



Cibo è (e) cultura

Cultura, ecologia e socialità. Questi sono i caratteri e gli elementi fondanti da cui nasce l'Eco Ostaria sociale e culturale Laguna Libre. Cultura è territorio, paesaggio, musica, cinema, letteratura, confronto, dialogo, scambio, relazioni, trasmissioni di saperi tra le generazioni.

Cultura è cibo e il cibo è cultura, nutrimento, convivialità, conoscenza, esperienza.

Una nuova e originale espressione di ristorazione nel cuore di Venezia, che coniuga il nutrimento culinario di qualità con il nutrimento della mente, dello spirito e dei sensi attraverso le arti performative e figurative, il design dell'ambiente, le più innovative tecnologie della comunicazione e della socializzazione, ma prima di tutto con la socialità reale, la relazione, in un melting pot a base eco-sostenibile.

Food is (and) culture

Culture, social relations, environmental awareness: these are the features and the building blocks of the eco-social and cultural bistrot Laguna Libre.

Culture is territory, landscape, music, cinema, fine arts, literature, dialogue, sharing relations among people and across differences.

Culture is also food, and vice versa, as food is feeding through socialization, conviviality, knowledge exchange...

From December 2016 a new and unique place in the heart of Venice, combining high quality food with soul and spirit nourishment through performing arts, music, design, powered by innovative social networking technologies but most of all live and true social relations: a truly eco-sustainable melting pot opportunity.

Maggiori informazioni sul menù, gli ingredienti e il programma culturale su www.lagunalibre.it

Menu autunnale / Autumn menu

Il laguna libre punta alla valorizzazione dei prodotti dell'agricoltura locale proponendo menu stagionali il più possibile con ingredienti e prodotti a Km zero da coltivazioni a lotta integrata e/o biologiche del territorio veneziano. Il Laguna libre sta promuovendo e sostenendo una rete organizzata di collaborazioni e sinergie tra aziende agricole e cooperative di pesca locali per garantirsi forniture dirette dai produttori locali. La qualità, la freschezza, la salubrità delle materie prime e l'accurata preparazione sono i tratti caratterizzanti dell'offerta gastronomica del laguna libre che è di qualità, accessibile e non esclusiva. A capo della brigata di cucina c'è l'head Chef Paco Ndyai, che a soli 35 anni è maestro di cucina italiana dalla scuola di alta cucina "Alma" di Gualtiero Marchesi ed ex allievo dello chef Ciresa e con 15 anni di esperienze in Italia e nel nord Europa. Una cucina sana, che, come da antica tradizione veneziana, unisce in maniera originale locale e globale, tradizione e contaminazione. Una cucina sostenibile ed ecologica verso lo "scarto 0".

IN RESPECT OF
PEOPLE
&
NATURE



La verdura, gli ortaggi e la frutta del laguna libre è in gran parte biologica. La fornitura avviene tramite la cooperativa "El Tamisio" grazie alla collaborazione di Aeres Venezia per l'altra economia.

Maggiori informazioni sul menù, gli ingredienti e il programma culturale su www.lagunalibre.it

Antipasti / Starters

<p>Insalata verde di stagione Seasonal green salad</p>	<p>€ 8,90</p>	  
<p>Insalata mista autunnale con finferli*, castagne, aneto, mousse di bufala e vinaigrette ai fichi Mixed autumnal salad with chanterelles mushrooms*, chestnuts, dill, mozzarella mousse and fig vinaigrette</p>	<p>€ 12,90</p>	  <p>A richiesta On demand</p>  
<p>Caprese di mozzarella di bufala DOP, pesto di pomodori secchi*, polvere di olive nere su letto di rucola e mandorle tostate Bufala mozzarella DOP Caprese, dry tomatoes pesto*, black olives powder, rocket salad and toasted almonds</p>	<p>€ 13,90</p>	
<p>Vellutata di zucca gialla* speziata con gamberi e cozze Yellow pumpkin soup with spices, shrimp and mussels</p>	<p>€ 13,90</p>	
<p>Bresaola IGP con mousse di Parmigiano su pesto di noci e prezzemolo* Bresaola PGI with Parmesan mousse, pesto walnuts and parsley*</p>	<p>€ 14,90</p>	
<p>Tris di funghi* (sformato ai porcini, cappuccino di funghi misti e sfogliatina ai finferli e erbette) Mushrooms tris* (Porcini flan, mixed mushrooms cappuccino and puff pastry with chanterelles and erbes)</p>	<p>€ 15,90</p>	
<p>Involentino fritto con primizie di verdure* e lenticchie di Castelluccio*, pomodoro* e zenzero* Spring roll of fresh vegetables* and lentils*, ginger* tomatoes* sauce</p>	<p>€ 16,90</p>	 
<p>Antipasto misto di pesce laguna libre (Salmone Gravlax, Baccalà mantecato, crocchette di pesce dell'adriatico, Triglie In Saor e insalata di Piovra) Mixed of hors d'oeuvres Venetian stile (Gravlax Salmon, Venetian creamed Cod fish, Adriatic fish croquettes, Mullet In Saor, Octopus salad)</p>	<p>€ 17,90</p>	<p>A richiesta On demand</p> 
<p>Antipasto misto di pesce laguna libre (per due) / Mixed of hors d'oeuvres Venetian stile (for two)</p>	<p>€ 29,90</p>	<p>A richiesta On demand</p> 

Primi / First course

<p>Garganelli con scampi, gamberi, zucchine* e Vermouth secco Home made pasta garganelli with small langoustines, shrimps, zucchini* and Dry Vermouth</p>	<p>€ 17,90</p>	
<p>Gnocchi di patate e segale con polpa di granchio, e peperonata di verdure* Home made rye gnocchi pasta with crab meat and peperonata vegetables*</p>	<p>€ 17,90</p>	
<p>Risotto alla senape con filetto di coniglio marinato e scalogno* caramellato Mustard risotto with marinated rabbit fillet and caramelized shallot*</p>	<p>€ 16,90</p>	
<p>Bigoli fatti in casa serviti con salsa di seppie in rosso* e salsa al nero profumata Home made bigoli pasta in red cuttlefish sauce* and fragrant black cuttlefish sauce</p>	<p>€ 16,90</p>	
<p>Bigoli fatti in casa ai frutti di mare con erbe e salsa al curry & caffè Home made bigoli pasta with seafood with herbs and curry & coffee sauce</p>	<p>€ 18,90</p>	
<i>Classici (a richiesta) / Classics (on demand)</i>		
<p>.Bigoli in salsa di pomodoro san marzano*, pomodorini* e basilico Home made bigoli pasta with san marzano tomatoes*, cherry tomatoes* and basil sauce</p>	<p>€ 14,90</p>	 
<p>.Maccheroncini all'Amatriciana Home made maccheroncini pasta with classic Amatriciana sauce</p>	<p>€ 14,90</p>	
<p>.Bigoli alla Carbonara Home made bigoli pasta with Carbonare sauce</p>	<p>€ 14,90</p>	
<p>.Bigoli aglio, olio, peperoncino e pomodorini freschi* Home made bigoli pasta, garlic, olive oil, peperoncino and cherry tomatoes*</p>	<p>€ 13,90</p>	 

Secondi / Main course

<p>Petto di pollo farcito di frutta secca su salsa di finferli*, datteri e purea di patate dolci* Filled Chicken breast with mixed nuts on chanterelles mushrooms*, dates and sweet potatoes* mousse</p>	€ 16,90	
<p>Tortino di ceci e fave alle erbe con peperonata di verdure* su salsa di pomodoro* e zenzero* Chickpeas and Fava beans cake served with veggy peperonata* on a ginger* tomatoes* sauce</p>	€ 17,90	  
<p>“Filetto alla Wellington rivisitato” filetto di manzo marinato su crema di Champignon con sfoglia ai funghi “Revisited Wellington fillet” marinated beef fillet on Champignon creamy sauce with Puff Pastry</p>	€ 24.90	A richiesta  On demand 
<p>Coda di rospo con crosta di parmigiano su salsa ai capperi*, patate* fondente e broccoli* al naturale Monkfish fillet in Parmesan cheese crust on capers* cream, potatoes* fondant and broccoli* nature</p>	€ 23,90	
<p>Filetto di Branzino alle erbe su peperonata di verdure* e Bisque di gamberi Bass fish with erbs on veggy peperonata* and shrimp Bisque</p>	€ 19,90	 
<i>Piatto del giorno/ Specials</i>		
Piatto del giorno con ricetta a cura dello chef secondo disponibilità Dish of the day (Ask for our dayly chef's special)		

Dessert

<p>Tiratisu laguna libre servito con gelato al caffè e mandorle sabbiate Our home made Tiramisu served with coffee ice cream and almonds</p>	€ 9,00	Su richiesta On demande	
<p>Variazione di cioccolato (Buonet al cioccolato ed amaretto, mousse di cioccolato bianco al caffè, spugna al cacao su salsa cioccolato al Rum, gelato al cioccolato) Chocolate and Amaretti Buonet, white chocolate mousse with coffee, a cocoa sponge with chocolate and Rum sauce and chocolate icecream</p>	€ 9,00		
<p>Biscotti Buranei, cremosa al cioccolato bianco e vino dolce Buranei biscuits served with a white chocolate and dessert wine</p>	€ 8,50		
<p>Selezione di formaggi misti serviti con marmellata fatta in casa e grissini Selection of Italian cheese, marmellate and home made grissini</p>	€ 7,00		
<p>Cantucci fatti in casa con gelato affogato al Vin Santo / Homemade Cantucci bisquits with affogato icecream in "Vin Santo"</p>	€ 9,00		
<p>Selezione di Gelato e sorbetti Selection of ice creams & sorbetti</p>	€ 7,50		  



Vegano / Vegar 

Senza Glutine / Gluten Free 

Senza Lattosio / Lactose Free 