



LIDO







Bar & Bistrot

TIMELESS VIBES





19:00-21:30









STARTERS

Vitello tonnato, tunafoam, Pantalleria capers 	24
3,4,10	
Roasted octopus, potatoes, tomatoes, marjoram  	26
4	
Organic egg, various consistency zucchini and zucchini flowers 	21
3,7	
Amberjack tartare, organic Burrata foam, sea urchin, crispy bread 	28
4	
Mare Nostrum salads: raw tuna, avocado, tomatoes, mixed salad, fennel, marinated red onion 	22
4,6,10,11	



FIRST COURSES

Fresh homemade Tagliolino Pasta, Cacio & Pepe cream, prawns, lime 	28
1,2,3,4	
Linguine-Pasta with verace clams	28
1	
Nettle Strangolapreti dumplings, Trentingrana cheese, crispy sage  	24
1,3,7	
Spaghetti-Pasta with 5 tomatoes sauce and basil	21
1	
Carnaroli rice "Reserve San Massimo", raw lobster and candied citrus 	30
(min for 2 people)	
2,7	

MAIN COURSES

Grilled beef fillet, carrots and sponge mushrooms  	32
7	
Suckling pig lacquered with beer from Impavida, summer truffle, apricots  	30
7	
Gilthead bream, eggplant caponata, roasted tomato sauce 	32
4	
Marinated and grilled trout, french beans, pea tendrils, red onion 	30
4	
BBQ lettuce, bean cream, polenta chips, spiced raspberries	26

FROM THE SERVING TROLLEY

Domenico's beef tartare  	30
1,3,10	
Grilled Florentine steak with oven-roasted potatoes and beef cream	per kg 82
7	
Sea bass baked in salt crust, smashed potatoes with Garda extravirgin olives oil	per kg 75
4	




RAW SEA FISH

Red shrimp of Ortigia "Sicily" 	per piece 9
2	
North Sea prawns 	per piece 8
2	
Normandy oysters "Kys selection" 	per piece 6
14	
Lido Palace crudité selection: selection of raw fish shellfish and mollusks 	55
2,4,14	




TO SHARE

Crispy eggplant Parmigiana, salted ricotta, basil	12
1,3,7,10	
Cod fillet bites, raspberry tartar sauce 	12
1,4	
Fried shrimp and calamari, zucchini, carrots, lime, parsley mayonnaise 	14
1,2,4	
Cantabrian anchovies 48g Reserva "La Nef", butter, mixed greens, crispy bread	16
1,4,7	
Seasonal vegetables pinzimonio and chickpea hummus 	12
9,11	
Trentino raw ham, burrata stracciatella, gnocco fritto 	18
1,3,7	




THE CHEESE

Selection of cheese from Lake Garda, served with onion compote, walnut bread and honey 	18
1, 7	



 gluten free

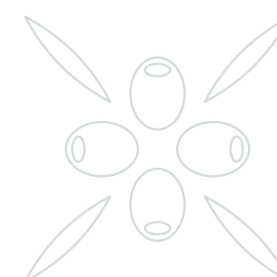
 local

 deep frozen

 signature

For all information on nutrients and allergens, you can consult the specific documentation provided upon request by the staff on duty.

LIDO Bar & Bistrot collaborates with small local producers and companies with the commitment to valorize the ingredients of the territory and promote sustainability at Km0 in its quality kitchen.





LIDO







Bar & Bistrot

TIMELESS VIBES

19:00-21:30







VORSPEISEN

- Kalbfleisch, Thunfischcreme, Pantalleria-Kapern  3,4,10 24
- Gebratener Oktopus, Kartoffel, Tomaten, Majoran   4 26
- Bergei, Verschiedene Konsistenz Zucchini und Kürbisblumen  3,7 21
- Amberjack-tartar, Bio-Burrata-Schaum, Seeigel, Knuspriges Brot  4 28
- Mare Nostrum Salat: Roher Thunfisch, Avocado, Tomaten, gemischter Salat, Fenchel, marinierte rote Zwiebeln  4,6,10,11 22







ROHE MEERESFRÜCHTE

- Rote Garnelen aus Ortigia "Sizilien"  pro Stück 9 2
- Garnele aus der Nordsee  pro Stück 8 2
- Normandie-Austern "Ksy Selection"  pro Stück 6 14
- Auswahl an rohem Scheiben vom Lido Palace  55 2,4,14



ERSTE KURSE



- Frische hausgemachte Tagliolino-Nudeln, Cacio & Pepe creme, Garnelen und Limette  1,2,3,4 28
- Linguine und verace-Muschel 1 28
- Brennesselklößchen, Trentingrana-käse, knuspriger Salbei   1,3,7 24
- Spaghetti mit Tomaten-sauce und Basilikum 1 21
- Risotto Carnaroli "Reserve San Massimo", Hummer-Battuta und kandierte Zitrusfrüchte (min. für 2 Personen)  2,7 30









DIE SHARED'S



- Knuspriger Aubergine-Parmigiana, gesalzter Ricotta, Basilikum 1,3,7,10 12
- Kabeljaufilethäppchen, Himbeere-Tartar-soße  1,4 12
- Gemischte frittierte Fische mit Garnelen, Tintenfisch, Zucchini, Karotten, Limette und Petersilienmayonnaise  1,2,4 14
- Kantabrische Sardellen 48g Reserva "La Nef", Butter, Knuspriger Brot 1,4,7 16
- Saisonales gemüse, Pinzimonio und Kichererbsen-Hummus  9,11 12
- Roher Schinken aus der Trentino region, Burrata Stracciatella, Gnocco Fritto  1,3,7 18



HAUPTGÄNGE


- Gegrilltes Rinderfilet, farbige Karotten und Biskuitpilze   7 32
- Spanferkel mit Impavida-Bier lackiert, Sommertrüffel Aprikosen   7 30
- Dorade, Auberginen-Caponata, geröstete Tomatensauce  4 32
- Marinierte und gegrillte Forelle, französische Bohnen, Erbsenranken, rote Zwiebel  4 30
- Bbq-Salat, Bohnencreme, Polenta-chips, gewürzte Himbeere 26

SPEZIALITÄTEN IN SERVIERWAGEN

- Rinder-Tatar von Domenico, serviert am Tish mit geröstetem Brot   1,3,10 30
- Gegrilltes Florentiner Steak mit Ofengebratenen Kartoffeln und Rindfleisch-crème Pro kg 82 7
- In salzkruste Gebackener Wolfsbarsch mit Kartoffelpüree und Garda-Evo-Öl Pro kg 75 4



DER KÄSE

- Auswahl an Käse vom Gardasee, serviert mit Zwiebelkompott, Walnuss-Brot und Honig  1,7 18



 gluten free

 local

 Tiefgefrorenes Lebensmittel

 Signature

Für alle Informationen zu Nährstoffe und Allergenen können Sie die spezifischen Unterlagen einsehen, die Ihnen auf Anfrage vom diensthabenden Personal zur Verfügung gestellt werden.

LIDO Bar & Bistrot arbeitet mit kleinen lokalen Produzenten und Unternehmen zusammen, um die Zutaten des Territoriums zu würdigen und Nachhaltigkeit in seiner hochwertigen Küche am km0 zu fördern.



125 YEARS

LIDO
PALACE

1899

THE TIMELESS PLACE



ALLERGENI / ALLERGENE / ALLERGENS:

- 1 Cereali / Glutenhaltiges / Getreide / Cereals containing gluten;**
- 2 Crostacei / Krebstiere / Crustaceans;**
- 3 Uova / Eier / Egg;**
- 4 Pesce / Fische / Fish;**
- 5 Arachidi / Erdnüsse / Peanuts;**
- 6 Soia / Sojabohnen / Soybeans;**
- 7 Latte / Milch / Milk; 8 Frutta a guscio / Schalenfrüchte / Nuts;**
- 9 Sedano / Sellerie / Celery including celeriac;**
- 10 Senape / Senf / Mustard;**
- 11 Semi di sesamo / Sesamsamen / Sesame;**
- 12 Anidride solforosa e solfiti / Schwefeldioxid / Sulphur dioxide and sulphites; 13 Lupini / Lupinen / Lupin;**
- 14 Molluschi / Weichtiere / Molluscs;**