



LAGUNA PALACE HOTEL

Wellness & Sun



SKY RESTAURANT

MENÙ

Tutte le pietanze possono contenere allergeni e causare  
**INTOLLERANZE ALIMENTARI**

**I clienti con particolari richieste sono gentilmente pregati di chiedere informazioni allo Staff prima dell'ordinazione.**

All dishes can contain ALLERGENS.

We ask you to contact our staff directly for further information.

Alle Gerichte können ALLERGENE enthalten.

Wir bitten Sie sich für weitere Informationen direkt an unsere Mitarbeiter zu wenden.

## Allergeni

### Allergens / Allergene

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati  
Cereals containing gluten and derivatives / Glutenhaltiges Getreide
2. Crostacei e prodotti derivati  
Crustaceans and derivatives / Krebstiere und Krebstierprodukte
3. Uova e prodotti derivati  
Eggs and derivatives / Eier und Eiprodukte
4. Pesce e prodotti derivati  
Fish and derivatives / Fisch und Fischprodukte
5. Arachidi e prodotti derivati  
Peanuts and derivatives / Erdnuss und Erdnussprodukte
6. Soia e prodotti derivati  
Soybeans and derivatives / Soja und Sojaprodukte
7. Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)  
Milk and derivatives (including lactose) / Milch- und Lactoseprodukte
8. Frutta a guscio e prodotti derivati  
Nuts as almonds and derivatives / Schalenfrüchte
9. Sedano e prodotti derivati  
Celery and derivatives / Sellerie und Sellerieprodukte
10. Senape e prodotti derivati  
Mustard and derivatives / Senf und Senfprodukte
11. Semi di sesamo e prodotti derivati  
Sesame seeds and derivatives / Sesam und Sesamprodukte
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO<sub>2</sub>  
Sulphur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg / kg or mg / l as SO<sub>2</sub> / Sulfite
13. Lupino e prodotti a base di lupino  
Lupin and products based on lupin / Lupinen
14. Molluschi e prodotti a base di mollusco  
Molluscs and derivatives on molluscs / Weichtiere

\* **Prodotto congelato**

Tiefgekühlte Nahrungsmittel / Frozen products

\*\* **Prodotto abbattuto**

Gekeultes Produkt / Blast frozen



PIATTO DELLO CHEF



PIATTO VEGETARIANO



PIATTO VEGANO



PIATTO GLUTEN FREE



PIATTO LOCALE

\*\* Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004, Allegato 3, SEZIONE 8, capitolo 3, lettera D. punto 3.

\*\* Rohes Fisch nach E-Norm (EC 853/2004) / Raw fish according to E-Norm (EC 853/2004).

*Con semplicità e buon gusto  
il nostro Chef Patrick Solazzo e il suo Staff,  
propongono ricette tradizionali in chiave moderna.  
Il suo stile, semplice ma pur sempre ricercato,  
è fortemente influenzato dalla storia e dalla geografia.  
Le sue basi poggiano sui prodotti agricoli locali  
ed il gustoso pescato della laguna.*



*With simplicity and good taste,  
our chef Patrick Solazzo and his Team  
offer traditional and innovative dishes.  
His style, simple but still refined, is strongly influenced  
by history and geography.  
His foundations are based on local agricultural products  
and the wonderful lagoon fishing*



*Mit Einfachheit und gutem Geschmack bieten unser  
Küchenchef Patrick Solazzo und sein Team  
traditionelle Rezepte auf moderne Weise.  
Sein Stil, schlicht aber immer speziell,  
ist stark durch Regionalität und Saisonalität geprägt.  
Er kauft fast ausschließlich Produkte von lokalen  
Bauern und Lieferanten inklusive der leckeren  
frisch gefangenen Fischen der Lagune.*

## Antipasti di mare

Seafood starters / Fischvorspeisen



### Tartare di ombrina, pesca e lime (4/6/8)

Croaker, peach and lime tartare

Umberf, Pfirsich und Limettentatar

€ 18



### Capesante grill, burrata, pane allo zafferano, crema di zucchine (1/5/7/14)

Grilled scallops, burrata, saffron bread, courgettes cream

Gegrillte Jakobsmuscheln, Burrata, Zucchini creme

€ 20

### Salmone marinato, carasau, cetriolo, mirtillo, yogurt (1/4/6/7/8)

Marinated salmon, carasau, cucumber, blueberry, yogurt

Marinierter Lachs Carasau Gurke Heidelbeer Joghurt

€ 17



### Scottato di tonno\*\* al sesamo, mango, maionese di soia, menta (4/5/6/7/11)

Seared tuna with sesame, mango, soy mayonnaise, mint

Gebratener Thunfisch mit Sesam, Mango, Sojamayonnaise, Minze

€ 18

## Primi piatti di mare

Seafood first courses / Erster gang - fischgerichte



### Spaghettoni di mare "Felicetti", veraci,

pomodoro, limone, lattuga di mare (1/4/7/9/12)

Sea, lettuce, lemon

Meersalat, Zitrone

€ 18



### Acquerello carnaroli, carote in crema

passion fruit e gamberi rossi\*\* di Mazara - min. 2 pers. (2/4/7/9/12)

Ravioli stuffed with ricotta cheese, fresh cherry tomato sauce



Aquarell-Carnaroli-Karotten in Passionsfruchtcreme und rote Marzala-Garnelen

€ 18

### Ravioli agli scampi, profumo di vaniglia,

bufala in crema, basilico (1/2/3/4/7/9/12)

Ravioli with scampi, vanilla scent, buffalo cream, basil

Ravioli mit Scampi, Vanilleduft, Büffelcreme, Basilikum

€ 18

### "Fino fino" al nero con calamari e piselli (1/3/4/5/9/12/14)

"Fino fino" cuttlefish ink with squid and peas

"Fino fino" Tintenfischtinte mit Tintenfisch und Erbsen

€ 17



## Secondi piatti di mare

Seafood second courses / Zweiter gang - fischgerichte



### **Il pescato giornaliero del nostro mare (alla griglia da porzione o al sale aromatico)**

€ 8/hg



### **servito con verdure ai ferri di stagione** - min. 2 pers. (3/4/5)

The daily catch of our sea (grilled by portion or with aromatic salt for minimum two people) served with seasonal grilled vegetables

Der tägliche Fang unseres Meeres (portionsweise gegrillt oder mit Aromasalz für mindestens zwei Personen) serviert mit gegrilltem Gemüse der Saison



### **Gamberi\*\* alla catalana estiva** (2/4/9/12)

€ 20

Summer prawns in Catalan style

Katalanische Sommergarnelen



### **Trancetto di rombo grill, peperonata "appassita", polvere di olive taggiasche** (4/5/8/9)

€ 22

Grilled turbot steak, withered peppers Taggiasca olive powder

Gegrilltes Steinbuttsteak, verwelkte Paprika, Taggiasca-Olivenpulver



### **Scaloppa di branzino, cubettata di melanzane viola, erbette e pomodori confit** (4/5/9)

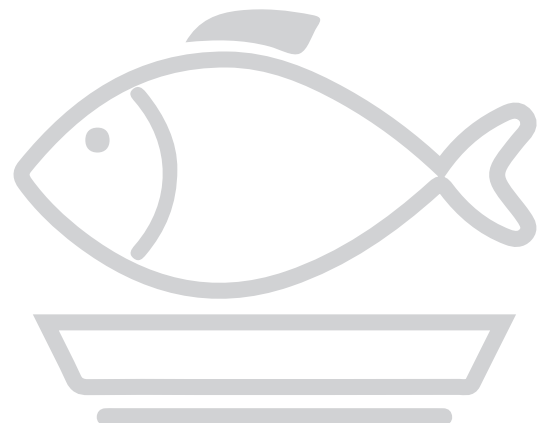
€ 20

Sea bass escalope, diced purple aubergine, herbs and confit tomatoes



Wolfsbarschschnitzel, gewürfelte lila Auberginen

Kräuter und confierte Tomaten



## Antipasti di terra

Vorspeisen / Starters



### **Battuta di bovino, chips di pane, tartufo nero** (1/6/10/12)

€ 18

Beef tartare, bread chips, black truffle  
Rindertatar, Brotchips, schwarzer Trüffel



### **Vitello rosa, insalatina, pistacchi, ribes** (5/6/7/8)

€ 16

Pink Veal, salad, Pistachios, currants  
Rosa Kalbfleisch, Salat, Pistazien, Johannisbeeren



### **Capresina di bufala pugliese** (7)

€ 13

Caprese with buffalo mozzarella in our way  
Büffelziege Caprese auf unserem Weg



## Primi piatti di terra

First courses / Erster gang



### **Gnocchetti di ricotta, varietà di pomodoro pesto al basilico** (1/3/5/7/8/9)

€ 15

Ricotta dumplings, tomato variety, basil pesto  
Ricottknödel, Tomatensorte, Basilikumpest

### **Pappardelle al ragù di coniglio speziato** (1/5/7/9/12)

€ 16

Pappardelle with spiced rabbit ragout  
Pappardelle mit gewürztem Kaninchenragout



### **Orecchiette alla rucola, scaglia di pecorino romano pinoli tostati** (1/4/7/8/9)

€ 13

Orecchiette with rocket, flakes of pecorino romano and toasted pine nuts  
Orecchiette mit Rucola, Pecorino Romano-Flocken und gerösteten Pinienkernen



## Secondi piatti di terra

Second courses / Zweiter gang



**Filetto di scottona, fior di sale, patate in piastra, balsamico in gocce (5/12)**

€ 28

Heifer fillet, fior di sale cheese, grilled potatoes, balsamic vinegar



Färsenfilet, Fleur de Sel, Käse, Grillkartoffeln, Balsamico-Essig



**Costicine di agnello in marinata yogurt e menta (5/7)**

€ 20

Lamb chops in yogurt and mint marinade  
Lammkoteletts in Joghurt-Minz-Marinade



**Uova di quaglia, spinacina e tartufo estivo (7/9)**

€ 16

Quail eggs, baby spinach and summer truffle



Wachteleier, Babyspinat und Sommertrüffel



## Menù degustazione di mare (min 2 pers.)

€ 60

Seafood tasting menu (min. 2 pers.) /

Meer-Verkostungsmenü (min. 2 personen)



### Scottato di tonno\*\* al sesamo, mango, maionese di soia, menta (4/5/6/7/11)

Seared tuna with sesame, mango, soy mayonnaise, mint

Gebratener Thunfisch mit Sesam, Mango, Sojamayonnaise, Minze

### “Fino fino” al nero con calamari e piselli (1/3/4/5/9/12/14)

“Fino fino” cuttlefish ink with squid and peas

“Fino fino” Tintenfischtinte mit Tintenfisch und Erbsen



### Scaloppa di branzino, cubettata di melanzane viola erbette e pomodori confit (4/5/9)

Sea bass escalope, diced purple aubergine, herbs and confit tomatoes



Wolfsbarschschnitzel, gewürfelte lila Auberginen

Kräuter und confierte Tomaten

### Dolce a scelta dalle proposte della Carta

Dessert of your choice from à la carte list

Dessert nach Wahl von der à la carte Liste

## Menù degustazione di terra (min 2 pers.)

€ 50

Tasting menu (min. 2 pers.) /

Verkostungsmenü (min. 2 personen)



### Battuta di bovino, chips di pane, tartufo nero (1/6/10/12)

Beef tartare, bread chips, black truffle

Rindertatar Brotchips schwarzer Trüffel

### Pappardelle al ragù di Coniglio speziato (1/5/7/9/12)

Pappardelle with spiced rabbit ragout

Pappardelle mit gewürztem Kaninchenragout



### Costicine di agnello in marinata (5/7)

Lamb chops in yogurt and mint marinade

Lammkoteletts in Joghurt-Minz-Marinade

### Dolce a scelta dalle proposte della Carta

Dessert of your choice from à la carte list

Dessert nach Wahl von der à la carte







## Menù vegano

€ 38

Vegan menu /  
Veganer Menü

### **Millefoglie di melanzane e pomodoro polvere di olive (1/9)**

Millefeuille of eggplant and tomato

Millefeuille von Auberginen, Tomaten und Olivenpulver

### **Spaghetti di Gragnano al pomodoro fresco, basilico, olive taggiasche (1/5/9)**

Spaghetti mit frischen Tomaten, Basilikum, Taggiasca-Oliven

spaghetti with fresh tomatoes, basil, Taggiasca olives

### **Tofu alla piastra con verdure di stagione (5/6)**

Grilled tofu with seasonal vegetables

Gegrillter Tofu mit Saisongemüse

### **Carpaccio d'ananas e piccoli frutti**

carpaccio of pineapple and small fruits

Carpaccio von Ananas und kleinen Früchten



## Menù vegetariano

€ 40

vegetarian menu /  
Vegetarisches Menü

### **Capresina di bufala pugliese alla nostra maniera (7)**

Apulian buffalo goat in our way

Apulische Büffelziege auf unserem Weg

### **Gnocchetti di ricotta, varietà di pomodoro, pesto al basilico (1/3/5/7/8/9)**

Ricotta dumplings, tomato variety, Basil pesto

Ricotta-Knödel, Tomatensorte, Basilikumpesto

### **Uova di quaglia, spinacina e tartufo estivo (7/8)**

Quail eggs, spinach and summer truffle

Wachteleier, Spinat und Sommertrüffel

### **Dessert a scelta della nostra carta**

Dessert of your choice from our menu

Dessert nach Wahl aus unserer Speisekarte

## Dolci

Dessert / Nachpeise

### **Cheesecake yogurt e lampone** (1/3/5/7/8/12)

Cheesecake yogurt and raspberry  
Käsekuchen Joghurt und Himbeere

€ 7



### **Crème Brûlée, agrumi** (3/7/8(12)

Crème Brûlée, citrus  
Crème Brûlée, Zitrus

€ 7



### **Panna cotta alla fragola in bicchiere** (7/8/12)

Strawberry panna cotta in glass  
Erdbeer-Panna-Cotta im Glas

€ 7

### **Mousse fondente 70% "cioccopassione"** (3/5/7/8/12)

70% dark mousse "cioccopassione"  
70% dunkle Mousse "cioccopassione"

€ 7



### **Sorbetto mela mango** (3/7/8/12)

Mango apple sorbet  
Mango-Apfel-Sorbet

€ 6

## Coperto

Cover charge / Gedeck

€ 3



## Caffetteria

Coffee / Cafè

<b>Espresso</b>	€ 2
Espresso / Espresso	
<b>Espresso Decaffeinato</b>	€ 2,5
Decaffeinated Espresso / Entkoffeinierter Kaffee	
<b>Orzo</b>	€ 3
Barley Coffee / Malz-Kaffee	
<b>Cappuccino</b>	€ 3
Cappuccino / Cappuccino	
<b>Selezione di tè e infusi</b>	€ 4
Selection of teas and infusions / Auswahl an Tees	

## Bibite

Drinks / Getränke

<b>Acqua Minerale "Dolomia" Naturale /Frizzante 70 cl</b>	€ 4
Natural / Sparkling "Dolomia" Mineral Water 70 cl Mineralwasser "Dolomia" still / sprudelnd	
<b>Tè freddo (limone, pesca)</b>	€ 4
Iced tea (lemon or peach) / Eistee (Zitrone, Pfirsich)	
<b>Schweppes: Tonic, Limone, Ginger Ale, Soda</b>	€ 3,5
Schweppes: Tonic, Lemon, Ginger Ale, Soda / Schweppes: Tonic, Zitrone, Ginger Ale, Sodawasser	
<b>Coca-Cola, Fanta, Sprite, Chinotto</b>	€ 3,5
Coca-Cola, Fanta, Sprite, Chinotto	

## Birre in bottiglia

Bottled beer / Biere

<b>Moretti Baffo d'Oro 33 cl</b>	€ 4
<b>Tourtel Birra Analcolica 33 cl</b> (Tourtel Beer Non-Alcoholic Beer 33cl / alkoholfrei)	€ 4
<b>Heineken 33 cl</b>	€ 4
<b>Paulaner 50 cl</b>	€ 7

## Birre artigianali del Friuli

Artisan beers from Friuli / Stark biere aus dem Friaul

<b>La Blanche 33 cl</b>	€ 8
<b>Mosaic 33 cl</b>	€ 8
<b>Code Buie 33 cl</b>	€ 8
<b>Crepuscolo 33 cl</b>	€ 8



