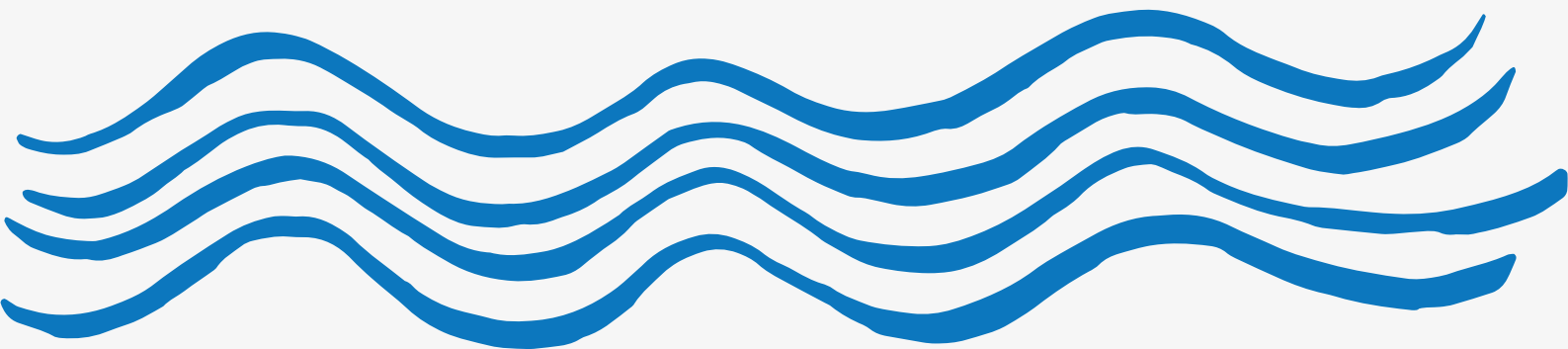


IL *Lido*
AZZURRO

MENU



ANTIPASTI

startes

CRUDITÀ DI MARE ∞€30.00
(2 ostriche, 2 gamberi viola, 2 scampi, tartare di tonno e tagliatella di seppia)

Crudità of sea ∞
(2 oysters, 2 purple prawns, 2 prawns, tuna tartare and cuttlefish noodle)

OSTRICA.....€4.00
Oyster al pz//per piece

ANTIPASTO MISTO LIDO AZZURRO*.....€20.00
(Tagliatella di seppia con peperoni in agrodolce e uvetta, bombetta di spada, lingotto di tonno con frutti rossi, polpetta di polpo artigianale, flan di ricotta e gamberetti, cheesecake di salmone, melanzana baby con acciuga del cantabrico)

Lido Azzurro mix starter// Selection of appetizers
(Cuttlefish tagliatelle with sweet and sour peppers and raisins, swordfish bowl, tuna ingot with red fruits, homemade octopus meatball, ricotta and shrimp flan, salmon cheesecake, baby aubergine with Cantabrian anchovy)

TARTARE DI TONNO CON MELA VERDE ∞.....€18.00
Tuna sashimi tartare with green apple

VELI DI SPADA AFFUMICATO E CARPACCIO DI ANANAS.....€11.00
Smoked swordfish veils and carpaccio of pineapple

INSALATA DI POLPO* E PATATE CON CAPPERI, OLIVE,
CIPOLLA ROSSA E POMODORO CONFIT.....€12.00
Octopus salad with potatoes, olives, capers, red onion and tomato confit

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

BURRATA SU GAZPACHO, CON DADOLATA DI
VERDURE E FRISELLINE SALENTINA.....€12.00
Burrata cheese on gazpacho with diced vegetables and Friselline Salentine

PRIMI PIATTI

first courses

SPAGHETTI ALLA "SAPORA" MEDITERRANEA
CON POMODORI SECCHI, CAPPERI, OLIVE, TARTARE DI TONNO
FIOCCHI DI TONNO (ESSICCATO, FERMENTATO E AFFUMICATO)
E PANE AROMATIZZATO €18.00

*Spaghetti with sun-dried tomatoes, capers, olives, tuna tartare,
tuna flakes (dried, fermented and smoked) and flavored bread*

MARITATI AI FRUTTI DI MARE €18.00

Short fresh pasta with seafood

RISOTTO CARNAROLI GAMBERI E AGRUMI CON
TARTARE DI GAMBERO ROSA E SPUMA DI BURRATA AL MANDARINO €18.00

Carnaroli risotto shrimp and citrus, pink shrimp tartare, burrata mousse of Mandarin

ORECCHIETTA ALLE CIME DI RAPA, CON STRACCIATELLA,
ACCIUGHE DEL CANTABRICO
E POLVERE DI PEPERONE CRUSCO €16.00

*Tria Salentina (a rustic dish made of pasta) with turnips, stracciatella cheese,
Anchovies from the Cantabrian sea and ground pepper powder*

SCRIGNI ALLA BURRATA CON VELLUTATA DI POMODORO,
PESTO DI BASILICO E FILETTI DI MANDORLE TOSTATE €15.00

*Fresh pasta stuffed with burrata cheese, dressed with creamy tomato sauce,
rocket salad topping and toasted almond fillets*

ORECCHIETTE ALLA SALENTINA CON RAGÙ, SALSICCIA,
POMODORINI, MELANZANE E CACIOTTA AFFUMICATA €14.00

*Fresh short pasta bolognese with meat sauce, sausage,
cherry tomatoes, aubergines and smoked caciotta.*

FUSILLONE CON PESCATO DEL GIORNO €18.00

Fusillone with catch of the day

SECONDI PIATTI

main courses

PESCE FRESCO.....€8.00/120 L'ETTO
Catch of the day PER GRAM

FILETTO DI TONNO SCOTTATO CON SALSA
AI FRUTTI DI BOSCO.....€18.00
Seared tuna fillets with wild a soft fruit sauce

FRITTURA MISTA LIDO AZZURRO CON VERDURE
PASTELLATE* E MAIONESE ALL'AGLIO AGRODOLCE.....€18.00
Mixed fried fish with shrimp and garlic mayo

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.....€18.00
*Grilled Leucana octopus on a cream of fava beans with turmeric,
and toasted bread with chicory and dried tomatoes*

CALAMARO RIPIENO "LIDO AZZURRO"*
SU VELLUTATA DI PATATE E ZAFFERANO.....€18.00
Stuffed squid "LIDO AZZURRO" on velvety of potatoes and saffron

PESCE SPADA ALLA GRIGLIA*.....€15.00
Grilled swordfish

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA E TORTINO DI PATATE*
CON FONDUTA AL FORMAGGIO.....€22.00
Grilled beef fillet and potato pie with cheese fondue

SELEZIONE DI 5 MIGLIORI BOMBETTE SALENTINE (Macelleria Petracca)....€13.00
Scamorza affumicata. Pesto di pistacchio e mortadella. Pere e gorgonzola. Dnuja e caciocavallo. Rape e acciuga

*Selection of 5 best "Bombette Salentine" (rolled meats) by Macelleria Petracca
Smoked scamorza. Pistachio pesto and mortadella. Pears and gorgonzola. Dnuja and caciocavallo.*

CONTORNI

side dishes

INSALATA MISTA.....€5.00
Mix salad

INSALATA VERDE.....€4.00
Green salad

PATATINE FRITTE*.....€4.00
Fried Chips

VERDURE GRIGLIATE.....€5.00
Grilled vegetables

CICORIELLA SELVATICA...€6.00
Grilled vegetables

Coperto/ Service €2.50

DOLCI *dessert*

FERRERO LO CHEF.....	€9.00
Semifreddo rocher con crumbolè cereali e fave di cacao <i>Semifreddo Rocher with crumbolè cereals and cocoa beans</i>	
PINO PINGUINO.....	€8.00
Mousse al caramello salato e crema di mascarpone al bayles con cuore di arachide al cioccolato <i>Salted caramel mousse and bayles mascarpone cream with chocolate peanut heart</i>	
MALIMÒ.....	€9.00
Semifreddo al limone e limoncello con cuore di frutti rossi e salsa al mango <i>Semifreddo with lemon and limoncello with red fruits and mango sauce</i>	
CHEESECAKE CON BISCOTTO DI CARRUBO E FICHI CARAMELLATI.....	€8.00
<i>Cheesecake with carob's cookie and caramelized figs</i>	
TARTUFO BIANCO.....	€5.00
<i>White truffle</i>	
TARTUFO NERO.....	€5.00
<i>Black truffle</i>	
FRUTTA DI STAGIONE.....	€5.00
<i>Fruit of season</i>	

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.....	€1.50	FINOCCHIETTO.....	€4.00
<i>Espresso</i>		<i>Fennel</i>	
AMARI.....	€4.00	CARRUBO.....	€4.00
<i>Bitter</i>		<i>Carob</i>	
GRAPPA.....	€5.00	SORBETTO AL LIMONE.....	€3.50
LIMONCELLO.....	€4.00	<i>Lemon sorbet</i>	

Coperto/ Service €2.50

MENU BABY

ANTIPASTI *startes*

PROSCIUTTO COTTO E MOZARELLA €10
Cotto ham and mozzarella cheese

PRIMI PIATTI *first courses*


ORECCHIETTE AL POMODORO €10
Orecchiette with tomato sauce

ORECCHIETTE CON L RAGÙ €13
Orecchiette with meat sauce

SECONDI PIATTI *main courses*

COTOLETTA DI POLLO E PATATINE €10
Chicken cutlet and chips

Coperto/ Service €2.50



BEVANDE *drinks*

ACQUA NAT/FRIZ.....	€2.00
Still/ sparkling water	
COCA COLA.....	€3.00
Coke	
FANTA	€3.00
THE PESCA/LIMONE.....	€3.00
Peack tea/ lemon tea	
LEMONSODA.....	€4.50
White truffle	
BIRRE	
Beers	
NASTRO AZZURRO	€3.50
ICHNUSA (NON FILTRATA).....	€4.50
CORONA.....	€4.50
BIRRA 0.....	€4.00
Root beer	
BIRRA ARTIGIANALE.....	€7.00



"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

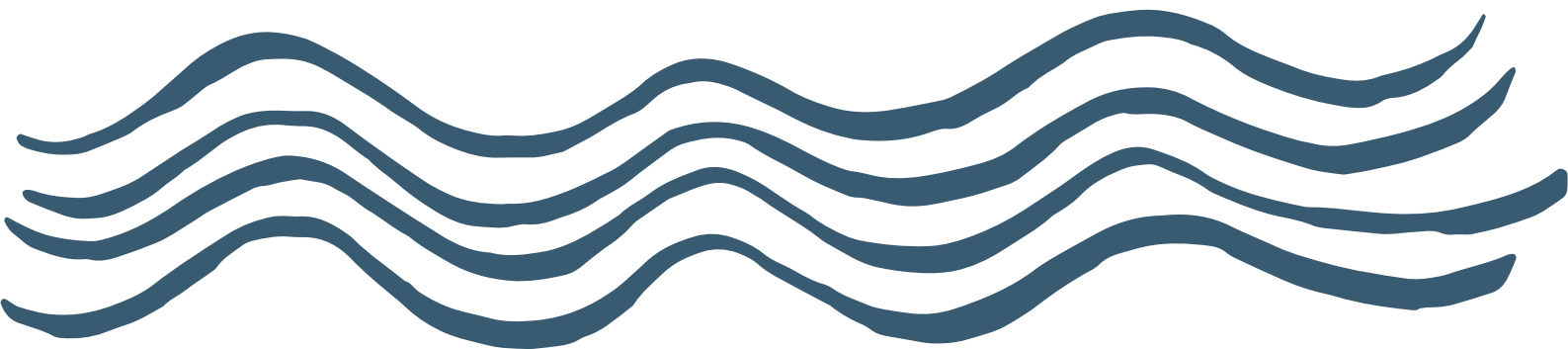




WINE LIST

"La felicità, come un vino
pregiato, deve essere
assaporata sorso a sorso"

Ludwig Feuerbach.



BIANCHI white wine

ELFO (BIANCO FRIZZANTE).....€19.00

Cantina Apollonio | Salento IGT
Verdeca bianco D'Alessano

TORMARESCA.....€21.00

Cantina Antinori | Puglia IGT
Chardonnay 100%

BIANCO DI NEGROAMARO.....€20.00

Cantina Claudio Carta | Puglia IGT
Negroamaro 100%

FLAMINIO.....€20.00

Cantina Agricole Vallone | IGP Salento
Verdeca 100%

ROHESIA.....€20.00

Cantina Cantele | IGP Puglia
Malvasia Bianca 100%

PASS-O.....€26.00

Cantina Menhir Salento | IGT Salento
Fiano bianco 100%

JAJÀ.....€22.00

Cantina Fontezoppa | Passerina Marche IGT Biologico
Passerina 100%

IL PECORINO.....€22.00

Cantina La Valentina(Bio) | Colline Pescaresi IGT
Pecorino 100%

BENEVENTANO.....€19.00

Cantina Claudio Carta | IGP
Falanghina 100%

GRECO DI TUFO.....€23.00

Cantina Claudio Carta | DOCG
Greco di tufo 100%

PIACERI DiVini

PINOT GRIGIO.....€28.00

Tiefenbrunner | Alto Adige - Sudtirol DOC
Pinot Grigio 100%

PIETRA BIANCA.....€36.00

Cantina Aninori (Bio) | Puglia DOC
90% Chardonnay 10% Fiano

CHABLIS.....€60.00

Cantina La Maison Louis Jadot | GAJA DISTRIBUZIONE
Chardonnay 100%

RJGIALLA.....€30.00

Cantina La Tunella | Colli Orientali del Friuli DOC
Ribolla Gialla 100 %

CERASA.....€33.00

Cantina Michele Calò & Figli | IGP Salento
Negroamaro 100%

FANOI.....€50.00

Cantina Cantele | IGT Salento
Primitivo100%

ROSATI rosè wine

FIVE ROSES ANNIVERSARIO.....€26.00

Cantina Leone De Castris | Puglia IGT
Negroamaro (80%), Malvasia Nera (20%)

ROHESIA.....€28.00

Cantina Cantele | Salento IGP
Negroamaro 100%

TRAMARI... €25.00

Cantina San Marzano | Salento IGP
Primitivo 100%

PIETRA.....€20.00

Cantina Menhir | Puglia IGT
Primitivo 80% Susumaniello 20%

ANTINIERI.....€30.00

Schola Sarmenti | Salento IGP
Susumaniello 100%

MASSEREI.....€21.00

Cantina Schola Saementi | Salento DOC
Negroamaro 100%

BOLLICINE sparkling wine

BIANCHI

FERGHETTINA.....€50.00

Franciacorta Saten | DOCG

SPUMANTE BRUT.....€30.00

Cantina I Pastini | IGP
Verdeca 100%

PROSECCO MILLESIMATO.....€30.00

Bortolomiol Prior DOCG
Glera 100%

BOLLINGER.....€90.00

Champagne
Pinot Noir 60 % Chardonnay 25 %
Pinot Meunie 15%

ROSSI red wine

FICHIMORI.....€23.00

Cantina Tormaresca Antinori | Salento IGT
Negroamaro 95 % Syrah 5 %

CANTELE.....€21.00

Cantina Cantele | IGP Salento
Negroamaro 100%

PAPALE€25.00

Cantina Varvaglione | Puglia DOC
Primitivo 100%

VILLA FLAMINIO.....€20.00

Cantina Agricole Vallone | Puglia IGP
Susumaniello 100%

TERESAMANARA.....€32.00

Cantina Cantele | IGP Salento
Negroamaro 100%

ROSÈ

DONNA LISETTA.....€30.00

Cantina Leone De Castris
Negroamaro 90% Malvasia Nera 10%

FIVE ROSES.....€39.00

Cantina Leone De Castris | DOC
Metodo Classico Negroamaro 100%

