

LIDO AL GAZEBO

MENU

RISTORANTE



LIDO GAZEBO
RISTORANTE

Antipasti

Starters

Polpo bollito

(polpo)

Boiled octopus

(octopus)

(secondo disponibilità del momento)

(according to availability at the time)

POLPO ARROSTO CON PURÈ DI PATATE

€ 16,00

(polpo, patate, latte, burro, olio EVO, prezzemolo, sale, pepe)

Grilled octopus with mashed potatoes, milk, butter,

extra virgin olive oil, parsley, salt and pepper

POLPO AFFOGATO

€ 16,00

(polpo, pomodoro, aglio, vino bianco, peperoncino,

prezzemolo, olio EVO, sale)

Octopus stewed in tomato sauce with garlic, white wine,

chili pepper and parsley

INSALATA DI MARE

€ 15,00

(polpo, calamari, gamberi, cozze, vongole, limone,

olio EVO, prezzemolo, sale, pepe)

Seafood salad with octopus, squid, prawns, mussels, clams,

lemon, extra virgin olive oil and parsley

CAPONATA SICILIANA

€ 9,00

(melanzane, sedano, cipolla, capperi, olive, pomodoro,

aceto, zucchero, pinoli, uvetta, olio EVO, sale)



LIDO GAZEBO
RISTORANTE

Antipasti

Starters

Sicilian caponata with aubergines, celery, onion, capers, olives, tomato, vinegar, sugar, pine nuts and raisins

CAPONATA DI PESCE SPADA

€ 12,00

(pesce spada, melanzane, pomodoro, capperi, olive, sedano, cipolla, aceto, olio EVO, sale)

Swordfish caponata with aubergines, tomato, capers, olives, celery, onion and vinegar

COZZE IN ZUPPA

€ 13,00

(cozze, aglio, prezzemolo, pomodoro o vino bianco, olio EVO, pepe)

Mussels soup or sautéed mussels with garlic, parsley, tomato or white wine

COZZE TARANTINA

€ 13,00

(cozze, pomodoro, aglio, vino bianco, prezzemolo, peperoncino, olio EVO)

Tarantina mussels with tomato, garlic, white wine, parsley and chili pepper

BURRATA E ALICI

€ 8,00

(burrata, alici, olio EVO, pepe)

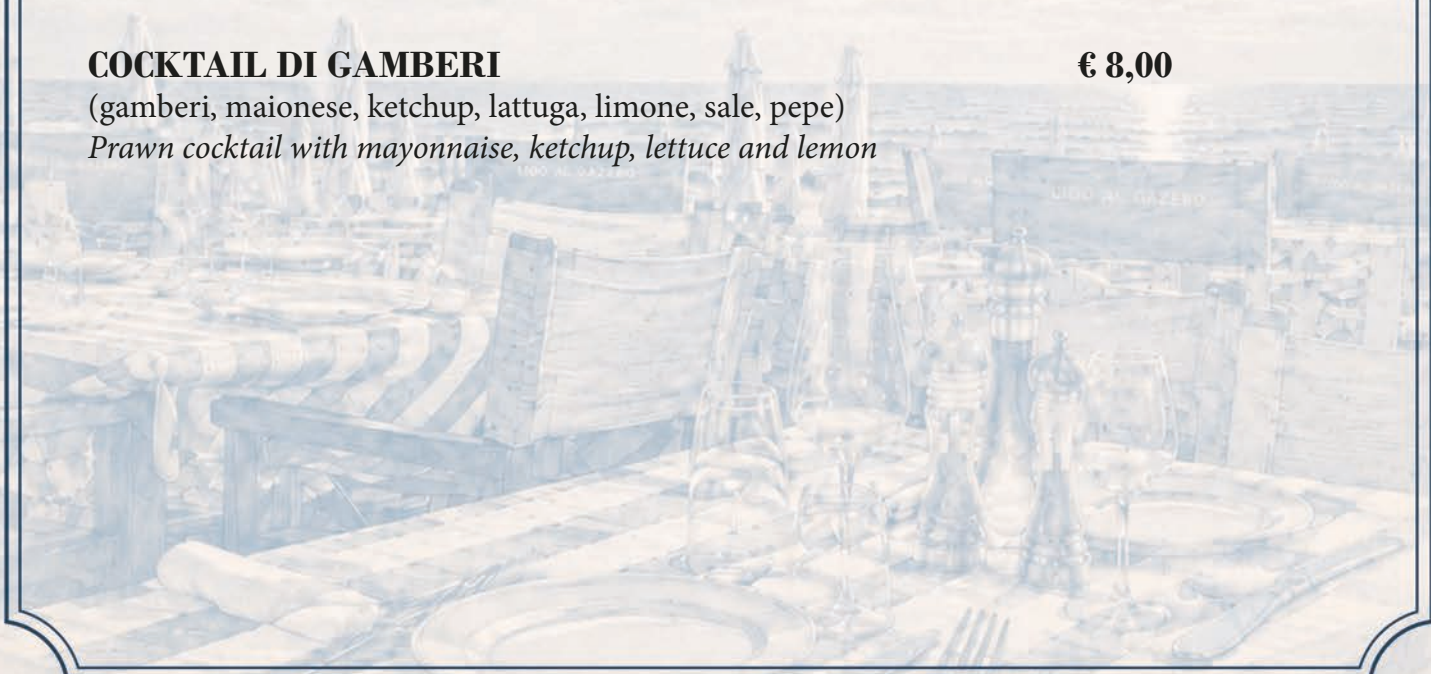
Burrata cheese with anchovies, extra virgin olive oil and pepper

COCKTAIL DI GAMBERI

€ 8,00

(gamberi, maionese, ketchup, lattuga, limone, sale, pepe)

Prawn cocktail with mayonnaise, ketchup, lettuce and lemon



LIDO GAZEBO
RISTORANTE

Primi
First course

COUS COUS DI PESCE

€ 15,00

(cous cous, pesce misto, pomodoro, aglio, cipolla, sedano, carota, prezzemolo, zafferano, olio EVO, sale, pepe)

Cous cous with mixed seafood, tomato, garlic, onion, celery, carrot, parsley, saffron and extra virgin olive oil

BRODO D'ARAGOSTA (MINIMO X2)

€ 30,00

(aragosta, pomodoro, aglio, cipolla, sedano, carota, vino bianco, prezzemolo, olio EVO, sale, pepe)

Lobster broth with tomato, garlic, onion, celery, carrot, white wine and parsley

LINGUINE / BUSIATE ALL'ASTICE

€ 28,00

(pasta, astice, pomodorini, aglio, olio EVO, vino bianco, prezzemolo, sale, pepe)

Linguine or busiate with lobster, cherry tomatoes, garlic, white wine and extra virgin olive oil

SPAGHETTO AI RICCI

€ 28,00

(spaghetti, uova di riccio, aglio, olio EVO, prezzemolo, sale, pepe)

Spaghetti with sea urchin roe, garlic, parsley and extra virgin olive oil

**SPAGHETTO AL NERO DI SEPPIA
CON TARTARE DI GAMBERO**

€ 28,00

(pasta al nero di seppia, seppia, gambero crudo, olio EVO, aglio, prezzemolo, scorza di limone, sale, pepe)

Squid ink pasta with raw prawn tartare, cuttlefish, lemon zest and extra virgin olive oil



LIDO GAZEBO
RISTORANTE

Primi
First course

RAVIOLI DI CERNIA CON CREMA DI CROSTACEI € 20,00

(pasta fresca, cernia, ricotta, prezzemolo, aglio, gamberi,
scampi, fumetto di pesce, panna o emulsione, olio EVO, sale, pepe)
Grouper ravioli with shellfish cream, prawns, scampi and fish stock

PACCHERI CON CREMA DI SCAMPI € 18,00

(paccheri, scampi, pomodorini, aglio, olio EVO,
vino bianco, prezzemolo, sale, pepe)
Paccheri with scampi cream, cherry tomatoes, garlic, white wine and parsley

RAVIOLI MELANZANE E SCAMORZA AL POMODORO € 15,00

(pasta fresca, melanzane, scamorza, pomodoro,
aglio, basilico, olio EVO, sale)
Ravioli with aubergines, scamorza cheese and tomato sauce

CACIO E PEPE € 16,00

(pasta, pecorino, pepe nero, acqua di cottura)
Pasta with pecorino cheese, black pepper and cooking water

**SPAGHETTI VONGOLE, BOTTARGA
E DATTERINO GIALLO DEL PIENNOLO** € 22,00

(spaghetti, vongole, bottarga, aglio, olio EVO,
prezzemolo, pepe, pomodorini gialli)
Spaghetti with clams, bottarga and yellow Piennolo cherry tomatoes



LIDO GAZEBO
RISTORANTE

Secondi

Main Courses

CATALANA DI CROSTACEI (X2)

€ 50,00

(scampi, gamberi, astice, aragosta, sedano, cipolla rossa, pomodorini, olio EVO, limone, sale, pepe)

Catalan-style shellfish platter for two with scampi, prawns, lobster, celery, red onion and cherry tomatoes

PESCE SPADA ALLA PANTESCA

€ 16,00

(pesce spada, pomodorini, capperi, olive, cipolla, origano, olio EVO, sale, pepe)

Pantelleria-style swordfish with cherry tomatoes, capers, olives, onion and oregano

PESCE SPADA ARROSTO / ALLA GRIGLIA

€ 16,00

(pesce spada, olio EVO, limone, sale, pepe)

Grilled swordfish with extra virgin olive oil and lemon

PESCE SPADA PANATO

€ 16,00

(pesce spada, pangrattato, prezzemolo, aglio, olio EVO, sale, pepe)

Breaded swordfish with breadcrumbs, parsley, garlic and extra virgin olive oil

CALAMARO PANATO

€ 16,00

(calamaro, pangrattato, olio EVO, sale, pepe, prezzemolo)

Breaded squid with breadcrumbs, parsley and extra virgin olive oil

CALAMARO ARROSTO

€ 15,00

(calamaro, olio EVO, limone, prezzemolo, sale)

Grilled squid with lemon, parsley and extra virgin olive oil

TAGLIATA DI TONNO IN CROSTA DI SESAMO

€ 18,00

(tonno fresco, semi di sesamo, olio EVO, sale, pepe)

Sesame-crusted tuna steak with extra virgin olive oil

PESCATO DEL GIORNO ALLA GRIGLIA

€ PREZZO VARIABILE

(pescato del giorno, olio EVO, limone, sale)

Grilled catch of the day with extra virgin olive oil and lemon

LIDO GAZEBO
RISTORANTE

Secondi

Main Courses

FRITTO DI PESCE

€ 23,00

(pesce misto, calamari, gamberi, farina, olio di frittura, sale)
Mixed fried fish with squid, prawns and crispy flour coating

GRATINATA DI CROSTACEI

€ 25,00

(gamberi, scampi, capesante, cozze, pangrattato,
aglio, prezzemolo, olio EVO, sale, pepe)
*Gratinated shellfish with prawns, scampi, scallops,
mussels, garlic and parsley*

GRIGLIATA DI PESCE

€ 26,00

(pesce spada, calamaro, gambero argentino, scampo,
filetto di orata o branzino, olio EVO, sale)
*Mixed grilled seafood with swordfish, squid,
Argentine prawns, scampi and sea bream or sea bass fillet*

GAMBERO ROSSO DI MAZARA DEL VALLO II° (N°5)

€ 30,00

(gambero rosso, olio EVO, sale)
Red prawns from Mazara del Vallo served grilled with extra virgin olive oil

GAMBERO ARGENTINO ALLA GRIGLIA N°5

€ 16,00

(gambero argentino, olio EVO, sale)
Grilled Argentine prawns with extra virgin olive oil and salt

COTOLETTA DI POLLO

€ 10,00

(petto di pollo, pangrattato, uovo, olio, sale)
Breaded chicken cutlet with breadcrumbs and egg

FETTINA DI VITELLO

€ 12,00

(vitello, olio EVO, sale, pepe)
Veal steak with extra virgin olive oil, salt and pepper

LIDO GAZEBO
RISTORANTE

Dessert

CALDO FREDDO

€ 7,00

(gelato artigianale gusti vari, pan di spagna al rhum o caffè, panna montata, fonduta di cioccolato, granella di nocciole)
Hot-Cold dessert with artisan ice cream, sponge cake soaked in rhum or coffee, whipped cream, chocolate fondue and chopped hazelnuts

GELATO ARTIGIANALE AFFOGATO AL CAFFÈ

€ 5,00

(gelato artigianale, caffè espresso, sbriciolata di amaretto, biscotto Lotus)
Affogato with espresso, artisan ice cream, amaretto crumble and Lotus biscuit

GELATO ARTIGIANALE AFFOGATO AL RATAFIÀ FABBRI

€ 5,00

(gelato artigianale, Ratafià Fabbri, amarene Fabbri)
Affogato with artisan ice cream, Fabbri ratafia liqueur and Fabbri cherries

COPPE DI GELATO ARTIGIANALE

€ 6,00

(gelato artigianale gusti vari)
Artisan ice cream cups with assorted flavors

CONO GIGANTE CON GELATO ARTIGIANALE

€ 6,00

(gelato artigianale, frutti di bosco, fichi caramellati, amarene Fabbri)
Giant cone with artisan ice cream, mixed berries, caramelized figs and Fabbri cherries

CONO GIGANTE CON GELATO ALLO ZABAJONE

€ 7,00

(zabajone al vino Marsala, fichi caramellati, scorza di limone)
Giant cone with Marsala zabajone ice cream, caramelized figs and lemon zest

CRÊPES ALLA NUTELLA O CON GELATO

€ 5,00

(crêpes con Nutella oppure gelato artigianale)
Nutella crêpes or crêpes served with artisan ice cream

CUORE CALDO AL CIOCCOLATO

€ 5,00

(con pallina di gelato a scelta)
Chocolate lava cake served with a scoop of ice cream of your choice

LIDO GAZEBO
RISTORANTE

Dessert

WAFFEL ALLA NUTELLA O CON GELATO € 5,00
(waffel con Nutella oppure gelato artigianale)
Waffle with Nutella or artisan ice cream

CONI GELATO VARI GUSTI € 2,80
(coni gelato gusti assortiti)
Ice cream cones with assorted flavors

BRIOCHES CON GELATO € 3,50
(brioches con gelato gusti assortiti)
Brioches with artisan ice cream and assorted flavors

CONO GIGANTE CON GELATO ALLO ZABAJONE € 7,00
(zabajone al vino Marsala, fichi caramellati, scorza di limone)
Giant cone with Marsala zabajone ice cream, caramelized figs and lemon zest

CRÊPES ALLA NUTELLA O CON GELATO € 5,00
(crêpes con Nutella oppure gelato artigianale)
Nutella crêpes or crêpes served with artisan ice cream

CUORE CALDO AL CIOCCOLATO € 5,00
(con pallina di gelato a scelta)
Chocolate lava cake served with a scoop of ice cream of your choice

WAFFEL ALLA NUTELLA O CON GELATO € 5,00
Waffle with Nutella or artisan ice cream

CONI GELATO VARI GUSTI € 2,80
(coni gelato gusti assortiti)
Ice cream cones with assorted flavors

BRIOCHES CON GELATO € 3,50
(brioches con gelato gusti assortiti)
Brioches with artisan ice cream and assorted flavors

LIDO GAZEBO
RISTORANTE

Frutta

Fruits

ANGURIA

Watermelon

€ 5,00

FRUTTA MISTA SECONDO DISPONIBILITÀ

Mixed fresh fruit according to daily availability

€ 7,00

** In assenza di prodotto fresco potranno essere utilizzati prodotti congelati o surgelati di qualità.*

I prodotti della pesca destinati ad essere consumati crudi o praticamente crudi sono stati sottoposti a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004.

Si invitano i gentili clienti a comunicare eventuali allergie o intolleranze alimentari al personale di sala. È disponibile la documentazione contenente informazioni sugli allergeni presenti negli alimenti e nelle bevande serviti.