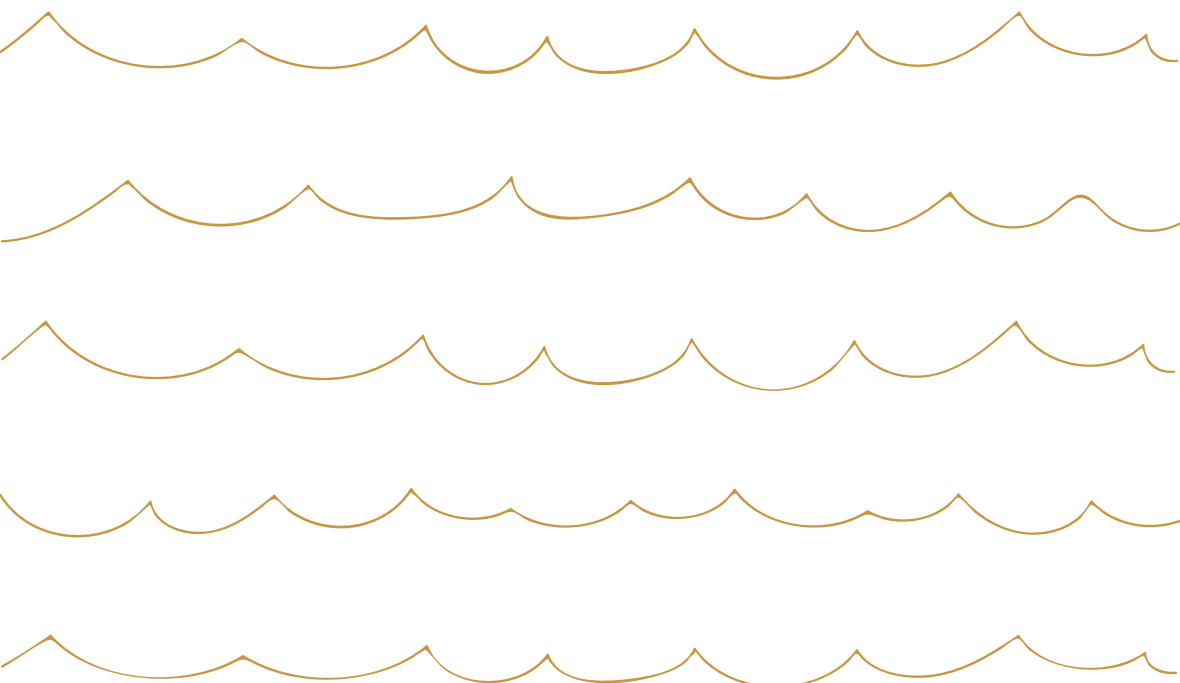




PETTOLECCHIA

IL LIDO



Menù

## La Cucina

*“La tradizione: quando l'autentico  
rinasce più forte di prima”*

***Chef Giuseppe Ferola***

*Il Lido vi dà il benvenuto nel suo  
ristorante.*

*La cucina è affidata allo chef Giuseppe  
Ferola che, nato a Sorrento ed amante  
della Puglia, saprà conquistarvi con  
sapori autentici ed ingredienti di  
altissima qualità, esaltati da cotture  
semplici e tradizionali.*

*Una cucina legata al territorio che si  
lascia contaminare, mantenendo sempre  
una precisa identità culturale.*

*Conoscenza e rispetto sono gli  
ingredienti per stimolare la creatività.*

*Le stagioni e i prodotti che la Puglia  
offre sono la musa che quotidianamente  
ispira la sua interpretazione della cucina.*

## ANTIPASTI

*Il giusto inizio. Ingredienti selezionati e materie prime eccellenti.*

Venere e le sue perle <i>Tartare di salmone Balik con le sue perle, zucchine marinate al limone e riso venere (4)</i>	26,00 €
In fondo al mar <i>Tagliata di astice al vapore con pomodorini e cipollotti profumata al basilico e aceto invecchiato in botti di ciliegio (2)</i>	36,00 €
Fettuccine di calamaro verace B.T. con crumble di pistacchi e lime (1,4,8)	20,00 €
Scampi e gamberoni al ghiaccio (2,4)	15,00 € l'etto
Nudo e Crudo (2,4,14) <i>Ostriche, Noci di mare, Scampi, Gamberi rossi, Carpaccio del pescato, Tartare di Tonno, Conchiglia San Giacomo e Abalone Blu</i>	40,00 €
Parmigiana classica di melanzane (1,3,7,8)	18,00 €
I Fiori di zuccina ripieni con ricotta fior di latte e basilico fritti con pastella rigonfia in olio di oliva (1,3,7,8)	16,00 €

## INSALATE

*Fresche e gustose, perfette per i palati più raffinati,  
ecco le nostre insalate gourmet.*

Insalata di verza con ventresca di tonno sott'olio, olive Leccino e pomodori extra dry (4)	18,00 €
Insalata di gamberi e pompelmo rosa, le belle di Cerignola, finocchi e panna acida (2,7)	18,00 €
Verdure di stagione alla griglia	14,00 €

## PRIMI PIATTI

*L'arte della pasta fatta a mano e scelta con cura.*

*I nostri primi piatti vi conquisteranno sin dal primo assaggio.*

Chitarrine alle vongole veraci <sup>(1,2,14)</sup>	20,00 €
Scialatiello tradizionale di acqua e farina al profumo di mare <sup>(1,2,14)</sup>	26,00 €
Spaghetti dei maestri pastai di Gragnano con zucchine e basilico mantecati con ricotta marzotica e provolone Del Monaco <sup>(1,7)</sup>	20,00 €
Primo del giorno	22,00 €

## SECONDI PIATTI

*Ogni giorno scegliamo le migliori materie prime per offrirvi il profumo del pesce appena pescato.*

Gamberoni rosa al sale con acqua di pomodoro profumata al limone <sup>(2)</sup>	35,00 €
Polpo ai carboni con insalata di puntarelle e salsa verde <sup>(4)</sup>	20,00 €
Frittura di calamari veraci, calamaretti spillo e gamberi rossi di Porto Santo Spirito con verdure croccanti <sup>(1,2,14)</sup>	24,00 €
La zuppa di pesce secondo la tradizione ideale per 2 persone <sup>(4,14)</sup>	80,00 €

## DAL BANCO DEL PESCE

Pescato all'amo <sup>(4)</sup>	9,00 € l'etto
Crostacei <sup>(2)</sup>	15,00 € l'etto

## MENÙ SPECIALI

*Abbiamo pensato anche ai più piccoli con un menù appositamente ideato per loro.*

Menù baby	25,00 €
-----------	---------

*Su richiesta è possibile degustare opzione vegetariana o vegana.*

## DESSERT

Lo spumone tradizionale (7)	12,00 €
Tiramisù (1,3,7)	10,00 €
Semifreddo al croccante di nocciole con cremoso al cioccolato (3,7,8)	14,00 €
Cialda alle due creme con frutta e frutti di bosco (1,3,7)	14,00 €
I nostri sorbetti	10,00 €
Panna cotta alla menta con perle croccanti al cioccolato fondente Valrhona (7)	14,00 €
Gelati e semifreddi di nostra produzione (7)	12,00 €

Coperto e servizio

5,00 €

## LISTA ALLERGENI

*Allergeni alimentari e quelli presenti nei formulati dei nostri alimenti.*

- n. 1 Cereali contenenti glutine:  
*(grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.*
- n. 2 Crostacei e prodotti derivati.
- n. 3 Uova e prodotti derivati.
- n. 4 Pesce e prodotti derivati
- n. 5 Arachidi e prodotti derivati.
- n. 6 Soia e prodotti derivati.
- n. 7 Latte e prodotti derivati, incluso lattosio.
- n. 8 Frutta a guscio:  
*mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di anacardi (Anacardium occidentale), noci di pecan (Carya illinoensis (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e prodotti derivati.*
- n. 9 Sedano e prodotti derivati.
- n. 10 Senape e prodotti derivati.
- n. 11 Semi di sesamo e prodotti derivati.
- n. 12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub>.
- n. 13 Lupini e prodotti derivati.
- n. 14 Molluschi e prodotti derivati.

*L'attività viene svolta all'interno dello stesso fabbricato pertanto è impossibile evitare la potenziale contaminazione crociata anche su alimenti che non ne contengono in formulazione e/o ricetta.*

*Si possono utilizzare alimenti freschi e/o \*congelati o \*\*surgelati a seconda della stagionalità e della disponibilità, per qualsiasi dubbio si prega di chiedere al personale.*



*Inquadra per scoprire il nostro menù*

