

---

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](http://lidovenere.com)

---