

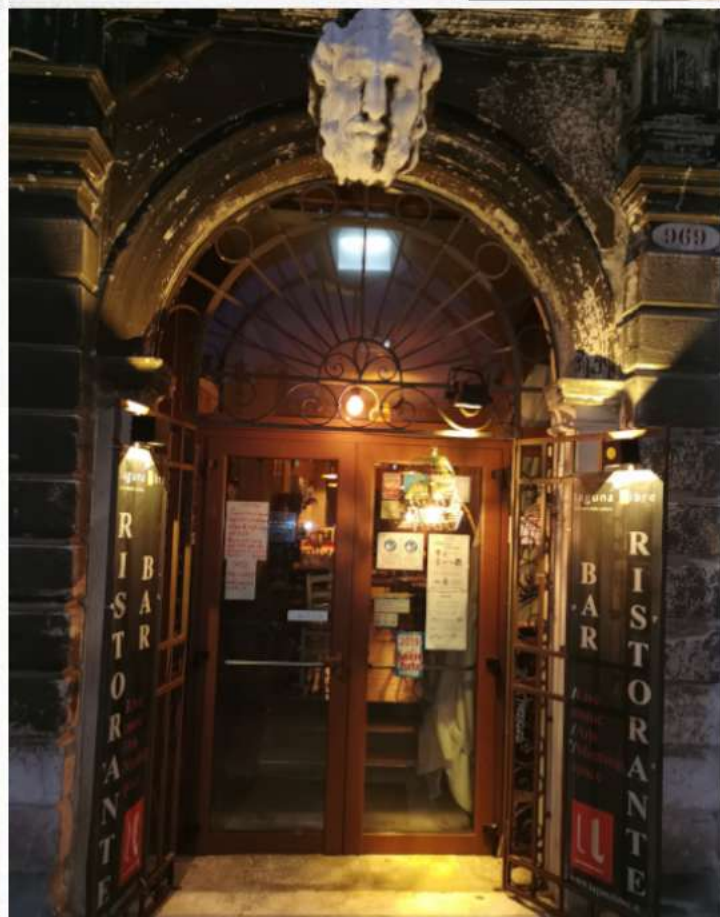
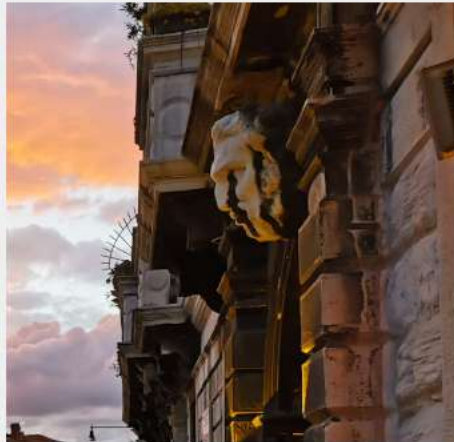
laguna libre

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

&

Jazz & World Music
clubvenice

www.lagunalibre.it



PROPOSTE DI MENU

DATA Lunedì 29 agosto ore 20.00

CLIENTE: Università Ca' Foscari/ cena progetto HORIZON-CL2-2023-HERITAGE

SPAZIO: sulla terrazza in fondamenta all'interno nella sala musica in caso di condizioni meteo sfavorevoli

NUMERO OSPITI: 20

OPZIONI MENU: Menu principale con alternativa vegetariana

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

Aperitivo di Benvenuto

prosecco millesimato D.O.C.G. e arancino di verdure [*]

ANTIPASTO

Bis di Saor con gamberi e sarde su polenta liquida e rucola [LF]

Piatto principale

Filetto di branzino al cartoccio con patate, pomodorini, cipolla rossa e olive taggiasche [LF]

Dessert

Tiramisù al cucchiaino con semi di sesamo e mandorle tostate[]**

[*] alternativa LF (lactosius free) cicchetto con caponatina)

[**] alternativa LF (lactosius free) selezione di sorbetti

Inclusa: Acqua gasata e naturale a volontà, Vino bianco biologico o rosso biologico, 0,30 cl (3 calici a persona) + (caffè, grappa o limoncello).

MENU VEGETARIANO

Aperitivo di Benvenuto

prosecco millesimato D.O.C.G. e arancino di verdure

ANTIPASTO

caponatina Di Verdure con mandorle tostate e salsa di rape rosse e karkadè

Secondo piatto

Bigoli fatti in casa con crema di fondi di carciofi e menta

Dessert

Tiramisù al cucchiaino con semi di sesamo e mandorle tostate

Inclusa: Acqua gasata e naturale a volontà, Vino bianco biologico o rosso biologico, 0,30 cl (3 calici a persona) + (caffè, grappa o limoncello).

PREZZO

Per la cena a persona 40€ + iva 10%

PAGAMENTI

- *Dopo l'evento con emissione di fattura elettronica p.a. e split payment, con saldo a 30gg dall'emissione della fattura.*

Jexiste srl

Cannaregio 969, 30121 Venezia

P. Iva: IT 04367740273



