

LA NOSTRA FILOSOFIA

OUR PHILOSOPHY

NOTRE PHILOSOPHIE

LA PASTA E LA PASTICCERIA SONO FATTI IN CASA, IL PANE È BIOLOGICO E A LIEVITAZIONE NATURALE, COTTO IN FORNO A LEGNA GRAZIE ALLA COLLABORAZIONE CON "EL FORNO A LEGNA" DI MIRA (VE)

PASTA AND PASTRY ARE MADE AT HOME, BREAD IS ORGANIC AND NATURAL LEAVENING, COOKED IN WOOD OVEN THANKS TO COLLABORATION WITH "EL FORNO A LEGNA" IN MIRA (VE)

LES PÂTES ET LES DESSERTS SONT RÉALISÉS À LA MAISON, LE PAIN EST UN FEUILLARD BIO ET NATUREL, CUIT AU FOUR À BOIS GRÂCE À LA COLLABORATION AVEC "EL FORNO A LEGNA" À MIRA (VE)

I NOSTRI VINI SONO IN PARTE NATURALI, BIOLOGICI E BIODINAMICI

OUR WINES ARE IN PART NATURAL, BIOLOGICAL AND BIODYNAMIC

NOS VINS SONT EN PARTIE NATUREL, BIOLOGIQUE ET BIODYNAMIQUE

**LA FRUTTA E LA VERDURA PROVIENE SOLO DA AGRICOLTURA
BIOLOGICA E PRINCIPALMENTE PRODUTTORI LOCALI GRAZIE ALLA
COLLABORAZIONE CON LA COOP. AGRICOLA "EL TAMISO" DI
PADOVA**

FRUITS AND VEGETABLES ARE ONLY FROM BIOLOGICAL AGRICULTURE AND
PRINCIPALLY LOCAL PRODUCERS THANKS TO COLLABORATION WITH COOP.
OF FARMERS "EL TAMISO" OF PADUA

LES FRUITS ET LEGUMES SONT UNIQUEMENT PROVENANT DE
L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE ET DES PRODUCTEURS LOCAUX PRINCIPAUX
PAR LA COLLABORATION AVEC LA COOPERATIVE AGRICOLE "EL TAMISO" DE
PADUA

**CREDIAMO NELLA FINANZA ETICA E NELLA CONVERSIONE
ECOLOGICA DELL'ECONOMIA, IL NOSTRO PARTNER BANCARIO È
BANCA POPOLARE ETICA**

WE BELIEVE IN ETHICAL FINANCE AND IN THE ECOLOGICAL CONVERSION
OF THE ECONOMY, OUR BANKING PARTNER IS AN ETHICAL POPULAR BANK

NOUS CROYONS EN LA FINANCE ÉTHIQUE ET EN LA CONVERSION
ÉCOLOGIQUE DE L'ÉCONOMIE, NOTRE PARTENAIRE BANCAIRE EST UNE
BANQUE ÉTHIQUE POPULAIRE

**ACCOGLIAMO VOLENTIERI LE FAMIGLIE E SIAMO FAMILY FRIENDLY,
RISERVANDO PREZZI SPECIALI AI BAMBINI**

WE WELCOME FAMILIES AND WE ARE FAMILY FRIENDLY, RESERVING
SPECIAL PRICES FOR CHILDREN

NOUS ACCUEILLONS LES FAMILLES ET NOUS SOMMES LES AMIS DE LA
FAMILLE, RÉSERVANT DES PRIX SPÉCIAUX POUR LES ENFANTS

**AMIAMO LA MUSICA, L'ARTE E LA CULTURA, QUINDI SPERIAMO
APPREZZERETE LE MOSTRE, I CONCERTI E GLI EVENTI CHE
ORGANIZZIAMO PER VOI!**

WE LOVE MUSIC, ART AND CULTURE. WE HOPE YOU WILL APPRECIATE THE
EXHIBITIONS, THE CONCERTS AND THE EVENTS THAT WE ORGANIZE FOR YOU!

NOUS AIMONS LA MUSIQUE, L'ART ET LA CULTURE. NOUS ESPÉRONS QUE VOUS
APPRÉCIEREZ LES EXPOSITIONS, LES CONCERTS ET LES ÉVÉNEMENTS QUE
NOUS ORGANISONS POUR VOUS!

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 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

€ 31 ,00

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

#

TORTINO 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

€ 32 ,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 SABBIAE

TIRATISU LAGUNA LIBRE SERVED WITH SANDED ALMONDS
TIRATISU LAGUNA LIBRE SERVI AVEC DES AMANDES SABLEES

€ 34 ,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, E POLVERE DI COCCO

PANNA COTTA WITH SEASONAL FRUIT SMOOTHIE
AND COCONUT POWDER

PANNA COTTA AVEC COULIS DE FRUITS DE SAISON ET POUDRE DE NOIX DE COCO

€ 39 ,90

MENU BAMBINI

KIDS MENU MENU ENFANTS

(DA 4 A 9 ANNI)

CAPRESE DI MOZZARELLA DI BUFALA E POMODORO

PATATE AL FORNO CON KETCHUP FATTO DA NOI.

PIZZA MARGHERITA QUADROTTA

€ 6,00.

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.

MOUSSE AL CIOCCOLATO

PANNA COTTA CON FRULLATO DI FRUTTA DI STAGIONE

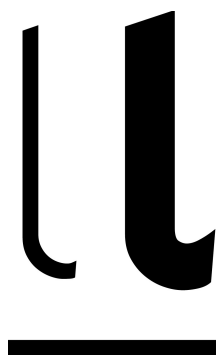
SORBETTO ALLA FRUTTA

€ 4,50

BAMBINI FINO A 3 ANNI

1 PIATTO A SCELTA + SORBETTO LIMONE O MANDARINO

€ 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

**INSALATA INVERNALE 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

**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

**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

PEPATA DI COZZE ALL'ARANCIA E ZENZERO

MUSSELS WITH ORANGE AND GINGER

MOULES À L'ORANGE ET AU GINGEMBRE

LF VG

**PANCETTA BISCOTTATA CON CAPONATINA AGRODOLCE E
CROCCANTE DI PARMIGIANO REGGIANO**

SLOW BAKED BACON WITH "CAPONATA" (MIXED SWEET & SOUR VEGETABLES)
AND CRISPY PARMESAN CHEESE

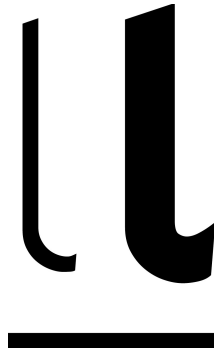
BISCOTTATA BACON ET CAPONATA AIGRE DOUCE , CROCCANT
DE PARMIGIANO REGGIANO

**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



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

BIGOLI ALLA CARBONARA

HOMEMADE "BIGOLI" SPAGHETTI PASTA WITH CARBONARA SAUCE

SPAGHETTI "BIGOLI" MAISON À LA CARBONARA

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

**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

RISOTTO AI FRUTTI E CROSTACEI DI MARE

RISOTTO WITH SEAFOOD AND CROSTACEI FRUITS

RISOTTO AUX FRUITS DE MER ET CROSTACEI

**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

CASERECCE AI GAMBERI FLAMBÈ E POMODORINI

CASERECCE PASTA WITH FLAMBÈ SHRIMPS AND CHERRY TOMATO

PÂTES CASERECCE AUX GAMBAS FLAMBÉES TOMATES FRAÎCHES

BIGOLI CON RAGOUT DI SEPIE AL ROSSO E CREMA AL NERO DI SEPIA

BIGOLI WITH RED SQUID RAGOUT AND SQUID INK SAUCE

BIGOLI AVEC RAGOUT DE SEICHES ET SAUCE A L'ENCRE

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

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

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

**CODA DI ROSPO CHIODATA 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

**FILETTO FRESCO DI BRANZINO GRIGLIATO, SALSA AL NERO DI PURE DI
PATATE ALLA MUGNAIA, VERDURE DI STAGIONE AL VAPORE**

FRESH FILLET OF GRILLED SEA BASS, MUGNAIA BLACK SAUCE WITH POTATO
PURE, STEAMED SEASONAL VEGETABLES

FILET FRAIS DE BRANZINO GRILLÉ , SAUCE MUGNAIA AU SEPIA NOIR AUX
POMMES DE TERRE PURE, LÉGUMES À LA VAPEUR LÉGUMES

FRITTURA MISTA DI PESCE DI PARANZA E VERDURINE

MIXED FRIED FISH OF PARANZA AND VEGETABLES

ASSORTIMENT DE POISSONS, FRUITS DE MER ET LEGUMES FRITS

**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 SABBIAIE

TIRATISU LAGUNA LIBRE SERVED WITH SANDED ALMONDS

TIRATISU LAGUNA LIBRE SERVI AVEC DES AMANDES SABLEES

BAVARESE AL PISTACCHIO DI BRONTE E FRUTTA DI STAGIONE

BAVARESE WITH BRONTE PISTACHIO AND SEASONAL FRUIT

BAVARESE AVEC PISTACHE BRONTE ET FRUITS DE SAISON

PANNA COTTA CON FRULLATO DI FRUTTA DI STAGIONE E POLVERE DI COCCO

PANNA COTTA WITH SEASONAL FRUIT SMOOTHIE
AND COCONUT POWDER

PANNA COTTA AVEC COULIS DE FRUITS DE SAISON ET POUDRE DE NOIX DE COCO

MOUSSE AL CIOCCOLATO CON AMARETTO

CHOCOLATE MOUSSE WITH AMARETTO

MOUSSE AU CHOCOLAT ET AMARETTI

BISCOTTI BURANELLI ARTIGIANALI CON VINO DOLCE

HOMEMADE BURANELLI BISCUITS SERVED WITH SWEET WINE

BISCUITS BURANELLI FAITS MAISON ACCOMPAGNÉS DE VIN DOUX

SGROPPINO AL LIMONE E MANDARINO

TANGERINE AND LEMON SGROPPINO
SGROPPINO A LA MANDARINE

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)

COPERTO / COVER CHARGE / COUVERT
€ 2 ,50

Bambini fino a 9 anni non pagano il coperto
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 S CONCERTS DANS LA SALLE DE
MUSIQUE, UN PLUS POUR LES MUSICIENS PEUT ÊTRE APPLIQUÉ

www.lagunalibre.it