked and cooked in
wood oven
(from El Forno di Mira)

COPERTO / COVER CHARGE / COUVERT
€ 2 ,50

Bambini fino a 9 anni non pagano il coperto

SERVIZIO INCLUSO / SERVICE INCLUDED

PER LA CENA O LA PRIMA CONSUMAZIONE DURANTE I
CONCERTI NELLA SALA MUSIC POTREBBE ESSERE
APPLICATA UNA MAGGIORAZIONE
AFAVORE DEI MUSICISTI

DURING CONCERTS IN OUR STAGE ROOM A CHARGE MIGHT BE APPLIED TO
SUPPORT MUSICIANS

POUR LE DINER PENDANT LE S CONCERTS DANS LA SALLE DE
MUSIQUE, UN PLUS POUR LES MUSICIENS PEUT ÊTRE APPLIQUÉ

www.lagunalibre.it