



Hotel  
**EXCELSIOR**

VENICE LIDO  
★★★★L

CLASSICS MENU

## IO STUZZICO | PICKY BITS

### PROSCIUTTO 35 (1,7)

Prosciutto di Parma con burrata di bufala DOP, schiacciata all'origano

*Parma ham, buffalo burrata DOP, oregano flatbread*

### SANT'ERASMO AL CUCCHIAIO 26 (VG) (GF) (9,12)

Gazpacho di pomodori di Sant'Erasmo con verdure croccanti, pomodori verdi

*Sant'Erasmo tomato gazpacho, crispy vegetables, green tomatoes*

### LA VIA DEL SALE 32 (1,4,7,12)

Acciughe siciliane, burro salato Isigny, focaccia croccante

*Sicilian cured anchovies, Isigny salted butter, crispy focaccia*

### FOCACCIA CONTADINA 27 (V) (1,7,12)

Focaccia farcita con melanzane marinate, mozzarella di bufala DOP, salsa verde

*Focaccia with marinated aubergines, buffalo mozzarella DOP, green sauce*

### SANDWICH DEL GONDOLIERE 38 (1,3,5,6,7,8,12)

Sandwich con uova, pesto di radicchio, tacchino arrosto alle erbe, lattuga, pomodoro, bacon servito con patate fritte

*Sandwich with eggs, herb-roasted turkey, lettuce, tomato, and bacon served with French fries*

## PIZZA

### MARGHERITA 18 (V) (1,6,7)

Polpa di pomodoro, fior di latte, olio extravergine di oliva DOP e basilico

*Tomato sauce, fior di latte mozzarella, extra virgin olive oil DOP and basil*

### MARINARA 15 (VG) (1,6)

Polpa di pomodoro, aglio, origano ed olio extravergine di oliva DOP

*Tomato sauce, garlic, oregano and extra virgin olive oil DOP*

### SCHIACCIATA 11 (VG) (1,6)

Schiacciata bianca olio extravergine di oliva DOP, origano e sale Maldon

*Oregano flat bread with Maldon salt and extra virgin olive oil DOP*

### CASTRAURE 26 (V) (1,6,7,12)

Coulis di pomodoro datterino giallo, Parmiggiano, castraure, pomodorini confites ed olive taggiasche

*Yellow datterino tomato sauce, parmesan cheese, artichoke from Sant'Erasmo Island, sun-dried tomatoes and taggiasca olives*

### TREVISO 27 (1,6,7,12)

Pesto di radicchio trevigiano, soppressa vicentina e caprino

*Treviso radicchio pesto, Vicenza soppressa and goat's cheese*

### CRUDAIOLA 32 (1,6,7)

Mozzarella di bufala campana DOP, prosciutto crudo San Daniele, rucola e pomodorini

*Campania buffalo mozzarella DOP, San Daniele cured ham, rocket and cherry tomatoes*

### POLLETTO RUSPANTE 32 (1,3,4,5,7,10,12)

Insalata con petto di pollo, crostini, acciughe, Parmiggiano, salsa Caesar

*Chicken Caesar salad with, croutons, anchovies, parmesan, and dressing*

### THUNNUS ALBACARES 32 (GF) (3,4,5,12)

Insalata con tonno pinna gialla, patate, pomodorini misti, uovo, olive Taggiasche, fagiolini

*Salad with yellow fin tuna, potatoes, heritage cherry tomatoes, free-range egg, taggiasca olives, green beans*

### POMODORO & BUFALA 30 (GF) (V) (7)

Di mozzarella di bufala DOP, pomodori, basilico

*Buffalo mozzarella DOP, tomatoes, basil*

## DESSERTS

### TARTELLETTA FRANGIPANE 17 (1,3,5,6,7,8)

Crema pasticcera, frutta fresca di stagione

*Frangipane tartlet, custard, seasonal fresh fruit*

### TAGLIATA DI FRUTTA DI SANT'ERASMO 14 (VG) (GF)

*Sant'Erasmo seasonal sliced fruit*

### SELEZIONE DI GELATI E SORBETTI 14 (GF) (3,5,6,7,8,12)

*Selection of ice creams and sorbets*

### BRANZINO AL PEPE ROSA 36 (1,4,7,12)

Insalata con branzino al pepe rosa, spinacino, radicchio di treviso, crostini, dressing allo yogurt

*Pink pepper marinated sea bass, baby spinach, Treviso radicchio, croutons, yoghurt dressing*

### GAMBERI DI LAGUNA 41 (GF) (2,4,5,6,12)

Insalata di gamberi di laguna agli agrumi, cetriolo in agrodolce, chips di verdure, lattuga

*Lagoon prawns with citrus, sweet and sour cucumber, vegetable crisps, lettuce*

## MERENDA ISOLANA | ISLAND SNACKS

### BURGER ISOLANO 44 (1,3,7,11,12)

Hamburger di manzo, bun al latte, casatella trevigiana DOP, pomodori secchi, cipolla bianca di Sant'Erasmo in agrodolce, lattuga servito con patate fritte

*Beef burger, milk bun, Asiago DOP, dried tomatoes, Sant'Erasmo white onion, lettuce served with French fries*

### PANINO DEL PESCATORE 32 (1,4,5,6,8,12)

Panino farcito con cefalo mantecato, Insalata lollo, carciofini

*Sandwich stuffed with creamed mullet, lollo salad, artichokes*

## INSALATE DELLE ISOLE | ISLAND SALADS



# Hotel EXCELSIOR

VENICE LIDO  
★★★★L

## ICONIC

Hotels & Resorts

### INFORMAZIONI SULLE ALLERGIE ALIMENTARI | ALLERGIES INFORMATION

Informazioni sulle allergie alimentari: alcuni piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati nell'Allegato II del Regolamento (UE) N. 1169/2011 e s.m.i. . Gli allergeni e i loro derivati sono:

*Information on food allergies: Some dishes and beverages may contain one or more of the 14 allergens listed in Annex II of Regulation (EU) No. 1169/2011 and subsequent amendments. The allergens and their derivatives are:*

(1) Glutine | *Gluten* (2) Crostacei | *Crustaceans*, (3) Uova | *Eggs*, (4) Pesce | *Fish*, (5) Arachidi | *Peanuts*,  
(6) Soia | *Soy*, (7) Latte | *Milk*, (8) Frutta a guscio | *Nuts*, (9) Sedano | *Celery*, (10) Senape | *Mustard*,  
(11) Semi di sesamo, (12) Anidride solforosa e solfiti | *Sesame seeds*, (13) Lupini | *Shellfish*, (14) Molluschi | *Molluscs*