



Il Gran Cenone di Fine Anno

31 DICEMBRE 2024

2025



LIDO
Venere
RESTAURANT

Menù di terra

PREZZO BEVANDE INCLUSE (VINO, BOLLICINE E ANALCOLICI)
SALA INTERNA EURO **110,00** A PERSONA. SALA ESTERNA RISCALDATA **90,00** A PERSONA

APERITIVO DI BENVENUTO

COCKTAIL ANALCOLICO A BASE DI FRUTTA E PROSECCO SERVITO CON DELIZIE LIDO VENERE

ANTIPASTI

CORNETTO DI MANZO SALATO FARCITO AL TALEGGIO E GRANELLA DI PISTACCHIO

TORTINO TRICOLORE SU CREMA DI STRACCIATELLA

POMODORO NON POMODORO SU CLOROFILLA DI RUCOLA

TARTARE DI FILETTO DI MANZO CON AVOCADO E TUORLO
D'UOVO FRITTO SU CRUMBLE ALLE MANDORLE

PRIMI

RISOTTO CON FUNGHI OVOLI, PORRO CROCCANTE E PETALI DI
FIORI EDULI FRESCHI SU CREMA DI ZUCCHINA E MENTA

FAGOTTINI RIPIENI DI BURRATA AL LIME MANTECATI CON BURRO E
SALVIA CON CHIPS DI CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA E POLVERE
DI OLIVE LECCINE SU CREMA DI ZUCCA E AMARETTO

SECONDI

FILETTO DI MANZO IN SALSA AL WHISKY CON CIPOLLA DI
TROPEA IN TEMPURA SU LETTO DI PATATE VIOLA

LENTICCHIE DELLA TRADIZIONE E COTECHINO

DESSERT

PANETTONE ARTIGIANALE CON CREMA INGLESE
CON RIBES ROSSI E RICCIOLI DI CIOCCOLATO FONDENTE

Menù bambini

PREZZO BEVANDE INCLUSE
SALA INTERNA EURO **55,00** A PERSONA. SALA ESTERNA RISCALDATA **45,00** A PERSONA

ROTOLINI DI PROSCIUTTO COTTO E PHILADELPHIA

RAVIOLI DI CARNE CON VELLUTATA DI POMODORO SU DRESSING DI STRACCIATELLA
PANETTONE ARTIGIANALE CON CREMA INGLESE CON RIBES ROSSI E RICCIOLI DI CIOCCOLATO

Menù di mare

PREZZO BEVANDE INCLUSE (VINO, BOLLICINE E ANALCOLICI)
SALA INTERNA EURO 110,00 A PERSONA. SALA ESTERNA RISCALDATA 90,00 A PERSONA

APERITIVO DI BENVENUTO

COCKTAIL ANALCOLICO A BASE DI FRUTTA E PROSECCO SERVITO CON DELIZIE LIDO VENERE

ANTIPASTI

CALAMARO RIPIENO AL GAMBERONE IN CAMICIA DI ZUCCHINE

TENTACOLO DI POLPO CBT AL MIELE AROMATIZZATO AGLI AGRUMI E SPEZIE

POMODORO NON POMODORO ALL'OMBRINA SU CLOROFILLA DI RUCOLA

DARNA DI ORATA AL NATURALE CON SFERE DI PASSION FRUIT SU CRUMBLE ALLE MANDORLE

PRIMI

RISOTTO CON FUNGHI OVOLI, PORRO CROCCANTE E PETALI DI
FIORI EDULI FRESCHI SU CREMA DI ZUCCHINA E MENTA

FAGOTTINI RIPIENI DI CERNIA MANTECATI CON BURRO E SALVIA CON TARTARE
DI GAMBERI ROSA E UOVA DI SALMONE SU VIRGOLA DI ZUCCA E ARANCIA

SECONDI

SCAMPO ALLA CURCUMA ACCORPATO DA CARAMELLA DI PESCE SPADA
AL PROFUMO DI BRANZINO, SALMONE SELVAGGIO SCATTATO SU CREMA
DI PARMANTIER AL ROSMARINO E BROCCOLI AL NATURALE

LENTICCHIE DELLA TRADIZIONE E COTECHINO

DESSERT

PANETTONE ARTIGIANALE CON CREMA INGLESE
CON RIBES ROSSI E RICCIOLI DI CIOCCOLATO FONDENTE

Menù bambini

PREZZO BEVANDE INCLUSE
SALA INTERNA EURO 55,00 A PERSONA. SALA ESTERNA RISCALDATA 45,00 A PERSONA

ROTOLINI DI PROSCIUTTO COTTO E PHILADELPHIA

RAVIOLI DI CARNE CON VELLUTATA DI POMODORO SU DRESSING DI STRACCIATELLA
PANETTONE ARTIGIANALE CON CREMA INGLESE CON RIBES ROSSI E RICCIOLI DI CIOCCOLATO



Leggera Follia

IN CONCERTO

GRANDI SUCCESSI DELLA MUSICA ITALIANA



DJ Set

DOPO LA MEZZANOTTE



LIDO
Venere
RESTAURANT

CORSO ITALIA 3, POSTO VECCHIO — SALVE

POSTI LIMITATI
PER INFO E PRENOTAZIONI:

376 0773527 - 0833 528532

lidovenere.com