



laguna libre

ecostaria della cultura

www.lagunalibre.it



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

Bread, pasta and pasty

Are home made...



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 e biodinamici

Most of our wines

are biologic, natural

and 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!



Antipasti / Starters

Insalata verde di stagione

Seasonal green salad

GF VG LF

Insalata con avocado, pompelmo rosa , ricotta affumicata e vinegrette di arancia

Salad with avocado, grapefruit *, smoked ricotta and reduction of pomegranate**

GF Ric- LF VG

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, rocket salad and toasted almonds*

GF

Pancetta biscottata con finocchi croccanti e arance

Toasted bacon with crispy fennel and oranges

GF LF

Pepata di cozze allo zafferano con crackers cotti in forno a legna

Peppered mussels with saffron and coal oven crackers

LF

Involtino fritto con ragù di verdure* e lenticchie* di Castelluccio servito con crema di piselli e salsa al pomodoro e zenzero

Fried roll with vegetables ragout and Castelluccio lentins*, served with peas cream and tomato and ginger sauce*

LF VG

Antipasto misto Laguna Libre di pesce (bollito, marinato e in saor) e verdure fritte di stagione

Fish mixed starters “Laguna Libre” (boiled, pickled and in sweet and sour sauce) and seasonal fried vegetables

Ric-LF VG

Antipasto misto laguna libre di pesce (bollito, marinato e in saor) e verdure fritte di stagione (per due)

Fish mixed starters “Laguna Libre” (boiled, pickled and in sweet and sour sauce) and seasonal fried vegetables (for two)

Ric-LF VG

Primi / First course

Pasta fatta in casa/*All pasta is homemade*

Bigoli in salsa di pomodoro, pomodorini , cipolla, basilico fresco e parmigiano

Homemade “bigoli” spaghetti pasta with regular and cherry tomatoes, onion, fresh basil and Parmesan sauce*

Ric-LF VG

Bigoli alla Carbonara

Homemade “bigoli” spaghetti pasta with carbonara sauce

Lasagne fatte in casa con verdure di stagione, besciamella, crema di formaggi e misticanza

Homemade lasagne with seasonal vegetables, béchamel sauce, cream of cheese and mixed salad

Gnocchi di patate e segale con ragù di “sorana e luganega” mantecati con burro e parmigiano

Home made potatoes and rye gnocchi with beef and pork sausage ragout with butter and Parmesan

Ric-LF

Risotto ai frutti di mare laguna libre

“Laguna Libre” seafood risotto

Ric-LF

Bigoli fatti in casa serviti con seppie in rosso e salsa al nero di seppia

Homemade “bigoli” spaghetti pasta served with cuttlefish with tomato sauce and cuttlefish ink sauce



Caserecce con scampetti, pomodorini, verdure e menta

“Caserecce” pasta with small scampi, cherry tomatoes, vegetables and mint

Bigoli con cozze, pomodorini, salsa al curry e caffè, peperoncino fresco

Homemade “bigoli” pasta with mussels, cherry tomatoes, curry and coffee sauce, fresh chili peppers

Caserecce allo zafferano, gamberi e verdure

“Caserecce” pasta with saffron, shrimps and vegetables



VG Vegano/Vegan

GF Senza Glutine/Gluten Free

LF Senza Lattosio/Lactose Free

Ric- A richiesta/On Demand

Secondi piatti / Main Course

Petto di pollo farcito di frutta secca e senape e riduzione di vin brulé <i>Chicken breast filled with mixed nuts and mustard and reduction of mulled wine</i>	GF
Tortino di legumi antichi alle spezie servito con Tajin di verdure* <i>Old-Fashioned legumes cake with spices, served with Tajin-Seasoned vegetables</i>	GF LF VG
Brasato di guancia di manzo con verdure di stagione* su polenta bianca liquida <i>Beef cheek stew with seasonal vegetables* on a bed of soft white polenta</i>	Ric-GF LF
Filetto di merluzzo su polenta al nero di seppia con salsa bianca alle olive taggiasche <i>Codfish filet on a bed of cuttlefish ink polenta with a white sauce with Taggiasca olives</i>	GF
Filetto di branzino al forno con patate*, cipolla di tropea*, pomodorini* e olive taggiasche <i>Sea bass oven baked fillet with potatoes*, Tropea onion*, cherry tomatoes* and Taggiasca olives</i>	GF LF
Piatto della settimana/ <i>Specials</i> Piatto della settimana con ricetta a cura dello chef secondo disponibilità <i>Ask for our weekly Chef's special</i>	

VG Vegano/Vegan **GF** Senza Glutine/Gluten Free **LF** Senza Lattosio/Lactose Free **Ric-** A richiesta/On Demand

Dessert fatti in casa / Homemade desserts

Tiratisu Laguna Libre servito con mandorle sabbiate

Tiratisu Laguna Libre served with sanded almonds

Cheese Cake con frutta di stagione

Seasonal fruit cheesecake

Panna cotta con frullato di frutta di stagione, grani di biscotti e polvere di cocco

Panna cotta with seasonal fruit smoothie, cookie grains and coconut powder

Mousse al cioccolato con amaretti e pistacchio

Chocolate mousse with Amaretti biscuits and pistachios

Selezione di sorbetti artigianali (melone, limone, fragola)

Selection of artisan sorbets (melon, lemon, strawberry)

VG GF LF

Gelato artigianale alla vaniglia

Homemade vanilla ice cream

Pizza Laguna Libre

Margherita pomodoro, mozzarella, basilico *Tomato, mozzarella, basilic*

Bufala Laguna Libre pomodoro, mozzarella di bufala campana, olive taggiasche, basilico *Tomato, buffalo mozzarella, "taggiasche" olives, basil*

VG Vegano/Vegan **GF** Senza Glutine/Gluten Free **LF** Senza Lattosio/Lactose Free **Ric-** A richiesta/On Demand

Vegetariana pomodoro, mozzarella, carciofotti, olive taggiasche, pomodori secchi *Tomato, mozzarella, artichokes, “taggiasche” olives, dried tomatos*

Prosciutto crudo pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo *Tomato, mozzarella, rocket ham*

VG Vegano/Vegan

GF Senza Glutine/Gluten Free

LF Senza Lattosio/Lactose Free

Ric- A richiesta/On Demand