

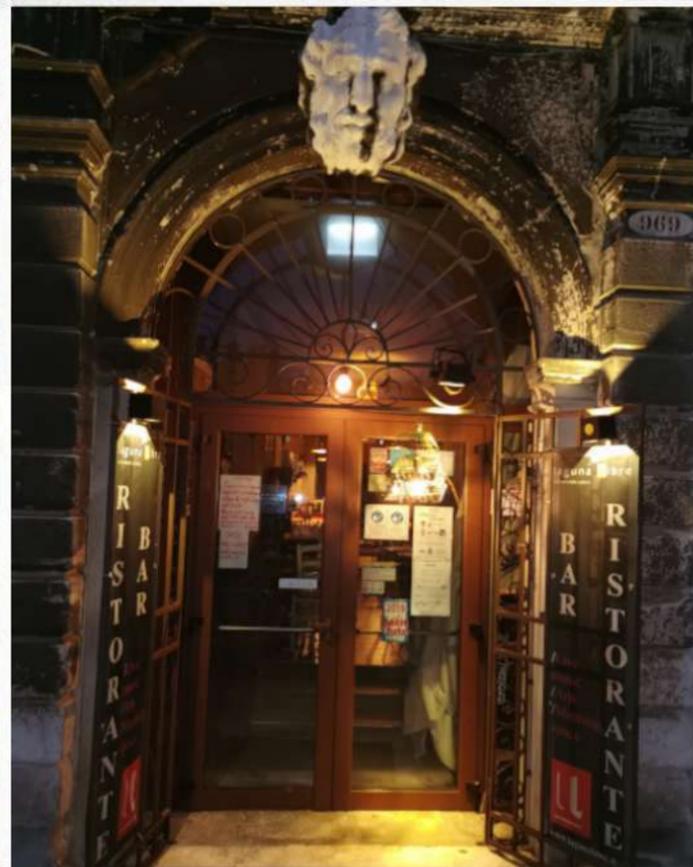
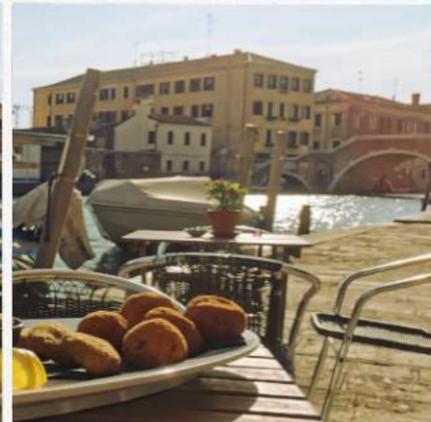
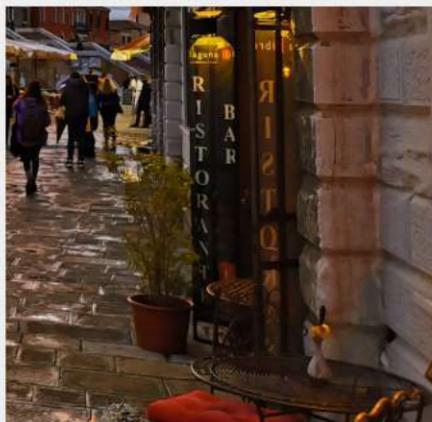
# laguna libre

eco ristorante e bar culturale  
eco cultural restaurant and bar  
eco restaurant et bar culturel

&



[www.lagunalibre.it](http://www.lagunalibre.it)



## PROPOSTE DI MENU PER MERCOLEDÌ 15 DICEMBRE ORE 20

Conferenza Cross Moby – resp. Sc. Prof. Stocchetti, CUP H76C18000500006 – CIG Z0733F6910

### AVVERTENZE

- **LA FRUTTA E LA VERDURA PROVIENE SOLO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA** E PRINCIPALMENTE DA PRODUTTORI LOCALI GRAZIE ALLA COLLABORAZIONE CON LA COOPERATIVA AGRICOLA “EL TAMISO”, LA FATTORIA RIO SELVA DI MOGLIANO VENETO E LA SOC AGRICOLA DONNA GNORA DI MESTRE. LA FRUTTA E LA VERDURA CI VIENE CONSEGNATA CON BARCA TRADIZIONALE A REMI
- **LA PASTA E I DOLCI SONO BIOLOGICI** E INTERAMENTE FATTI IN CASA
- **I MITILI** PROVENGONO DAL NOSTRO PARTNER MITICOLTORE **DI PELLESTRINA MITILLA**. **IL PESCE PROVIENE DA PESCA SOSTENIBILE DA PESCATORI DI BURANO (F.LLI VIO) E DA ITTICOLTURA BIOLOGICA DELL'ADRIATICO**
- **IL PANE È BIOLOGICO**, A LIEVITAZIONE NATURALE E COTTO IN FORNO A LEGNA GRAZIE ALLA COLLABORAZIONE CON IL “EL FORNO A LEGNA” DI MIRA
- I NOSTRI **VINI SONO IN GRAN PARTE NATURALI, BIOLOGICI E BIODINAMICI**
- SERVIAMO SOLO **ACQUA MICROFILTRATA** IN CASA IN BOTTIGLIE E CARAFFE DI VETRO RIUTILIZZABILI E PER EVITARE L'UTILIZZO DELLA PLASTICA MA ANCHE PER COMBATTERE L'INQUINAMENTO PER IL TRASPORTO SU GOMMA E IL MOTO ONDOSI PER IL TRASPORTO IN BARCA
- **CREDIAMO NELLA FINANZA ETICA E NELLA CONVERSIONE ECOLOGICA DELL'ECONOMIA**, IL NOSTRO PARTNER BANCARIO È BANCA POPOLARE ETICA
- ACCOGLIAMO VOLENTIERI LE FAMIGLIE E **SIAMO FAMILY FRIENDLY**, RISERVANDO PREZZI SPECIALI AI BAMBINI. **GLI AMICI CANI AL LAGUNA LIBRE SONO BENVENUTI**
- **AMIAMO LA MUSICA, L'ARTE E LA CULTURA, QUINDI SPERIAMO APPREZZERETE LE MOSTRE, I CONCERTI E GLI EVENTI CHE ORGANIZZIAMO PER VOI!**

## MENU di CARNE

Aperitivo di Benvenuto  
**prosecco millesimato DOCG**

ANTIPASTO

**carpaccio di maiale su letto di rucola, salsa di rucola e crema di bietole e karkadè**

Primo piatto

**Risottino al radicchio bio e asiago con dadolini croccanti di guanciaie di Sauris**

Secondo piatto

**Galletto marinato e arrosto con contorno di cardi pastellati e fritti**

Dessert

**Tiramisù al cucchiaino con semi di sesamo e cicchi d'uva**

## MENU di PESCE

Aperitivo di Benvenuto  
**prosecco millesimato DOCG**

ANTIPASTO  
**carpaccio di piovra su letto di rucola e salsa al pompelmo**

Primo piatto  
**Risottino al radicchio bio con gamberi e asiago.**

Secondo piatto  
**Filetti di rombo al cartoccio con patate, pomodorini, cipolla rossa e olive taggiasche**

Dessert  
**Tiramisù al cucchiaino con semi di sesamo e cicchi d'uva**

## Alternativa VEGETARIANA e LACTOSIUS FREE

Aperitivo di Benvenuto  
**prosecco millesimato DOCG**

ANTIPASTO  
**caponatina Di Verdure Con Salsa Di Tamarindo E Frutto Di Baobab**

Primo piatto  
**Bigoli fatti in casa al pomodoro**

Secondo piatto  
**Tortini di ceci con contorno di insalata di avocado, mango, misticanza e salsa di Karkade' e bietole rosse**

Dessert  
**Tiramisù al cucchiaino con semi di sesamo e cicchi d'uva**

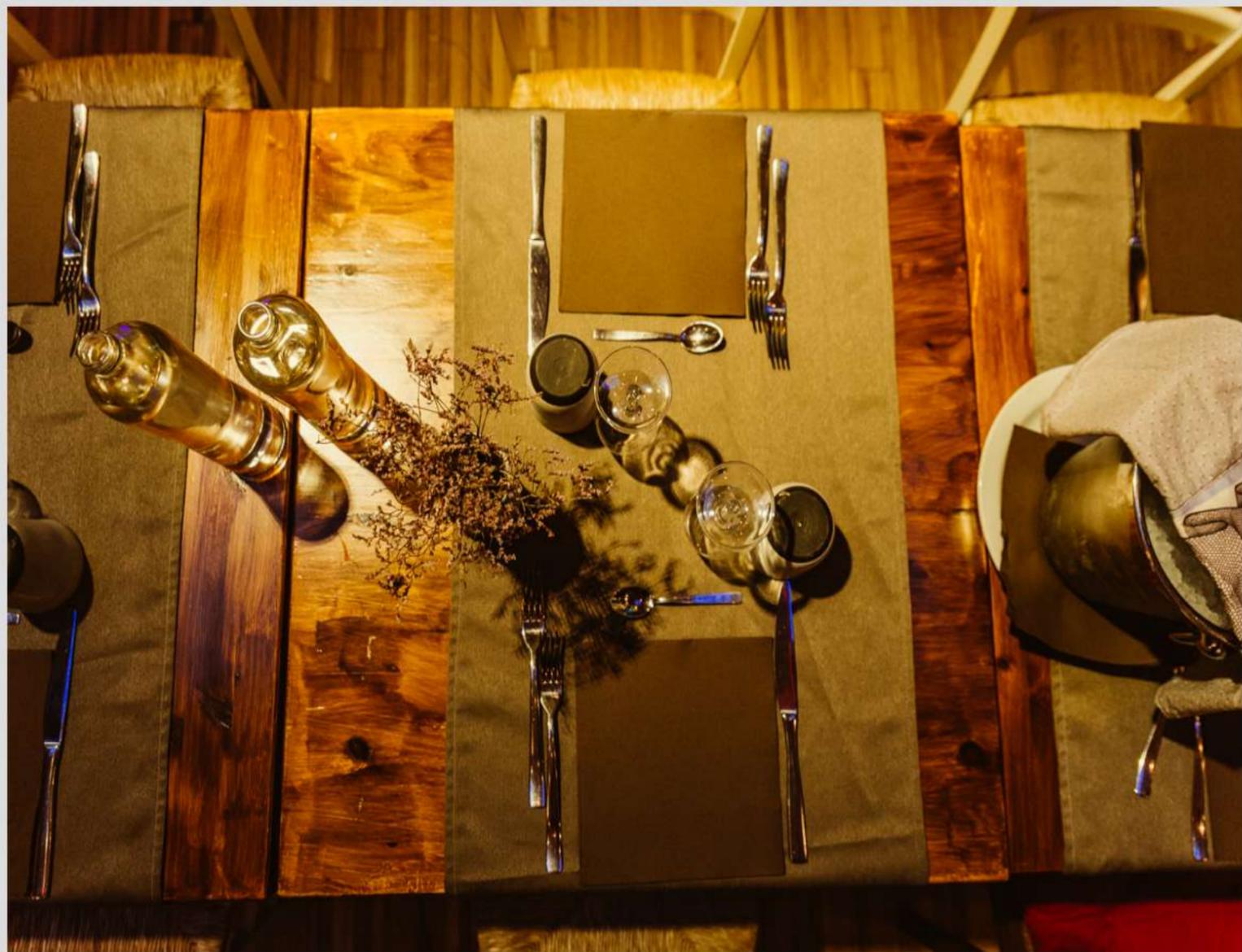
**Inclusa:** Acqua gasata e naturale a volontà, Vino bianco biologico o rosso biologico Nero d'avola, 0,30 cl(3 calici a persona)**per menu 3 portate**, 0,40cl(4 calici a persona)**per menu 4 portate**, servito in caraffe da litro + (caffè, grappa o limoncello).

*prezzi proposti per un numero di partecipanti di circa 35 persone*

PREZZO DEL MENU completo con 4 portate e 0,40 cl di vino a persona **€ 45 oltre iva**

PREZZO DEL MENU con 3 portate (senza il primo piatto) e con l'aggiunta di un **arancino con spinaci e Asiago** con l'aperitivo di Benvenuto e 0,40 cl di vino a persona con Vino biologico Pinot grigio in bottiglia da 0,75 cl e Rosso Merlot in bottiglia da 0,75 cl della az. Agr "Strumendo" **€ 40 oltre iva**

PREZZO DEL MENU con 3 portate (senza il primo piatto) e 0,30 cl di vino a persona **€ 35 oltre iva**



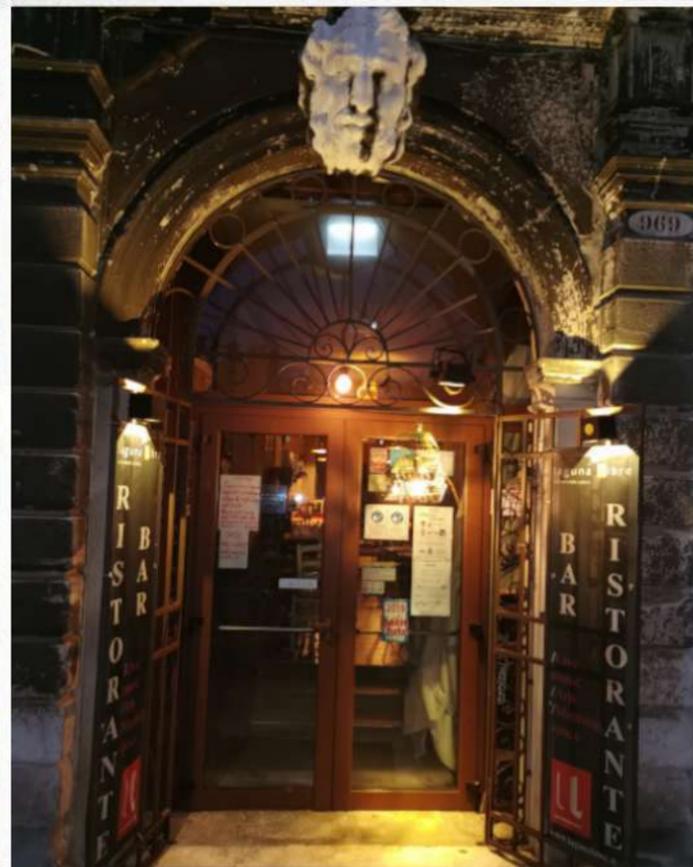
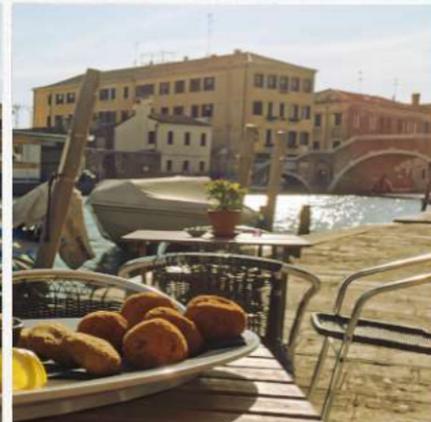
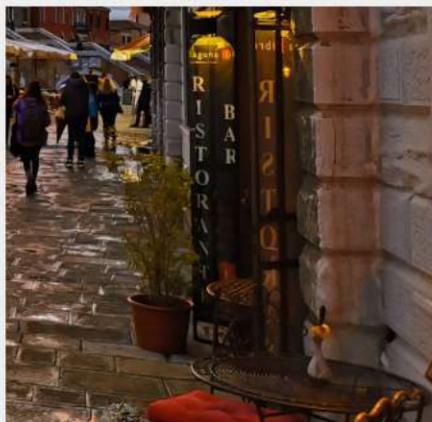
# laguna libre

eco ristorante e bar culturale  
eco cultural restaurant and bar  
eco restaurant et bar culturel

&



[www.lagunalibre.it](http://www.lagunalibre.it)



## PROPOSTE DI MENU PER PRANZO DI GIOVEDÌ 16 DICEMBRE ORE 13:00

Conferenza Cross Moby – resp. Sc. Prof. Stocchetti

### AVVERTENZE

- **LA FRUTTA E LA VERDURA PROVIENE SOLO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA** E PRINCIPALMENTE DA PRODUTTORI LOCALI GRAZIE ALLA COLLABORAZIONE CON LA COOPERATIVA AGRICOLA “EL TAMISO”, LA FATTORIA RIO SELVA DI MOGLIANO VENETO E LA SOC AGRICOLA DONNA GNORA DI MESTRE. LA FRUTTA E LA VERDURA CI VIENE CONSEGNATA CON BARCA TRADIZIONALE A REMI
- **LA PASTA E I DOLCI SONO BIOLOGICI** E INTERAMENTE FATTI IN CASA
- **I MITILI** PROVENGONO DAL NOSTRO PARTNER MITICOLTORE **DI PELLESTRINA MITILLA**. **IL PESCE PROVIENE DA PESCA SOSTENIBILE DA PESCATORI DI BURANO (F.LLI VIO) E DA ITTICOLTURA BIOLOGICA DELL'ADRIATICO**
- **IL PANE È BIOLOGICO**, A LIEVITAZIONE NATURALE E COTTO IN FORNO A LEGNA GRAZIE ALLA COLLABORAZIONE CON IL “EL FORNO A LEGNA” DI MIRA
- I NOSTRI **VINI SONO IN GRAN PARTE NATURALI, BIOLOGICI E BIODINAMICI**
- SERVIAMO SOLO **ACQUA MICROFILTRATA** IN CASA IN BOTTIGLIE E CARAFFE DI VETRO RIUTILIZZABILI E PER EVITARE L'UTILIZZO DELLA PLASTICA MA ANCHE PER COMBATTERE L'INQUINAMENTO PER IL TRASPORTO SU GOMMA E IL MOTO ONDOSO PER IL TRASPORTO IN BARCA
- **CREDIAMO NELLA FINANZA ETICA E NELLA CONVERSIONE ECOLOGICA DELL'ECONOMIA**, IL NOSTRO PARTNER BANCARIO È BANCA POPOLARE ETICA
- ACCOGLIAMO VOLENTIERI LE FAMIGLIE E **SIAMO FAMILY FRIENDLY**, RISERVANDO PREZZI SPECIALI AI BAMBINI. **GLI AMICI CANI AL LAGUNA LIBRE SONO BENVENUTI**
- **AMIAMO LA MUSICA, L'ARTE E LA CULTURA, QUINDI SPERIAMO APPREZZERETE LE MOSTRE, I CONCERTI E GLI EVENTI CHE ORGANIZZIAMO PER VOI!**

## MENU di CARNE

Antipasto/Aperitivo

**SPRITZ APEROL O CAMPARI**

**Cicchetti misti con base di pane biologico cotto in forno a legna con:**

Caponata di verdure

Crema di porcini e soppressa,

Crema di ricotta e guanciale di Sauris

**Quadrotti di focaccia in teglia calda con pomodoro, olive taggiasche e pomodoro**

Primo piatto

**Risotto alla zucca e luganega**

Secondo piatto

**Arrosti di lonza di maiale con contorno di patate al forno**

Dessert

**Parfet con mandorle tostate e cioccolata calda e frutta di stagione**

## MENU di PESCE

Antipasto/Aperitivo

**SPRITZ APEROL O CAMPARI**

**Cicchetti misti con base di pane biologico cotto in forno a legna con:**

Caponata di verdure

Baccalà mantecato

Saor di cozze

**Quadrotti di focaccia in teglia calda con pomodoro, olive taggiasche e pomodoro e acciughe**

Primo piatto

**Risottino di pesce con crostacei e molluschi**

Secondo piatto

**Frittura di pesce di paranza e verdure bio**

Dessert

**Parfet con mandorle tostate e cioccolato calda e frutta di stagione**

## Alternativa VEGETARIANA e LACTOSIUS FREE

Antipasto/Aperitivo

**SPRITZ APEROL O CAMPARI**

**Cicchetti misti con base di pane biologico cotto in forno a legna con:**

Caponata di verdure

Hummus di ceci

Crema di rucola e pomodori secchi

**Quadrotti di focaccia in teglia calda con pomodoro, olive taggiasche e pomodoro**

Primo piatto

**Cous cous vegetariano con verdure e legumi**

Secondo piatto

**Tortini di ceci con contorno di insalata di avocado, mango, misticanza e salsa di Karkade' e bietole rosse**

Dessert

**Sorbetti al limone e al mandarino**

**Inclusa:** Acqua gasata e naturale a volontà, Vino bianco biologico o rosso biologico Nero d'avola, 0,30 cl(3 calici a persona) servito in caraffe da litro + caffè.

*prezzi proposti per un numero di partecipanti di circa 50 persone*

PREZZO DEL MENU con 3 portate SENZA IL PRIMO PIATTO € **35 oltre iva**

PREZZO DEL MENU con 3 portate SENZA IL SECONDO PIATTO € **30 oltre iva**

PREZZO DEL MENU con 3 portate SENZA IL SECONDO PIATTO, SENZA LO SPRITZ € **25 oltre iva**

