



laguna libre

ecostaria della cultura



Antipasti / Starter

Insalata verde di stagione
Green seasonal salad

GF VG LF

Insalata con avocado*, pompelmo rosa*, ricotta affumicata e riduzione di melograno*
Salad with avocado *, pink grapefruit *, smoked ricotta and pomegranate reduction *

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
Caprese of buffalo mozzarella DOP, dried tomatoes pesto *, black olives powder on a bed of rocket and toasted almonds

GF

Pancetta biscottata con composta di cipolle rosse* di tropea in agrodolce, insalata di mele cotogne* con la sua composta
Pork bacon with red onion compote * of sweet and sour tropea, quince salad * with its compote

Ric-GF ❄️

Involto fritto con ragù di verdure* e lenticchie* di Castelluccio servito con crema di piselli e salsa al pomodoro* e zenzero
Fried roll with vegetable sauce * and lentils * from Castelluccio served with pea cream and tomato sauce * and ginger

LF VG ❄️

Antipasto misto di pesce Laguna Libre (baccalà mantecato, Salmone marinato, triglie In Saor, moscardini su crema di parmigiano e senape) Mixed appetizer of Laguna Libre fish (creamed salted cod, Marinated Salmon, Mullet In Saor, moscardini over cream of Parmesan and mustard)

Ric-LF VG ❄️

Antipasto misto di pesce Laguna Libre (per due) / Laguna Libre fish starter (for two)

Ric-LF VG ❄️

VG Vegano/Vegan

GF Senza Glutine/Gluten free

LF Senza Lattosio/ Lactose free

* Biologico/ Organic

Ric- A richiesta/On demand

❄️ Questo piatto può contenere ingredienti abbattuti in loco o surgelati per rispettare la filosofia dello "Scarto Zero", prevenire contaminazioni batteriche o in attesa del reperimento del prodotto fresco.
Può chiedere maggiori informazioni al Maître o ai camerieri

Primi / First course

All pasta is homemade

Caserecce allo zafferano, gamberi, e verdure*
Caserecce with saffron, prawns, and vegetables

Ric LF ❄️

Gnocchi di patate e segale fatti in casa con ragù di “sorana e luganega” mantecato con burro e parmigiano
Homemade potato and rye gnocchi with beef sauce and pork sausage with butter and Parmesan

Ric-LF ❄️

Risotto con asparagelle e castraure
Risotto with asparagelle (asparagus) and castraure (artichokes)

GF
Ric- VG ❄️

Bigoli con calamari, carciofi*, e salsa al nero di seppia
Bigoli with squid, artichokes *, and squid ink sauce

Ric LF

Maccheroncini fatti n casa con asparagelle*, capesante e polvere d’arancia
Macaroni with asparagus *, scallops and orange powder

Ric LF ❄️

Bigoli in Casopippa (frutti di mare)
Bigoli spaghetti in Casopippa (seafood)

Ric LF ❄️

Classici (a richiesta) / Classic (on request)

Bigoli in salsa di pomodoro*, pomodorini* e basilico
Bigoli spaghetti in tomato sauce *, cherry tomatoes * and basil

Ric LF VG

Maccheroncini all’Amatriciana
Traditional Italian pasta sauce based on guanciale (cured pork cheek), pecorino cheese from Amatrice, tomato

Bigoli alla Carbonara
Bigoli spaghetti with egg, hard cheese, guanciale, and pepper

Bigoli aglio, olio, acciughe e peperoncino
Bigoli garlic, oil, anchovies and hot peppers

Ric-VG Ric LF

VG Vegano/Vegan **GF** Senza Glutine/Gluten free **LF** Senza Lattosio/ Lactose free * Biologico/ Organic **Ric-** A richiesta/On demand

❄️ Questo piatto può contenere ingredienti abbattuti in loco o surgelati per rispettare la filosofia dello “Scarto Zero”, prevenire contaminazioni batteriche o in attesa del reperimento del prodotto fresco.
Può chiedere maggiori informazioni al Maître o ai camerieri

Secondi piatti / Main dish

Petto di pollo farcito di frutta secca e senape e riduzione di vin brulé
Chicken breast stuffed with dried fruit and mustard and mulled wine reduction

GF

Tortino di legumi antichi alle spezie servito con Tajin di verdure*
Antique spicy legume pie served with vegetable tajin *

GF LF VG 

Scamone d'agnello in marinatura leggera con salsa ai frutti di bosco e verdure croccanti
Lamb rump in light marinade with wild berry sauce and crunchy vegetables

Ric-GF LF 

Filetto di merluzzo in salsa bianca vicentina con polenta al nero
Cod fillet in Vicenza white sauce with polenta with squid ink

GF 

Scaloppe di rombo al forno con pomodorini*, olive taggiasche, cipolla di tropea e patate
Rhombus fish with cherry tomatoes *, Taggiasca olives, Tropea onion and potatoes

GF LF

Piatto del giorno/ Dish of the day

*Coperto / Couver: €3 Servizio incluso / Service inclusit
Per la cena nella sala concerti potrebbero esserci delle maggiorazioni durante concerti e spettacoli.*

*Covered / Couver: € 3 Service included / Service included
For dinner in the concert hall there may be surcharges during concerts and shows.*

VG Vegano/Vegan **GF** Senza Glutine/Gluten free **LF** Senza Lattosio/ Lactose free * Biologico/ Organic **Ric-** A richiesta/On demand

 Questo piatto può contenere ingredienti abbattuti in loco o surgelati per rispettare la filosofia dello "Scarto Zero", prevenire contaminazioni batteriche o in attesa del reperimento del prodotto fresco.
Può chiedere maggiori informazioni al Maître o ai camerieri

Dessert fatti in casa / Homemade desserts

Tiratisu Laguna Libre servito con mandorle sabbiate
Tiratisu Laguna Libre served with sanded almonds

Cheese Cake all'ananas
Pineapple Cheese Cake

Amore cocco
(crick crock al cocco, composto di tapioca con crema di cocco e lemon grass, coulis di fragolina, cocco sabbiano, zabaione Malibù e gelato al cocco)
(crick crock with coconut, composed of tapioca with coconut cream and lemon grass, strawberry coulis, sanded coconut, Malibù zabaione and coconut ice cream)

Selezione di formaggi misti del Veneto serviti con mostarda e grissini
Castellino (S. Pietro di Felletto TV), Grillo di Calmajor (Tarzo TV), Grotte del Cajeron (Fregona TV), Verde di Montegaldo (Montegaldo TV)

Selection of mixed Veneto cheeses served with mustard and breadsticks
Castellino (S. Pietro di Felletto TV), Grillo di Calmajor (Tarzo TV), Caves of Cajeron (Fregona TV), Verde di Montegaldo (Montegaldo TV)

Selezione di sorbetti artigianali (melone, limone, fragola)
Selection of artisan sorbets (melon, lemon, strawberry)

Gelato artigianale alla vaniglia
Homemade vanilla ice cream

VG Vegano/Vegan **GF** Senza Glutine/Gluten free **LF** Senza Lattosio/ Lactose free * **Biologico/ Organic** **Ric-** A richiesta/On demand

 Questo piatto può contenere ingredienti abbattuti in loco o surgelati per rispettare la filosofia dello "Scarto Zero", prevenire contaminazioni batteriche o in attesa del reperimento del prodotto fresco.
Può chiedere maggiori informazioni al Maître o ai camerieri