
il gran
CENONE
di fine
ANNO

31 dicembre 2023



LIDO
Venere
RESTAURANT

GRAND DÎNER DE NOUVEL AN

MENU TERRE

110,00 € par personne, boissons comprises
(vin, pétillant et boissons sans alcool)

APÉRITIF DE BIENVENUE

Chandon Garden Spritz servi avec des
gourmandises en beignet.

ENTRÉES

Cheesecake au crumble de curcuma, fleurs
de bœuf fumées, chips de pomme terre
violette sur mousse de guacamole.

Poire au fromage "primo sale" et menthe en croûte de
pain panko, compotée d'oignon de Tropea caramélisé.

Temaki avec tartare de Chianina et sphères de fruit
de la passion sur crème de citrouille et amaretto.

PREMIERS PLATS

Risotto au basilic avec morceaux de mozzarella de
bufflonne, roquette croustillante et chips de capocollo
de Martina Franca sur crème de citrouille et citron vert.

Raviolis géants avec garniture cacio e pepe et ragoût
de bœuf sur fondue de tomates jaunes Piccadilly.

SECONDS PLATS

Filet de Scottona en chemise de speck et sauce au
myrte de Salento et cœur d'artichaut au barbecue.

Cotechino aux lentilles.

DESSERT

Mini panettone artisanal sur crème Zuppa inglese et baies

GRAND DÎNER DE NOUVEL AN

MENU MER

110,00 € par personne, boissons comprises
(vin, pétillant et boissons sans alcool)

APÉRITIF DE BIENVENUE

Chandon Garden Spritz servi avec des
gourmandises en beignet.

ENTRÉES

Cheesecake avec calamars en lanières, chips de
pomme terre violette sur mousse de guacamole.

Tataki de courbine en croûte de pistache et noix
avec bacon sur poivron rouge lyophilisé.

Temaki à la crevette violette, poires Williams et
sphères de rhum sur crème de mangue.

PREMIERS PLATS

Risotto au basilic avec morceaux de mozzarella de
bufflonne, roquette croustillante et chips de capocollo
de Martina Franca sur crème de citrouille et citron vert.

Raviolis fourrés aux dentex, bisque aux
pommes de terre et crevettes, avec fleur de
courbine à la betterave rouge fumée.

SECONDS PLATS

Filet crud de sériole sur crème de pois chiches et
oignon de Tropea caramélisé au Primitivo di Manduria.

Cotechino aux lentilles.

DESSERT

Mini panettone artisanal sur crème Zuppa inglese et baies



HAVANA TRIO
IN CONCERTO
omaggio al grande
cantautorato italiano

MANUELE ARGHIRÒ
& OSVYHOUSE
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
