

MENU

LA **PASTA**, GLI **GNOCCHI** E I **DESSERT** LI PREPARIAMO IN CASA

OUR PASTA, GNOCCHI AND DESSERT **ARE HOME MADE**

NOUS PRÉPARONS DES PÂTES, DES GNOCCHIS ET DES DESSERTS **MAISON**

UTILIZZIAMO SOLO **VERDURE E FRUTTA FRESCA E BIOLOGICA** FORNITA
DALLA COOPERATIVA "EL TAMISO"

WE USE **ONLY ORGANIC VEGETABLES AND FRUITS** FROM THE LOCAL
FARMERS'

NOUS N'UTILISONS QUE DES **LÉGUMES ET DES FRUITS FRAIS ET
BIOLOGIQUES**

IL **PANE** CHE SERVIAMO È BIOLOGICO, A **LIEVITAZIONE NATURALE E
COTTO IN FORNO A LEGNA**

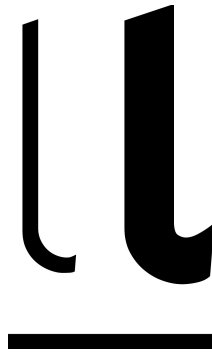
WE SERVE ORGANIC, **NATURALLY BAKED AND WOOD OVEN BAKED BREAD**

LE PAIN QUE NOUS SERVONS EST BIOLOGIQUE, **NATURELLEMENT LEVÉ ET
CUIT AU FOUR À BOIS**



laguna libre

ecostaria della cultura



MENU COMPOSTI 3 PORTATE
3 COURSES MENU
MENU COMPOSÉS 3 COURSE

MENU DI PASTA / PASTA MENU/ MENU DE PÂTES

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, SALAD

CAPRESE DI MOZZARELLA DI BUFALA DOP, PESTO DE TOMATES SÉCHÉES,
POUDRE D'OLIVE NOIRE, BASILIC

#

BIGOLI ALLA CARBONARA

HOMEMADE "BIGOLI" SPAGHETTI PASTA WITH CARBONARA SAUCE

SPAGHETTI "BIGOLI" MAISON A LA CARBONARA

#

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

PANNA COTTA AVEC COULIS AUX FRUITS DE SAISON,
GRAINS DE BISCUIT ET POUDRE DE NOIX DE COCO

€ 33 ,90

MENU VEGAN / VEGAN MENU

CAVIALE DI MELANZANE CON PESTO DI POMODORI SECCHI E CAPONATA DI
VERDURE AGRO DOLCE

AUBERGINE CAVIAR WITH DRIED TOMATO PESTO AND "CAPONATA" OF SWEET
AND SOUR VEGETABLES

CAVIAR D'AUBERGINES, PESTO DE TOMATES SÉCHÉES ET CAPONATA

#

TORTINI DI CECI E CICERCHIE ALLE SPEZIE SERVITO CON TAJIN DI VERDURE E
SALSA DI POMODORO E ZENZERO

ANCIENT LEGUMES CAKE WITH SPICES, SERVED WITH TAJIN-
SEASONED VEGETABLES

GALETTES DE POIS CHICHES ET "CICERCHIE" ÉPICÉS SERVIS AVEC TAJINE DE
LÉGUMES ET SAUCE TOMATE AU GINGEMBRE

#

SELEZIONE DI SORBETTI ARTIGIANALI

SELECTION OF ARTISAN SORBETS

SÉLECTION DE SORBETS ARTISANAUX

€ 35 ,90

MENU CARNE / MEAT MENU/ MENU VIANDE

PANCETTA BISCOTTATA CON CAPONATA DI VERDURE AGRO DOLCE E
CROCCANTE DI PARMIGIANO REGGIANO

PANCETTA BISCOTTATA WITH "CAPONATA" AND CRISPY PARMESAN CHEESE

BISCOTTATA DE PANCETTA ET CAPONATA AIGRE DOUCE , CROCCANT
DE PARMIGIANO REGGIANO

#

PETTO DI POLLO FARCITO AI FUNGHI CHAMPIGNONS E SENAPE IN GRANI E LA
SUA CREMA, PATATE ROSSE

CHICKEN BREAST FILLED WITH CHAMPIGNONS MUSHROOMS, REDUCTION OF VIN
BRULÈ, MOUSTARD, RED POTATOS

SUPREME DE POULET FARCIE AUX CHAMPIGNONS, MOUTARDE, SAUCE AU VIN ,
POMMES DE TERRE

#

TIRATISU LAGUNA LIBRE SERVITO CON MANDORLE SABBiate

TIRATISU LAGUNA LIBRE SERVED WITH SANDED ALMONDS

TIRATISU LAGUNA LIBRE SERVI AVEC DES AMANDES SABLEES

€ 39 ,90

MENU PESCE / FISH MENU/ MENU POISSON

ANTIPASTO MISTO DI PESCE LAGUNA LIBRE
E VERDURE FRITTE DI STAGIONE

MIXED FISH and SEAFOOD STARTERS "LAGUNA LIBRE" AND
FRESH SEASONAL FRIED VEGETABLES

ANTIPASTO DE POISSONS ET FRUITS DE MER, QUELQUES
LEGUMES FRITS

#

CODA DI ROSPO CHIODATO CON OLIVE TAGGIASCHE
SU CREMA DI PEPERONI, PATATE ROSSE, BROCCOLETTI

SPIKED MONKFISH WITH TAGGIASCHE OLIVES, ON
CREAM OF PEPPERS, BROCCOLI AND RED POTATOES

QUEUE DE LOTTE PIQUEE D' OLIVES , BROCOLI ET CRÈME DE POIVRONS
Ric-GF LF

#

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

PANNA COTTA AVEC COULIS DE FRUITS DE SAISON, GRAINS
DE BISCUIT ET POUDRE DE NOIX DE COCO

€ 42 ,90.

.

MENU BAMBINI

KIDS MENU MENU ENFANTS

(DAI 4 A 9 ANNI)

CAPRESE DI MOZZARELLA DI BUFALA E POMODORO

PATATE AL FORNO CON KETCHUP FATTO DA NOI

PIZZA MARGHERITA QUADROTTA
€ 5,00.

GNOCCHI FATTI IN CASA AL RAGOUT DI CARNE O AL POMODORO

BIGOLI ALLA CARBONARA

LASAGNA AL RAGOUT DI CARNE
€ 6,00.

FILETTO DI BRANZINO CON SALSA AL LIMONE

POLPETTE DI CARNE CON MAIONESE
€ 7,00.

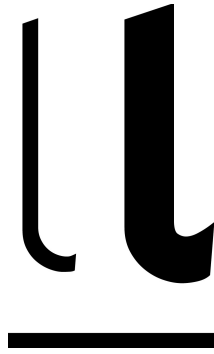
QUATTRO VARIAZIONI SU TORTINO 100% CIOCCOLATO

PANNA COTTA CON FRULLATO DI FRUTTA DI STAGIONE

GELATO ARTIGIANALE ALLA VANIGLIA

SORBETTO ALLA FRUTTA
€ 4,00

BAMBINI FINO A 3 ANNI
1 PIATTO A SCELTA + MINI DESSERT
€ 7,00.



ANTIPASTI
STARTERS
ENTRÉES

VELLUTATA DI ZUCCA CON CASTAGNE, MELA E SPEZIE
PUMPKIN SOUP WITH CHESTNUTS, APPLE AND SPICES
VELOUTÉ DE POTIRON AVEC CHÂTAIGNES, POMME, ÉPICES D'ORIENT

GF VG LF
€ 8,00

INSALATA AUTUNNALE CON MISTICANZA, RADICCHIO, FUNGHI CHAMPIGNONS,
CASTAGNE E VINEGRETTE DI ARANCE

AUTUMN SALAD WITH GREEN SALAD, RADICCHIO, CHAMPIGNON MUSHROOMS,
CHESTNUTS AND ORANGE VINAIGRETTE

SALADE D'AUTOMNE, RADICCHIO, CHAMPIGNONS, CHOUX FLEURS AU
VINAIGRE, VINAIGRETTE D' ORANGE

GF VG LF
€ 9,50

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, SALAD
CAPRESE DI MOZZARELLA DI BUFALA DOP, PESTO DE TOMATES SÉCHÉES,
POUDRE D'OLIVE NOIRE, BASILIC

GF
€ 10,50

CAVIALE DI MELANZANE CON PESTO DI POMODORI SECCHI
E CAPONATINA DI VERDURE

AUBERGINE CAVIAR WITH DRIED TOMATO PESTO
AND SEASONAL VEGETABLES TAJIN

CAVIAR D'AUBERGINES PESTO DE TOMATES SÉCHÉES
ET TAJINE DE LÉGUMES

GF LF VG
€ 9,90

PEPATA DI COZZE ALLA "BUSARA" CON PEPE E LIMONE
PEPPERED MUSSELS "BUSARA STYLE" WITH PEPPER AND LEMON

MOULES ALLA BUSARA AU POIVRE ET AU CITRON

LF VG
€ 11,90

PANCETTA BISCOTTATA CON CAPONATINA AGRODOLCE E
CROCCANTE DI PARMIGIANO REGGIANO
SLOW BAKED BACON WITH "CAPONATA" (MIXED SWEET & SOUR VEGETABLES)
AND CRISPY PARMESAN CHEESE

BISCOTTATA BACON ET CAPONATA AIGRE DOUCE , CROCCANT
DE PARMIGIANO REGGIANO

€ 13,90

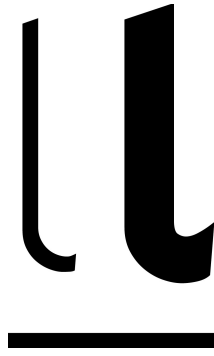
ANTIPASTO MISTO DI PESCE LAGUNA LIBRE
E VERDURE FRITTE DI STAGIONE

MIXED FISH AND SEAFOOD STARTERS "LAGUNA LIBRE" AND
FRESH SEASON FRIED VEGETABLES

ANTIPASTO DE POISSONS ET FRUITS DE MER, QUELQUES
LEGUMES FRITS

Ric-LF
€ 16,90

PER DUE / FOR TWO/ POUR DEUX
€ 29,90



PRIMI PIATTI

FIRST COURSES PASTA AND RICE

PATES GNOCCHI ET RIZ

BIGOLI IN SALSA DI POMODORO, POMODORINI , CIPOLLA,
BASILICO FRESCO E PARMIGIANO

HOMEMADE "BIGOLI" SPAGHETTI PASTA WITH TOMATO SAUCE AND CHERRY
TOMATOES, ONION, FRESH BASIL AND PARMESAN SAUCE

BIGOLI À LA SAUCE TOMATE, OIGNONS,
BASILIC FRAIS ET PARMIGIANO REGGIANO

VG Ric-LF

€ 9,00

BIGOLI ALLA CARBONARA

HOMEMADE "BIGOLI" SPAGHETTI PASTA WITH CARBONARA SAUCE

SPAGHETTI "BIGOLI" MAISON À LA CARBONARA

€ 10,50

LASAGNE FATTE IN CASA CON VERDURE DI STAGIONE,
BESCIAMELLA, CREMA DI FORMAGGI E MISTICANZA
HOMEMADE LASAGNE WITH SEASONAL VEGETABLES, BÉCHAMEL SAUCE, CHEESE
CREAM AND MIXED SALAD

LASAGNES FAITES MAISON AUX LÉGUMES DE SAISON,
BECHAMELLE, CRÈME DE FROMAGE ET JEUNES POUSSÉS

VG
€ 12,90

GNOCCHI DI PATATE E SEGALE FATTI IN CASA CON
RAGÙ DI DI CINGHIALE E MANZO BIOLOGICO
POTATO AND RYE HOME MADE GNOCCHI WITH WILD BOAR
AND ORGANIC BEEF RAGOUT

GNOCCHI DE POMME DE TERRE, FARINE DE SEIGLE,
RAGOUT DE SANGLIER ET DE BOEUF BIOLOGIQUE

Ric-LF
€ 13,90

RISOTTO AL NERO DI SEPPIA CON SEPPIE ROSOLATE E PORRO
SQUID INK RISOTTO WITH BROWNED CUTTLEFISH AND LEEK
RISOTTO À L'ENCRE DE SEICHE AVEC SEICHES SAUTEES ET POIREAUX

€ 16,50

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
PÂTES BIGOLI AUX MOULES, TOMATES CERISES,
SAUCE CURRY ET CAFÉ, PIMENT FRAIS

€ 15,90

CASERECCE AI GAMBERI FLAMBÈ
CASERECCE PASTA WITH FLAMBÈ SHRIMPS
PÂTES CASERECCE AUX GAMBAS FLAMBÉES

€ 16,90

BIGOLI CON RAGOUT DI SEPPIE AL ROSSO E CREMA AL NERO DI SEPPIA
BIGOLI WITH RED SQUID RAGOUT AND SQUID INK SAUCE
BIGOLI AVEC RAGOUT DE SEICHES ET SAUCE A L'ENCRE

€ 17,50

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

VIANDES ET POISSONS

TORTINI DI CECI E CICERCHIE ALLE SPEZIE SERVITO CON
CAPONATA IN AGRO DOLCE E SALSA DI POMODORO E ZENZERO

ANCIENT LEGUMES CAKE WITH SPICES, SERVED WITH TAJIN-
SEASONED VEGETABLES

GALETTES DE POIS CHICHES ET POIS CHICHES ÉPICÉS SERVIS AVEC TAJINE DE LÉGUMES,
À LA SAUCE TOMATE AU GINGEMBRE

GF LF VG

€ 13,90

PETTO DI POLLO FARCITO AI FUNGHI CHAMPIGNONS, SENAPE
E LA SUA SALSA, PATATE ROSSE

CHICKEN BREAST FILLED WITH CHAMPIGNONS MUSHROOMS, REDUCTION OF VIN
BRULÈ, MOUSTARD, AND RED POTATOES

SUPREME DE POULET FARCIE AUX CHAMPIGNONS, MOUTARDE, SAUCE AU VIN,
POMMES DE TERRE

GF LF

€ 14,50

MANZO BIOLOGICO FONDENTE SU PUREA DI PATATE E PORRO

ORGANIC BEEF STEW ON POTATOES AND LEEK PUREE

PALERON DE BOEUF BIOLOGIQUE, BRAISE' PUREE DE POMME
DE TERRE ET POIREAUX

GF LF

€ 18,90

CODA DI ROSPO CHIODATO CON OLIVE TAGGIASCHE
SU CREMA DI PEPERONI, PATATE ROSSE, BROCCOLETTI

MONKFISH SPIKED WITH TAGGIASCHE OLIVES, ON
PEPPERS CREAM, BROCCOLI AND POTATOES

QUEUE DE LOTTE PIQUEE D' OLIVES, BROCOLI ET CRÈME DE POIVRONS

GF LF
€ 19,90

FILETTO FRESCO DI BRANZINO GRIGLIATO CON FUNGHI CHAMPIGNON ALLA
GRECA, SALSA LEGGERA DI POMODORO AL FINOCCHIO E MELANZANE

FRESH FILLET OF GRILLED SEA BASS WITH WITH CHAMPIGNON MUSHROOMS,
LIGHT TOMATO SAUCE WITH FENNEL AND EGGPLANTS

FILET FRAIS DE BRANZINO GRILLÉ , CHAMPIGNONS À LA GRECQUE, SAUCE
TOMATE AU FENOUIL ET AUBERGINES

€ 19,90

FRITTURA MISTA DI PESCE DI PARANZA E VERDURINE
MIXED FRIED FISH OF PARANZA AND VEGETABLES

ASSORTIMENT DE POISSONS, FRUITS DE MER ET LEGUMES FRITS

€ 15,90

PIATTO DELLA SETTIMANA
CON RICETTA DELLO CHEF SECONDO DISPONIBILITÀ

DISH OF THE WEEK WITH OUR CHEF'S RECIPE
BASED ON PRODUCES SEASONAL AVAILABILITY

PLAT DE LA SEMAINE RECETTE DU CHEF SELON LA
DISPONIBILITÉ DU MARCHÉ

DESSERT

TIRATISU LAGUNA LIBRE SERVITO CON MANDORLE SABBIAATE
TIRATISU LAGUNA LIBRE SERVED WITH SANDED ALMONDS
TIRATISU LAGUNA LIBRE SERVI AVEC DES AMANDES SABLEES

€ 6,90

BISCOTTO SABBIAATO CON MELE CARAMELLATE E PANNA ALLA CANNELLA
SANDBLASTED BISCUIT WITH CARAMELIZED APPLES AND CINNAMON CREAM
BISCUIT SABLÉ AUX POMMES CARAMÉLISÉES ET CHANTILLY À LA CANNELLE

€ 6,50

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
PANNA COTTA AVEC COULIS DE FRUITS DE SAISON, GRAINS
DE BISCUIT ET POUDRE DE NOIX DE COCO

€ 6,0 0

QUATTRO VARIAZIONI SU TORTINO 100% CIOCCOLATO
FOUR VARIATIONS ON 100% CHOCOLATE CAKE
VARIATION SUR UN GÂTEAU 100% CHOCOLAT

€ 7,5 0

BISCOTTI BURANELLI ARTIGIANALI FATTI IN CASA CON VINO DOLCE
HOMEMADE BURANELLI BISCUITS SERVED WITH SWEET WINE
BISCUITS BURANELLI FAITS MAISON ACCOMPAGNÉS DE VIN DOUX

€ 6,0 0

SGROPPINO AL MANDARINO
TANGERINE SGROPPINO
SGROPPINO A LA MANDARINE

€ 5,5 0

**IL NOSTRO PANE
OUR BREAD
NOTRE PAIN**

Pane di semola di grano duro biologico
a lievitazione naturale, cotto in forno a
legna
(El Forno di Mira)

Organic Bread naturally baked and
cooked in wood oven
(from El Forno di Mira)

Le pain que nous servons est biologique,
naturellement levé et cuit au four à bois
(El forno di Mira)

COPERTO / COVER CHARGE / COUVERT
€ 2 ,50
SERVIZIO INCLUSO / SERVICE INCLUDED

PER LA CENA O LA PRIMA CONSUMAZIONE DURANTE I
CONCERTI NELLA SALA MUSIC POTREBBE ESSERE
APPLICATA UNA MAGGIORAZIONE
A FAVORE DEI MUSICISTI

DURING CONCERTS IN OUR STAGE ROOM A CHARGE MIGHT BE APPLIED TO
SUPPORT MUSICIANS

POUR LE DINER PENDANT LE SCONCERTS DANS LA SALLE DE
MUSIQUE, UN PLUS POUR LES MUSICIENS PEUT ÊTRE APPLIQUÉ

www.lagunalibre.it