



IL *Lido*
AZZURRO

*M*enù
restaurant

Antipasti

CRUDITÀ DI MARE .....€25.00

(2 ostriche, 2 gamberi viola, 2 scampi, tartare di tonno e tagliatella di seppia)

Crudit  of sea

(2 oysters, 2 purple prawns, 2 prawns, tuna tartare and cuttlefish noodle)

ANTIPASTO MISTO LIDO AZZURRO*€18.00

Lido Azzurro mix starter// Selection of appetizers

TARTARE DI TONNO .....€15.00

Tuna sashimi tartare

VELI DI SPADA AFFUMICATO E CARPACCIO DI ANANAS.....€10.00

Smoked swordfish veils and carpaccio of pineapple

INSALATA DI MARE*€10.00

Seafood salad

IMPEPATA DI COZZE CON CROSTINI DI PANE.....€12.00

Sauteed mussels with croutons of bread

CAPRESE TRICOLORE (MOZZARELLA, POMODORO, RUCOLA).....€8.00

Fresh tomatoes, basil, mozzarella cheese and extra virgin olive oil

BURRATINA PUGLIESE CON CAPOCOLLO E RUCOLA.....€12.00

Burratina cheese with capocollo and rocket

startes

Primi piatti

MARITATI ALLO SCOGLIO*€14.00
'Maritati' or married (pasta mix of pasta) with seafood

SPAGHETTI ALLA "SAPORA" MEDITERRANEA CON POMODORI
SECCHI, CAPPERI, OLIVE, TARTARE DI TONNO
E PAN GRATTATO AROMATIZZATO ∞€16.00
Spaghetti with sun-dried tomatoes, capers, olives, tuna tartare and bread
crumbs

TROCCOLO CACIO, PEPE E COZZE.....€14.00
Troccoli pasta with cheese, pepper and mussels

ORECCHIETTE ALLE CIME DI RAPA*
E VONGOLE E PAN GRATTATO PROFUMATO.....€14.00
Orecchiette (fresh short pasta) with turnips, clams and flavored
bread crumbs

SCRIGNI ALLA BURRATINA* CON VELLUTATA DI POMODORO,
PESTO DI BASILICO E FILETTI DI MANDORLE TOSTATE.....€13.00
Fresh pasta stuffed with burratina cheese, dressed with creamy tomato sauce
and rocket salad topping

ORECCHIETTE ALLA SALENTINA CON RAGÙ,
MELANZANE E SCAMORZA AFFUMICATA.....€13.00
Fresh short pasta bolognese with eggplant and smoked scamorza

first courses

Secondi piatti

| | |
|--|----------|
| PESCE FRESCO.....L'ETTO €5.00/12.00 Catch of the day | PER GRAM |
| SCOTTATA DI TONNO €15.00 Seared tuna with wakame seaweed | |
| FRITTURA MISTA LIDO AZZURRO CON VERDURE PASTELLATE E SALSA AGRODOLCE*€16.00 Mixed fried fish with shrimp and sweet souce | |
| CALAMARO RIPIENO ALLA "LEUCANA"*€16.00 Stuffed squid "leucana" | |
| GAMBERONI ALLA GRIGLIA*€14.00 Grilled king praws | |
| POLPO ALLA GRIGLIA SU CREMA DI FAVE E CICORIA SELVATICA*€16.00 Grilled Octopus and mashed fava beans with wild chicory | |
| PESCE SPADA ALLA GRIGLIA*€13.00 Grilled swordfish | |
| TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA, GRANA E POMODORINI.....€16.00 Sliced beef with rocket salad, grana cheese and tomatoes | |
| FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA E TORTINO DI PATATE* CON FONDUTA AL FORMAGGIO.....€18.00 Grilled beef fillet and potato pie with cheese fondue | |

main courses

Contorni

| | |
|---|--|
| INSALATA MISTA..... €5.00 Mix salad | VERDURE GRIGLIATE... €5.00 Grilled vegetables |
| INSALATA VERDE.....€4.00 Grean salad | PATATINE FRITTE.....€4.00 Fried Chips |

side dishes

Docci

MOUSSE AL CIOCCOLATO CON AMARENA, COCCO E CUPETA...€7.00
Chocolate mousse with amarena, coconut and honey almond brittle

TIRAMISÙ AL PISTACCHIO.....€6.00
Tiramisù with pistachio on crumbled macaroons

CHEESECAKE CON BISCOTTO DI CARRUBO
E FICHI CARAMELLATI.....€7.00
Cheesecake with carob's cookie and caramelized figs

SPUMONE ARTIGIANALE.....€5.00
Homade spumone

TARTUFO BIANCO.....€5.00
White truffle

TARTUFO NERO.....€5.00
Black truffle

FRUTTA DI STAGIONE.....€5.00
Fruit of season

dessert

I nostri rum

| | |
|------------------------------|-------------------------------|
| DOS MANDERAS 5+5.....€7.00 | ZACAPA 23.....€8.00 |
| AGRICOL CLEMENT VSOP...€7.00 | DIPLOMATICO RISERVA.....€6.00 |
| AGRICOL CLEMENT XO.....€8.00 | DON PAPA.....€7.00 |

Digestivi

| | |
|-----------------------------|--|
| CAFFÈ.....€1.00 Espresso | FINOCCHIETTO.....€3.00 Fennel |
| AMARI.....€3.50 Bitter | CARRUBO.....€3.00 Carob |
| GRAPPA.....€4.00 | SORBETTO AL LIMONE.....€3.00 Lemon sorbet |
| LIMONCELLO.....€3.00 | |

Bevande

ACQUA NAT/FRIZ..... €2.00
Still/ sparkling water

COCA COLA..... €2.50
Coke

FANTA €2.50

THE PESCA/LIMONE..... €2.50
Peack tea/ lemon tea

LEMONSODA..... €2.50
White truffle

BIRRE

Beers

NASTRO AZZURRO €3.50

BECK'S €4.00

CORONA..... €4.50

BIRRE ARTIGIANALI

Homade beers

SOLARE..... €6.00
Belgian Specialty Ale | Salento | Spinelli

ZEFIRA..... €6.00
Blonde Ale | Salento | Spinelli

drinks



"Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3."

*

*Prodotto surgelato e/o congelato di qualità garantita

****EVENTUALI ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI**

VANNO COMUNICATE AL PERSONALE

In caso di necessità richiedere al personale l'informativa degli allergeni



FISH INTENDED TO BE CONSUMED RAW OR ALMOST RAW UNDERWENT PREVENTIVE REMEDIATION TREATMENT FOLLOWING THE REQUIREMENT OF THE EC REGULATION 853/2004, ANNEX III, SECTION VIII, CHAPTER 3, LETTER D, POINT 3

*

*Deep-frozen and / or frozen product of guaranteed quality

**** Any food allergies must be communicated to the staff**



facebook



Instagram

Seguici sui nostri canali ufficiali e taggaci nelle tue storie

+39 388.6534361 | Lungomare Cristoforo Colombo
Santa Maria di Leuca (Le)
www.lidoazzurro.org

In cucina funziona come nelle
più belle opere d'arte:
non si sa niente di un piatto
fintanto che si ignora l'intenzione
che l'ha fatto nascere.

Daniel Pennac

IL
Lido
AZZURRO

