



Hotel  
**EXCELSIOR**

VENICE LIDO  
★★★★L

EXCELSIOR  
TERRACE MENU

## PER INIZIARE | STARTERS



### I CRUDI DI RIALTO (GF) (2,4,14)

**150** per 2 persone | **250** per 4 persone | **450** per 8 persone

4 Gamberi rossi di Mazzara del Vallo, 4 scampi, 4 ostriche, sashimi di ricciola, tartare di tonno, carpaccio di capasanta (suggerito per due persone)

*4 red prawns from Mazzara del Vallo, 4 langoustines, 4 oysters, yellowtail sashimi, tuna tartare, scallop carpaccio (suggested for two)*

## PASTE E RISI | PASTA & RICE



### MAR IN TOEA **110** (1,2,4,9,14)

Paccheri ai frutti di mare, molluschi e crostacei, servito in pentola di rame (minimo due persone)

*Pacchero pasta with seafood, molluscs and crustaceans, served in a copper pot (sharing plate minimum two)*

### RISOTTO GAMBERO E DRAGONCELLO **45** (GF) (2,4,7,9,12)

Sarde marinate, salsa verde, verdure in agrodolce fatte in casa, schiacciata all'origano

*Marinated local sardines, green sauce, house pickled vegetables, oregano flatbread*

### SARDELE **27** (1,4,5,6,12)

Sarde marinate, salsa verde, verdure in agrodolce fatte in casa, schiacciata all'origano

*Marinated local sardines, green sauce, house pickled vegetables, oregano flatbread*

### TONNO E CAPPERI **44** (1,4,6,7,12)

Carpaccio di tonno, foglie di capperi, pesto all'erba cipollina, focaccia croccante

*Tuna carpaccio, caper leaves, chive pesto, crispy focaccia*

### GAMBERI ROSA DI LAGUNA **41** (GF) (2,4,7,12)

In carpaccio, cetriolo in osmosi, burrata, pomodorini datterini

*Lagoon pink prawn carpaccio, osmosed cucumber, burrata, datterino tomatoes*

### BARBONE DELL'ADRIATICO **39** (1,3,4,7,9,12)

Gnocchi con ragù di triglia, zucchine di Sant'Erasmo alla scapece, pesto di basilico

*Potato gnocchi, red mullet ragù, Sant'Erasmo courgettes scapece style, basil pesto*

### "AOP" CON SEPIE AL NERO **32** (1,4,9,12)

Fusilli pastificio Fracasso, aglio, olio e peperoncino con seppie al nero

*Fusilli pasta from Pastificio Fracasso, garlic, olive oil and chilli, cuttlefish ink*

### GRANCHIO DI LAGUNA **50** (1,2,3,4,7,9,12)

Maccheroncini trafilati al bronzo, granchio di laguna, datterini confit, germogli di basilico

*Bronze-drawn maccheroncini fresh pasta, lagoon crab, confit datterino tomatoes, basil shoots*



### MAGATELLO DI SORANA **35** (1,3,4,5,7,12)

Sorana in lenta cottura, salsa tonnata polvere di capperi, pane sfogliato con cristalli di sale

*Italian beef, tuna sauce, caper powder, flaky salted puff pastry roll*

### CRUDO DI MANZO GARRONESE VENETA **41** (GF) (1,3,5,6,7,8,12)

In carpaccio, maionese mediterranea, crumble di olive, finocchio marino in agrodolce, pan brioche tostato

*Garronese Veneta beef carpaccio, Mediterranean mayonnaise, olive crumb, sour sea fennel, toasted brioche bread*

### ZUCCHINE DI S'ERASMO **35** (6,7,8,9,12)

Fiori di zuccina di Sant'Erasmo, ripieni di ricotta e anacardi, verdure di stagione, coulis di datterino giallo

*Sant'Erasmo courgette flowers, ricotta and cashew filling, seasonal vegetables, yellow datterino tomato coulis*

### LINGUINE AI CAPAROSSOLI **36** (1,14)

Linguine pasta with "caparossoli" clams from the lagoon



### BOCCONE DEL DOGE **35** (1,3,7,9,12)

Gratinati con besciamella e salsa di pomodoro

*Traditional beef cannelloni gratinated with béchamel and tomato*

### POMODORO<sup>3</sup> **35** (V) (1)

Spaghetti Pastificio Fracasso ai tre pomodori, germogli di basilico

*Spaghetti from Pastificio Fracasso, three tomato varieties, basil shoots*



= Signature Dish

(V) Vegetariano Vegetarian | (VG) Vegano Vegan | (GF) Senza glutine Gluten free



= Signature Dish

(V) Vegetariano Vegetarian | (VG) Vegano Vegan | (GF) Senza glutine Gluten free

## TRA LAGUNA E TERRA FERMA | MEAT, FISH AND VEGETARIAN

### DAL MERCATO DI RIALTO 128 (GF) (3,4,7,12)

Pescato del giorno, al forno o in crosta di sale, verdure grigliate (suggerito per due persone)

*Catch of the day, baked or in a salt crust, grilled vegetables (suggested for two)*



### SBRISSE E SBRUSI 41 (1,2,3,4,5,6,8)

Il nostro fritto di laguna con calamari, gamberi, sarde impanate, verdure, aioli

*Fried lagoon seafood, squid, prawns, breaded sardines, vegetables, aioli*

### LA REGINA DEL VENETO 54 (1,3,7,9,12)

Filetto di Garronese al pepe verde con spinaci saltati, patate soffiate

*Garronese Veneta beef fillet, green pepper sauce, sautéed spinach, puffed potatoes*

### "CACCIATORA" 35 (GF) (9,12)

Galletto grigliato salsa "cacciatora" e patate novelle grigliate

*Grilled cockerel, cacciatora sauce, grilled baby potatoes*

### ORECCHIA D'ELEFANTE 59 (1,3,5,6,8,12)

Milanese di vitello con pomodorini, indivia riccia come da tradizione milanese

*Veal Milanese with cherry tomatoes, curly endive Milanese tradition*

### IL CUORE DELLA DOMENICA 32 (GF) (3,5,6,7,8)

Con Parmigiano Reggiano di vacca rossa 70 mesi

*Aubergine parmigiana, 70-month aged red cow Parmesan*

## CONTORNI DA SANT'ERASMO | SIDES

### Verdure di stagione grigliate 13 *Grilled seasonal vegetables* (VG) (GF)

### Spinach saltati 13 *Sautéed spinach* (VG) (GF)

### Fagiolini vinaigrette alla menta 13 *Green beans, mint vinaigrette* (VG) (GF) (12)

### Taccole saltate 13 *Sautéed snow peas* (VG) (GF)

### Caponata di verdure alla siciliana 15 *Sicilian vegetable caponata* (VG) (GF) (5,6,8,12)

### Patate fritte 13 *French fries* (VG) (5,6,8)

### Purè di patate 13 *Mashed potatoes* (VG) (GF) (7)



(V) Vegetariano Vegetarian | (VG) Vegano Vegan | (GF) Senza glutine Gluten free

## DULCIS IN FUNDO | DESSERT

### LIMONE E BASILICO 20 (1,3,5,6,7,8)

Cake e mousse al limone servito con gelato al basilico

*Lemon mousse and cake served with basil ice cream*



### LEONE D'ORO 30 (1,3,7,8)

*Profiteroles, 24k gold*

### TIRAMISÙ ALLA NOCCIOLA 18 (GF) (3,7,8)

Tiramisù de avellanas, savoiardi casero, avellanas caramelizadas

*Hazelnut tiramisù, homemade savoiardi, caramelised hazelnuts*

### MERINGA, CIOCCOLATO BIANCO E FRAGOLE AL SAMBUCCO 18 (GF) (3,7,8,12)

*Meringue, white chocolate namelaka, strawberries with elderflower*

### CIOCCOLATO, BANANA ED OLIO D'OLIVA 18 (1,3,7,8)

*70% chocolate, banana namelaka, olive oil ice cream*

### SELEZIONE DI GELATI E SORBETTI 15 (GF) (3,5,6,7,8,12)

*Selection of ice creams and sorbets*

## DRINKS MENU

### VINI SPUMANTI | SPARKLING WINES

		BICCHIERE   GLASS	BOTTIGLIA   BOTTLE
"Rustico" Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Nino Franco	Veneto	14	60
Franciacorta - Cà del Bosco	Lombardia	24	115
Trento DOC Maximum Blanc de Blancs - Ferrari	Trentino	20	95
Trento DOC Maximum Rosè - Ferrari	Trentino	24	115

### CHAMPAGNE

		BICCHIERE   GLASS	BOTTIGLIA   BOTTLE
Blanc de Blanc - Comte de Montaigne	L'Aube	31	175
Cuvée Rosè - Laurent Perrier	Tour-sur-Marne	31	175
Blanc de Blanc - Ruinart	Reims		235
Grande Cuvée (169 ed.) - Krug	Reims		470
Cristal - Louis Roederer	Reims		495
Dom Perignon Brut	Épérnay		550
Dom Perignon Rosè	Épérnay		665



(V) Vegetariano Vegetarian | (VG) Vegano Vegan | (GF) Senza glutine Gluten free

# Hotel EXCELSIOR

VENICE LIDO  
★★★★L

## DRINKS MENU

### VINI BIANCHI | WHITE WINES

		BICCHIERE   GLASS	BOTTIGLIA   BOTTLE
Soave - Pieropan	Veneto	<b>14</b>	<b>65</b>
Lugana - Ca dei Frati	Lombardia	<b>13</b>	<b>60</b>
Pinot Grigio Impronta del Fondatore - Santa Margherita	Trentino Alto Adige	<b>14</b>	<b>65</b>
Catarratto Ballerina - Fiore	Sicilia	<b>13</b>	<b>60</b>
Domaine Laroche - Chablis Les Chanoines	France - Borgogna	<b>19</b>	<b>90</b>

### VINI ROSSI | RED WINES

		BICCHIERE   GLASS	BOTTIGLIA   BOTTLE
Bardolino - Masi	Veneto	<b>15</b>	<b>70</b>
Valpolicella Classico Superiore - Tedeschi	Veneto	<b>14</b>	<b>65</b>
Nerello Cappuccio - Fiore	Sicilia	<b>15</b>	<b>70</b>
Casale dello Sparviero - Chianti classico	Toscana	<b>15</b>	<b>70</b>
St. Émilion - Domaines Barons de Rothschild	France	<b>23</b>	<b>110</b>

### VINI ROSATI | ROSÉ WINES

		BICCHIERE   GLASS	BOTTIGLIA   BOTTLE
Palm Argentina	Lombardia	<b>14</b>	<b>65</b>
Kabir Donnafugata	Sicilia	<b>16</b>	<b>85</b>

### VINI DA DESSERT | DESSERT WINES

		BICCHIERE   GLASS	BOTTIGLIA   BOTTLE
Palm Argentina	Lombardia	<b>14</b>	<b>65</b>
Kabir Donnafugata	Sicilia	<b>16</b>	<b>85</b>

AQUA   WATER	25CL	33CL	50CL	75CL
Perrier		<b>5</b>		
Panna Naturale / Still	<b>5</b>		<b>6</b>	<b>8</b>
San Pellegrino Frizzante / Sparkling	<b>5</b>		<b>6</b>	<b>8</b>

# Hotel EXCELSIOR

VENICE LIDO  
★★★★L

## DRINKS MENU

### BIBITE | SOFT DRINKS

Coca Cola / Coca Cola Zero	
Aranciata / Chinotto	
Tonic Water / Lemon Tonic	
Ginger Ale / Ginger Beer	
Sicilian Lemonade / Lemonsoda	
Sprite / Red Bull	
Tè freddo limone / Ice tea lemon	
Tè freddo pesca / Ice tea peach	
Crodino / Sanbittèr rosso	

### SUCCHI E SPREMUTE DI FRUTTA | FRESH FRUIT JUICES

Albicocca / Apricot	<b>10</b>
Ananas / Pineapple	<b>10</b>
Mango / Mango	<b>10</b>
Mela / Apple	<b>10</b>
Pera / Pear	<b>10</b>
Pesca / Peach	<b>10</b>
Arancia fresca / Fresh Orange	<b>12</b>
Pompelmo fresco / Fresh Grapefruit	<b>12</b>
Ananas fresco / Fresh Pineapple	<b>12</b>

### ALL 9

### BIRRE | BEERS

Menabrea	<b>11</b>
Nastro Azzurro	<b>11</b>
Corona	<b>13</b>
Noam	<b>13</b>
Heineken	<b>13</b>
Guinness	<b>13</b>
Peroni 0.0 (Alcohol free)	<b>10</b>

### CAFFETTERIA | COFFEE & HOT BEVERAGES

Espresso / Espresso coffee	<b>8</b>
Caffè Americano / Americano coffee	<b>8</b>
Espresso Doppio / Double Espresso	<b>13</b>
Cappuccino, Latte Macchiato	<b>9</b>
Cioccolata calda / Hot chocolate	<b>10</b>
Caffè freddo shakerato / Shaken iced coffee	<b>14</b>
Affogato al caffè	<b>16</b>

### 33CL



# 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*