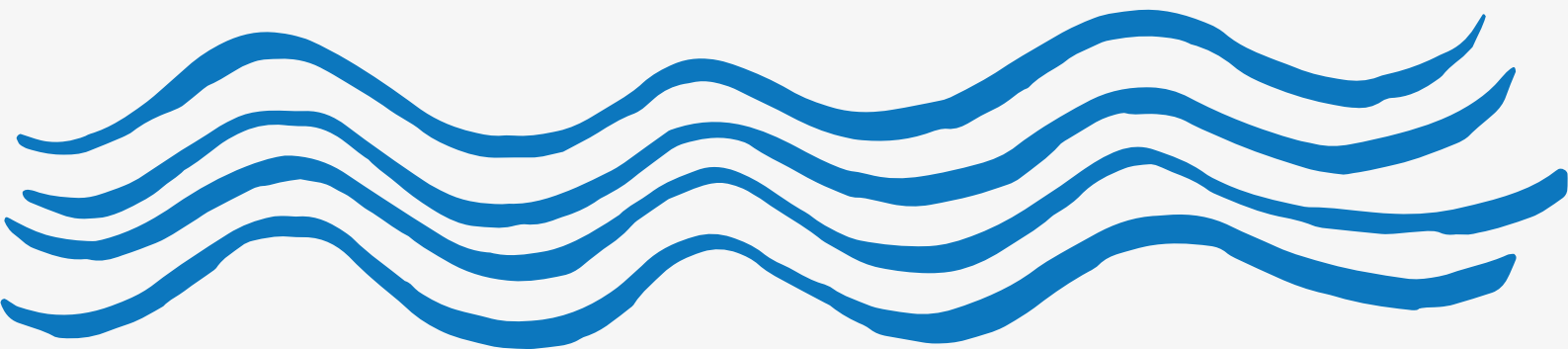



IL *Lido*
AZZURRO

MENU



ANTIPASTI

CRUDITÀ DI MARE ..... €26.00

(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* €20.00

Lido Azzurro mix starter// Selection of appetizers

TARTARE DI TONNO  €16.00

Tuna sashimi tartare

VELI DI SPADA AFFUMICATO E CARPACCIO DI ANANAS..... €11.00

Smoked swordfish veils and carpaccio of pineapple

INSALATA DI MARE* €12.00

Seafood salad

IMPEPATA DI COZZE CON CROSTINI DI PANE
E VINAIGRETTE ALLA SENAPE..... €13.00

Sauteed mussels with croutons of bread and mustard vinaigrette

CAPRESE (MOZZARELLA, POMODORO, RUCOLA)..... €9.00

Fresh tomatoes, rocket salad, mozzarella cheese and extra virgin olive oil

BURRATINA PUGLIESE SU GAZPACHO, CON DADOLATA DI VERDURE
E SBRICCIOLATA DI FRISA SAENTINA..... €12.00

Burratina cheese on gazpacho with diced vegetables
and crumbled Salento frisa

startes

Coperto/ Service €2.50

PRIMI PIATTI

MARITATI ALLO SCOGLIO*	€15.00
'Maritati' or married (pasta mix of pasta) with seafood	
SPAGHETTI ALLA "SAPORA" MEDITERRANEA CON POMODORI SECCHI, CAPPERI, OLIVE, TARTARE DI TONNO, FIOCCHI DI TONNO (ESSICCATO, FERMENTATO E AFFUMICATO) E PANE AROMATIZZATO 	€17.00
Spaghetti with sun-dried tomatoes, capers, olives, tuna tartare, tuna flakes (dried, fermented and smoked) and flavored bread	
RISOTTO AI GAMBERI CON STRACCIATELLA E TARTARE DI GAMBERO ROSA *	€17.00
Risotto with shrimp, stracciatella cheese and pink shrimp tartare	
ORECCHIETTE ALLE CIME DI RAPA*, CON VONGOLE E PANE AROMATIZZATO	€15.00
Orecchiette (fresh short pasta) with turnips, clams and flavored bread	
SCRIGNI ALLA BURRATINA* CON VELLUTATA DI POMODORO, PESTO DI BASILICO E FILETTI DI MANDORLE TOSTATE	€14.00
Fresh pasta stuffed with burratina cheese, dressed with creamy tomato sauce and rocket salad topping	
ORECCHIETTE ALLA SALENTINA CON RAGÙ, SALSICCIA, POMODORINI, MELANZANE E CACIOTTA AFFUMICATA	€13.00
Fresh short pasta bolognese with meat sauce, sausage, cherry tomatoes, aubergines and smoked caciotta.	

first courses

SECONDI PIATTI

PESCE FRESCO.....L'ETTO €6.00/120
Catch of the day PER GRAM

FILETTO DI TONNO SCOTTATO ∞.....€16.00
Seared tuna

FRITTURA MISTA LIDO AZZURRO CON VERDURE
PASTELLATE E SALSA AGRODOLCE*€18.00
Mixed fried fish with shrimp and sweet souce

GAMBERONI ALLA GRIGLIA*€15.00
Grilled king praws

POLPO ALLA LEUCANA GRIGLIATO SU VELLUTATA DI FAVE
ALLA CURCUMA, E CROSTINO DI PANE
CON CICORIA E POMODORO SECCO*€17.00
Grilled leucana octopus on a cream of fava beans with turmeric, and toasted
bread with chicory and dried tomatoes

PESCE SPADA ALLA GRIGLIA*€15.00
Grilled swordfish

TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA,
GRANA E POMODORINI.....€17.00
Sliced beef with rocket salad, grana cheese and tomatoes

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA E TORTINO DI PATATE*
CON FONDUTA AL FORMAGGIO.....€20.00
Grilled beef fillet and potato pie with cheese fondue

main courses

CONTORNI

INSALATA MISTA..... €5.00
Mix salad

INSALATA VERDE.....€4.00
Grean salad

VERDURE GRIGLIATE... €5.00
Grilled vegetables

PATATINE FRITTE.....€4.00
Fried Chips

side dishes

DOLCI

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

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

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

SPUMONE ARTIGIANALE..... €5.00
Homemade 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..... €4.00
Fennel

AMARI..... €3.50
Bitter

CARRUBO..... €4.00
Carob

GRAPPA..... €4.00

SORBETTO AL LIMONE..... €3.00

LIMONCELLO..... €3.50

Lemon sorbet

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

ICHNUSA (NON FILTRATA).....€4.00

CORONA.....€4.50

BIRRE ARTIGIANALI

HOMEMADE 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



**CERTIFICATO DI
ECCELLENZA**

ANNI

2022 • 2021 • 2020 • 2019

