

Ogni cosa è **fatta in casa**, dal pane, alla pasta alla pasticceria...

Every thing is
home made,
bread, pasta, pastry...



La frutta e la verdura provengono da agricoltura locale e **biologica**

Fruit and vegetables
come from local
and **biological** agriculture



I nostri vini sono in gran parte naturali, biologici e biodinamici

Most of our wines
are **biologic, natural**
and **biodinamics**



La nostra cucina rispetta
la filosofia dello
“**Scarto Zero**”

Our Kitchen respect the
philosophy of “**Zero Waste**”



Siamo un ristorante
che accoglie volentieri
le famiglie riservando
prezzi speciali ai bambini

We are a family friendly restaurant
with special prices for Kids



Amiamo la **musica**
quindi speriamo

apprezzerete i concerti
che organizziamo per voi!

We love **music** so enjoy our special concerts!



Aperitivi / Appetizer

Aperol Sour

Aperol, succo di limone, zucchero

Spritz Aperol/Campari/Select/Cynar

Prosecco, selz, Aperol/Campari/Select/Cynar

Bellini

Prosecco, succo di pesca

Mimosa

Prosecco, succo d'acancia

Hugo

Prosecco, sciroppo di sanbuco, selz

Americano

Campari, Vermouth rosso, soda

Negroni

Campari, Gin, Vermouth

Laguna Libre Cocktail Naughty Dream

Secret recipe

7,00 €

3,50 €

7,00 €

8,00 €

7,00 €

8,00 €

8,00 €

8,00 €

Mongarda Glera col fondo (***) 2016 di Meteri

Prosecco Adami 2016 di Adriano Adami

Nature (*) 2013 di Barone Pizzini - Franciacorta

Saten (*) 2012 di Barone Pizzini - Franciacorta

Lambrosco Grasparossa IGP secco (*) 2016 di
Terraquila

Pignoletto e Trebbiano secco (*) 2016 di
Terraquila

Sangiovese Rosè secco (*) 2016 di Terraquila

Extra Brut 1759 (***) 2016 di Valturio

calice

3,50 €

5,90 €

7,00 €

8,00 €

7,00 €

8,00 €

5,90 €

bottiglia

29,90 €

35,80 €

56,00 €

56,00 €

25,00 €

25,00 €

32,90 €

56,00 €

Antipasti / Starters

Insalata verde di stagione Seasonal green salad	€ 7.50	GF VG LF
Insalata con avocado*, pompelmo rosa*, ricotta affumicata e riduzione di melograno* Salad with avocado*, grapefruit *, smoked ricotta and reduction of pomegranate*	€ 11,90	GF Ric- LF VG
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	€ 12.90	GF
Zuppa di fagioli borlotti*, funghi* e castagne Borlotti beans* soup with mushrooms* and chestnuts	€ 12,90	GF
Pancetta biscottata con composta di cipolle rosse* di tropea in agrodolce, insalata di mele cotogne* con la sua composta Toasted bacon with Tropea onion* bitter-sweet preserve, quince* salad with its jam	€ 13,90	Ric-GF
Vortice di zucca*, mandorle e formaggi su crema di latte allo speck Pumpkin* Roll with almonds and cheeses with milk and speck cream	€ 15,90	
Involto di pasta di riso fritto con ragù di verdure* e lenticchie* di Castelluccio servito con crema di piselli e salsa al pomodoro e zenzero Rice rolls with vegetables* ragù and Castelluccio lentils* served with peas cream and tomato and ginger sauce	€ 15,90	LF VG
Antipasto misto di pesce laguna libre (Baccalà mantecato, frutti di mare gratinati, Triglie In Saor, Moscardini su crema di parmigiano e senape) Mixed of hors d'oeuvres Venetian style (Venetian creamed Cod fish, Baked seafood, Mullet In Saor, Octopus with parmesan and mustard cream)	€ 16,90	Ric-LF VG
Antipasto misto di pesce laguna libre (per due) / Mixed of hors d'oeuvres Venetian style (for two)	€ 28,00	Ric-LF VG

Primi / First course

Garganelli con bisque di gamberi, gamberi e verdure* Home made pasta garganelli with shrimps bisque, shrimps and vegetables*	€ 16,90	LF
Gnocchi di patate e segale con ragù di coniglio, parmigiano e crema di pomodoro* allo zenzero Home made rye gnocchi pasta with rabbit ragù and parmesan and ginger and tomato* cream	€ 15,90	Ric-LF
Risotto ai funghi porcini* con riduzione di Marsala ed erbe Porcini mushrooms* risotto with reduction of Marsala and herbs	€ 16,90	GF
Bigoli fatti in casa serviti con seppie, salsa di carciofi*, colatura di alici e salsa al nero di seppia Home made bigoli pasta with cuttlefish , artichokes* sauce, fish sauce and black cuttlefish sauce	€ 16,90	Ric-LF VG LF
Pasta con salsa al radicchio di Treviso*, capesante, riduzione di vino rosso e polvere d'arancia Home made pasta with radicchio di Treviso* sauce, scallops, red wine reduction and orange dust	€ 17,90	LF
Bigoli fatti in casa al cartoccio con frutti di mare e finferli speziati Cartouche of home made bigoli pasta with seafood, chanterelles and spices	€ 18,90	LF
<i>Classici (a richiesta) / Classics (on demand)</i>		
.Bigoli in salsa di pomodoro*, pomodorini* e basilico Home made bigoli pasta with san marzano tomatoes*, cherry tomatoes* and basil sauce	€ 12,90	LF VG
.Maccheroncini all'Amatriciana Home made maccheroncini pasta with classic Amatriciana sauce	€ 13,90	LF
.Bigoli alla Carbonara Home made bigoli pasta with Carbonare sauce	€ 13,90	LF
.Bigoli aglio, olio ,acciughe e peperoncino Home made bigoli pasta, garlic, olive oil, chili pepper and anchovies	€ 11,90	Ric-VG

Secondi piatti / Main Course

Petto di pollo farcito di frutta secca e senape su misto di radici invernali* al forno e riduzione di vin brulé Filled Chicken breast with mixed nuts and mustard served with mixed winter roots* and reduction of vin brulé	€ 16,90	GF
Tortino di legumi antichi alle spezie servito con Tajin di verdure* Ancient varieties of legumes cake with spices and Tajin vegetables*	€ 15,90	GF LF VG
Stracotto di manzo, con confit di cipolla di Tropea* su purea di castagne e crema di piselli* Beef stew with Tropea onion* confit served with chestnuts puree and peas cream*	€ 23,90	Ric-GF LF
Filetto di merluzzo su crema di prezzemolo* al limone*, scorzanera e polenta Cod fish fillet served with parsley* and lemon* cream, salsify and polenta	€ 18,90	GF
Filetto di rombo al forno con patate*, cipolla*, pomodorini* e olive Roasted Rhombus fish fillet with potatoes*, onion*, cherry tomatoes* and olives	€ 23,90	GF LF
<i>Piatto del giorno/ Specials</i>		
Piatto del giorno con ricetta a cura dello chef secondo disponibilità Dish of the day (Ask for our daily chef's special)		

Dessert

Tiratisu Laguna Libre servito con gelato al caffè e mandorle sabbiate Our home made Tiramisu served with coffee ice cream and almonds	€ 7,50	Ric-GF
. Strudel di mele e frutta secca servito con gelato alla vaniglia e riduzione di vin brulè Apple and nuts Strudel served with vanilla ice creams and reduction of vin brulè	€ 8,00	
. Biscotti Buranei, cremosa al cioccolato bianco e vino dolce Buranei biscuits served with a white chocolate cream and dessert wine	€ 7,50	
. Selezione di formaggi misti serviti con marmellata fatta in casa e grissini Selection of Italian cheese, marmellate and home made grissini	€ 7,00	
. Cantucci fatti in casa con gelato affogato al Vin Santo Homemade Cantucci bisquits with affogato icecream in “Vin Santo”	€ 8,50	
. Selezione di Gelato e sorbetti Selection of ice creams & sorbetti	€ 6,50	VG LF GF

Coperto / Cover Charge : € 3,00 Servizio incluso / Service include
Per la cena nella sala concerti potrebbero esserci delle maggiorazioni durante concerti e spettacoli
For dinner in the concert hall possible increase during concerts and shows