

essentiale

restaurant lounge

DINNER MENU

Martedì - Domenica 19:00 – 22:00 / Tuesday to Sunday - 7pm to 10pm

Antipasti – Entrées

Antipasto di mare Villa Laguna	24
<i>Villa Laguna Seafood appetizer</i>	
Saor Classico Veneziano	14
<i>Venetian traditional "Saor"</i>	
Capasanta e Guanciaie con salsa ai funghi	18
<i>Guanciaie wrapped Sea Scallop with mushroom sauce</i>	
Caprese con Bufala di Paestum V	16
<i>Caprese salad, with Paestum buffalo mozzarella V</i>	

Primi piatti – First courses

Spaghetti alle Vongole con Bottarga	19
<i>Spaghetti with Clams and bottarga</i>	
Gnocchi alla "Busara"	18
<i>"Busara" Gnocchi with Prawns in tomato sauce</i>	
Bigoli in salsa	16
<i>Traditional Bigoli Pasta with anchovies and onion sauce</i>	
Risotto di mare "Laguna Blu"	24
<i>"Blue Lagoon" seafood Risotto</i>	

Secondi piatti – Main courses

Pescato del giorno - per 2 persone	90
<i>Catch of the day - for 2</i>	
Tempura di pesce	26
<i>Seafood Tempura</i>	
Filetto di Manzo in salsa di senape con spinacino	29
<i>Beef fillet mignon with spinacino salad</i>	
Filetto di Branzino croccante con chips al rosmarino	24
<i>Crunchy Seabass fillet with rosemary chips</i>	

Dolci – Desserts

Tiramisù Veneziano	9
<i>Traditional Venetian Tiramisù</i>	
Cupola al cioccolato fond. 72% con coulis di albicocca	8
<i>Dark chocolate 72% dome with apricot coulis</i>	
Namelaka al cioccolato bianco con anguria	8
<i>White chocolate Namelaka with watermelon</i>	

*I prodotti contrassegnati * possono essere surgelati all'origine – * Frozen products may be used if fresh ones are not available*

Vi informiamo che il pesce destinato ad essere consumato crudo ed alcuni altri prodotti sono stati sottoposti a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004, allegato III, sezione VII, capitolo 3, lettera D, punto 3