

Il pane, la pasta e la pasticceria sono fatti in casa...

Bread, pasta and pastry

Are **homemade**...



La frutta e la verdura proviene in parte da agricoltura locale e **biologica**

Fruit and vegetables

come from local

and **biological** agriculture



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

Most of our wines

are **biologic**, **natural**

or **biodinamics**



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

I prodotti freschi vengono subito lavorati, abbattuti e utilizzati senza generare scarto.

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

Fresh products are immediately processed, cut down and used without generating 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 /Welcome drink Bollicine / Sparkling

			calice	bottiglia
Aperol Sour				
Aperol, succo di limone, zucchero	7,00 €	Glera Sottoriva 2016 di Malibran	3,90 €	22,90 €
Spritz Aperol/Campari/Select/Cynar				
Prosecco, selz, Aperol/Campari/Select/Cynar	3,50 €	Prosecco 2016 di Canevel	5,90 €	28,90 €
Bellini				
Prosecco, succo di pesca	7,00 €	Nature (*) 2013 di Barone Pizzini - Franciacorta		56,00 €
Mimosa				
Prosecco, succo d'arancia	8,00 €	Saten (*) 2012 di Barone Pizzini - Franciacorta		56,00 €
Hugo				
Prosecco, sciroppo di sambuco, selz	7,00 €	Lambrusco Grasparossa IGP secco (*) 2016 di Terraquilia	3,90 €	22,90 €
Americano				
Campari, Vermouth rosso, soda	8,00 €	Pignoletto e Trebbiano secco (*) 2016 di Terraquilia	3,90 €	22,90 €
Negroni				
Campari, Gin, Vermouth		Extra Brut 1759 (***) 2016 di Valturio		56,00 €
	8,00 €			
Laguna Libre Cocktail Naughty Dream				
Secret recipe	8,00 €			

Antipasti / Starters

Insalata verde di stagione Seasonal green salad	€ 8.50	GF VG LF
Insalata con avocado*, pompelmo rosa*, ricotta affumicata e riduzione di melograno* Salad with avocado*, grapefruit *, smoked ricotta and reduction of pomegranate*	€ 12,90	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	€ 13.90	GF
Zuppa di fagioli borlotti*, funghi* e castagne Borlotti beans* soup with mushrooms* and chestnuts	€ 15,90	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	€ 15,90	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	❄️
Involtino fritto con ragù di verdure* e lenticchie* di Castelluccio servito con crema di piselli e salsa al pomodoro e zenzero Fried vegetables roll* ragù and Castelluccio lentins* 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)	€ 17,90	Ric-LF VG ❄️
Antipasto misto di pesce Laguna Libre (per due) / Mixed of hors d'oeuvres Venetian style (for two)	€ 29,90	Ric-LF VG ❄️

Primi / First course

Garganelli con bisque di gamberi, gamberi e verdure*

Home made pasta garganelli with shrimps bisque, shrimps and vegetables*

€ 17,90 **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

€ 17,90 **Ric-LF** ❄️

Risotto ai funghi porcini* con riduzione di Marsala ed erbe

Porcini mushrooms* risotto with reduction of Marsala and herbs

€ 18,90 **GF** ❄️

Ric-LF VG

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

€ 19,90 **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

€19,90 **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

€ 20,90 **LF** ❄️

Classici (a richiesta) / Classics (on demand)

.Bigoli in salsa di pomodoro*, pomodorini* e basilico

Home made bigoli pasta with san marzano tomatoes*, cherry tomatoes* and basil sauce

€ 14,90 **LF VG**

.Maccheroncini all'Amatriciana

Home made maccheroncini pasta with classic Amatriciana sauce

€ 14,90 **LF**

.Bigoli alla Carbonara

Home made bigoli pasta with Carbonare sauce

€ 14,90 **LF**

.Bigoli aglio, olio ,accughe e peperoncino

Home made bigoli pasta, garlic, olive oil, chili pepper and anchovies

€ 13,90 **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 brulè Filled Chicken breast with mixed nuts and mustard served with mixed winter roots* and reduction of vin brulè	€ 18,90	GF
Tortino di legumi antichi alle spezie servito con Tajin di verdure* Ancient varieties of legumes cake with spices and Tajin vegetables*	€ 17,90	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	€ 19,90	GF ❄️
Filetto di rombo al cartoccio con patate*, cipolla*, pomodorini* e olive Cartouche 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 dayly chef's special)		

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