

LAGUNA RESTAURANT

The love of food

*nella
mia
cucina...*



SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
 - b) maltodestrine a base di grano (1);
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato (1);
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b) lattolo.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Benvenuti nella tradizione creativa.

Welcome in to the creative tradition

LAGUNA RESTAURANT

The love of food



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

allergeni

ALLERGENS - ALLERGENE - АЛЛЕРГЕНЫ

IT

Chiediamo la vostra collaborazione nel comunicarci le vostre allergie e intolleranze alimentari a prodotti in uso per garantirvi un' esperienza sicura e piacevole.

Le pietanze completate prima di un eventuale preavviso saranno conteggiate ugualmente nella ricevuta fiscale. Il pesce servito viene cotto ad almeno 60° gradi oppure abbattuto per almeno 24 ore a meno di 20° al suo interno in base alla normativa Reg. CE 853/2004.

EN

Please help us by telling us about any allergies or food intolerances to products in use to ensure you have a safe and pleasant experience. Any meals prepared before customers advise us that they do not want them may be included on your bill. The fish we serve is cooked to at least 60° in the centre or frozen for at least 24 hours at 20° in the centre. CE REGULATION 853\2004

DE

Wir bitten Sie, uns Ihre Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten bezüglich verwendeter Produkte mitzuteilen, damit wir Ihnen eine sichere und angenehme Mahlzeit garantieren können. Gerichte, die vor einer etwaigen Mitteilung fertiggestellt werden, werden trotzdem in Rechnung gestellt. Der von uns servierte Fisch wird bei mindestens 60 ° im Inneren gegart oder Tiefkühlprodukte mindestens 24 Stunden bei 20 ° im Inneren gehalten.
Bestimmung REG.CE 853/2004

RU

Для безопасного и приятного застолья просим вас сообщить нам о ваших пищевых аллергиях и непереносимости каких-либо продуктов, используемых в блюдах. Блюда, приготовление которых было завершено до получения возможного предупреждения, будут внесены в счет. Подаваемая нами рыба готовится при температуре по крайней мере 60° (температура в сердцевине продукта) или подвергается заморозке в течение 24 часов при температуре 20° (температура внутри продукта). Норма REG.CE 853\2004

In tutte le cotture viene utilizzato olio d'oliva extra vergine.

In all cooking is used extra virgin olive oil.
Während des Kochens wird natives Olivenöl verwendet.
На протяжении всего используется приготовления оливкового масла.

Per le frittiture utilizziamo solo olio di girasole.

The fried dishes are cooked with sunflower oil.
Die frittierten Lebensmitteln mit Sonnenblumenöl gekocht.
для нашего жареного мы используем только подсолнечное масло.



Piatti che contengono peperoncino

Dishes that contain chili pepper
Lebensmittel mit Chili
Пищевые продукты, содержащие перец чили



Piatti che contengono spezie in genere

Dishes that contain spices in general
Geschirr, Gewürze enthalten in der Regel
Блюда, как правило, содержат специи



Piatti adatti anche ai vegetariani

Dishes also suitable for vegetarians
Die Gerichte für Vegetarier
Блюда для вегетарианцев



Ingredienti che potrebbero essere surgelati o congelati

Ingredients that could be frozen or frozen
Zutaten, die eingefroren oder eingefroren werden können
Ингредиенты, которые могут быть заморожены или заморожены

antipastando 1pz. € 8.00

Cocktail di gamberi in salsa rosa

Shrimp in cocktail sauce, Shrimps in rosa Sauce, Креветки в розовом соусе

Baccalà mantecato alla veneziana con polenta arrostita

Salt cod mousse with roasted polenta, Stockfischcreme mit gebratener Polenta „offen, ohne Dornen“, Пюре из вяленной трески с жареной полентой

Sarde in saor “aperte senza spine”

Sweet and sour sardines “open without thorns”, Sarde in saor (süß-sauer eingelegte Sardinen), Сардины в маринаде

Crostini di pane e crema di dentice

Vol au vent with dentex mousse, Vol-au-vent (Blätterteigpasteten) mit Zahnbrassencreme, Волованы с кремом из зубана

Alici marinate fatte da noi

Marinated anchovies, Marinierte Sardellen, Маринованная килька

Le cicale di mare alla piastra “canoe”

The mantis shrimp, Die Gottesanbeterin Garnelen, Богомол креветки

Capelonghe ai ferri (se disponibili dal pescato) € 8.00

Grilled razor clams (when available), Scheidenmuscheln vom Grill (je nach Marktverfügbarkeit), Морские черенки на гриле (в зависимости от наличия на рынке)

Canestrelli gratinati al forno € 6.00

Baked baby scallops au gratin, Gratinierter Kammuscheln aus dem Ofen, Королевские гребешки, запеченные в духовке

Capėsanta alla griglia cotta in guscio € 5.00

Grilled scallops, Jakobsmuschel vom Grill, Морские гребешки на гриле

Il piatto “Tris di cape”: capelonghe, canestrelli e capesante € 18.00

Grilled scallops + Grilled razor clams + Baked baby scallops au gratin, Jakobsmuschel vom Grill + Scheidenmuscheln vom Grill + Gratinierter Kammuscheln aus dem Ofen, Морские гребешки на гриле + Королевские гребешки, запеченные в духовке + Морские черенки на гриле

Prosciutto crudo di Parma e bufala

Parma ham and bufala cheese, Rohschinken und Büffel-Mozzarella, Прошутто crudo и моцарелла

Carpaccio di manzo con rucola e grana*

Beef carpaccio with rocket and grana cheese, Rindscarpaccio mit Rauke und Parmesankäses, Карпаччо из говядины с рукколой и сыром «грана»

Mozzarella di bufala e pomodoro alla caprese

Buffalo mozzarella and tomato, Caprese mit Büffelmozzarella, Салат из помидоров и буйволиной моцареллы

Bruschetta al pomodoro fresco e basilico

Bruschetta with fresh tomato, Bruschetta mit frischen Tomaten, Брускетта со свежими помидорами

antipastando 1pz. € 10.00

Tartara di tonno, crema di avocado e riso thai.

Tuna tartare, avocado cream and thai rice. Thunfisch-Tartar, Avocado-Creme, Thai Reis. Туец тартар, крем авокадо, рис.

Tartara di gamberi rossi*, melanzane al funghetto e profumo d'arancio

Aubergine red prawns tartar with mushroom and orange scent, Auberginenrotes Garniertartar mit Pilz- und Orangenaroma, Шашлык из красной креветки из баклажанов с грибным и апельсиновым ароматом

Tartara di salmone patate al vapore, cipollina e philadelphia

Salmon tartare "Steamed potatoes, chive and philadelphia", Lachs-Tartar „Gedämpfte Kartoffeln, Schnittlauch und Philadelphia“, Тартар из лосося «Паровой картофель, лук-резанец и филаделфия»

Carpaccio di tonno , filangè di peperone arrosto

Carpaccio of tuna, filangè of roasted pepper, Carpaccio von Thunfisch, Filangè von geröstetem Pfeffer, Carpaccio von Thunfisch, Filangè von geröstetem Pfeffer.

Carpaccio di salmone, aneto e cetriolo

Carpaccio of salmon, dill and cucumber, Carpaccio von Lachs, Dill und Gurken, Карпаччо из лосося, укропа и огурца

Gamberi rossi* di Sicilia € 7.00

Red shrimp from Sicily (2pcs.), Rote Garnelen aus Sizilien (2 Stück), Красные креветки из Сицилии (2 шт.)

Scampi € 7.00

Scampi (2 pieces), Scampi (2 Stk.), Норвежские омары (2 шт.)

Ostrica Gillardeau o Kristall 1pz. € 6.00

Oyster Gillardeau or Kristall 1pc, Oyster Gillardeau oder Kristall 1St, Oyster Gillardeau или Kristall 1 шт.

Tartufi di mare € 8.00

Venus clams (2 pieces), Raue Venusmuscheln (2 Stk.), Морские трюфели (2 шт.)

Capa santa marinata € 5.00

Marinated scallops with lime, Marinierte Jakobsmuschel mit Kalk, Маринованный морской гребешок с известью

PESCE COTTO

LE CONCHIGLIE

CARNE E VERDURE

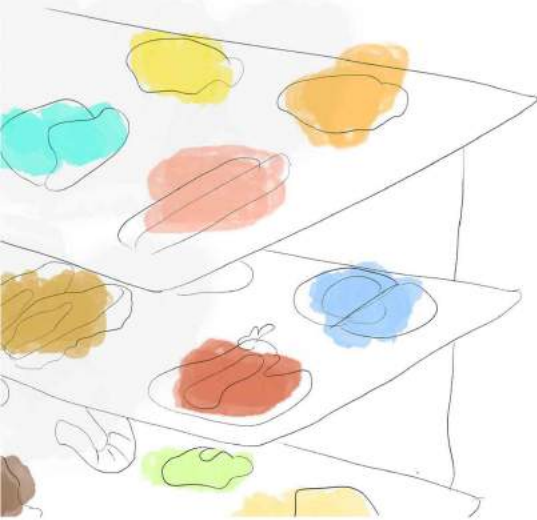
TARTARINE DI PESCE

CARPACCIO SU PIASTRA DI SALE ROSA

GLI ANTIPASTI SINGOLI

maxi laguna

Degustazione di antipasti cotti e crudi



“ Tartar di tonno, scampi crudi*, cocktail di gamberi in salsa rosa, baccalà mantecato, sarde in saor, crema di dentice*, alici marinate, canoce alla piastra, capasanta, canestrelli e capelunghe.

”

Tuna tartar, raw scampi *, shrimp cocktail with pink sauce, creamed salted cod, sardines in saor, cream of dentex *, marinated anchovies, canoce grilled, scallops, canestrelli and capelunghe.

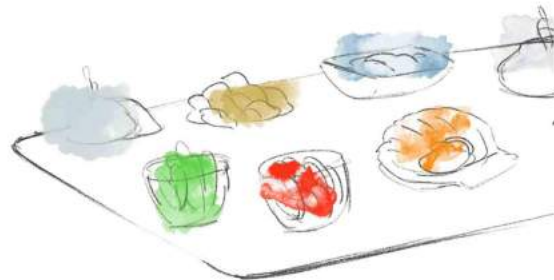
Thunfisch-Tartar, rohe Scampi *, Krabbentartar in rosa Sauce, Rahmspinat, Sardinen in Sauce, Creme von Zahnbrasse *, marinierte Sardellen, gegrillter Canoce, Jakobsmuscheln, Canestrelli und Capelunghe.

Тунац тартар, сырые скампи *, коктейль из креветок в розовом соусе, кремовая соленая треска, сардины в саоре, сливки дентек *, маринованные анчоусы, каноз на гриле, гребешки, канестрелли и капелунгхе.

Minimo x2 pers. € 72,00
x3 pers. € 108,00
x4 pers. € 144,00

antipasto laguna

Degustazione di antipasti cotti



“ Cocktail di gamberi, baccalà mantecato, sarde in saor, dentice mantecato*, alici marinate, canoce alla piastra.

”

Shrimp cocktail, creamed salted cod, sardines in saor, creamed dentex *, marinated anchovies, grilled canoce.

Shrimpscocktail, Rahmspinat, Sardinen in Sauce, Rahmspinat *, marinierte Sardellen, gegrillter Canoce.

Креветочный коктейль, кремовая соленая треска, сардины в саор, кремовый дентек *, маринованные анчоусы, жареный каноз.

€ 24,00

I prodotti elencati potrebbero variare a causa della reperibilità del pescato giornaliero.
The products listed may vary due to the availability of the daily catch.

Coperto, Cover charge, Gedeck, Сбо за сервировку стола € 3.00



Instagram: @laguna_restaurant

il gran crudo di mare

Varie tipologie tra pesci e crostacei a seconda della disponibilità giornaliera:

“ostrica, tartufo, noci di mare, scampo, gambero rosso di Sicilia, riccio di mare, cape lunghe, capasanta, tonno, salmone, branzino e cobia”. I prodotti elencati potrebbero variare a causa della reperibilità del pescato giornaliero.

Different typologies between fish and crustaceans. Depending on the daily availability “Oyster, truffle, shellfish, shrimp, Sicilian red shrimp, sea urchin, long cape, scallop, tuna, salmon, sea bass and coby fish”. The products listed may vary due to the availability of the daily catch.

€ 30,00

antipasti

☛ Guazzetto di cozze

€ 12,00

Mussel broth
Miesmuscheln in scharfer Tomaten-Weißwein Sauce
Мидии в подливке из острого томатного соуса и белого вина

☛ Cozze e vongole alla marinara

€ 13,00

Mussels and clams marinère
Miesmuscheln und Venusmuscheln in Weißwein- und Zitronensauce
Мидии и венерки по-морскому (с лимоном и белым вином)

Coperto, Cover charge, Gedeck, Сбо за сервировку стола € 3.00



il risotto



Con Riso Carnaroli
presidio Slow Food

Risotto alla marinara € 16.00

Seafood risotto,
Risotto mit Meeresfrüchten,
Ризотто по-морскому

spaghetti

Spaghetti alle vongole in bianco € 14.00

Spaghetti with clams
Spaghetti mit Venusmuscheln
Спагетти с венерками

Spaghetti ai calamaretti e ai pomodorini € 16.00

Spaghetti with squid and tomatoes
Spaghetti mit Tintenfisch und Tomaten
спагетти с кальмарами и томатами черри

“

Utilizziamo gli spaghetti Monograno Felicetti.

Gli Spaghetti "Il Cappelli" Monograno Felicetti sono la tradizionale pasta lunga trafilata al bronzo e prodotta con un'accurata selezione di materie prime biologiche, cioè con i grani migliori, l'aria e l'acqua del Trentino.

In particolare, questa pasta è prodotta con la varietà di grano Cappelli, dedicata al senatore e agronomo Raffaele Cappelli, cocciuta e generosa. Il suo sapore richiama il gusto dolce della mollica di pane e un ha un finale leggermente salino.

We use Monograno Felicetti's Pasta.

Spaghetti "Il Cappelli" Monograno Felicetti are the traditional long pasta extruded through bronze and produced with an accurate selection of organic raw materials, ie with the best grains, air and water from Trentino.

In particular, this pasta is produced with the Cappelli wheat variety, dedicated to the senator and agronomist Raffaele Cappelli, stubborn and generous. Its flavor recalls the sweet taste of bread crumbs and a slightly salty finish.

”

i classici

Lasagne al forno € 10.00

Baked lasagne
Lasagne-Auflauf überbacken
Лазанья, запеченная в духовке

Zuppa di verdura € 8.00

Vegetable soup
Gemüsesuppe
Овощной суп

Spaghetti, penne o gnocchi:

carbonara - ragù - pomodoro - arrabiata - aglio, olio e peperoncino € 8.00

Spaghetti, Penne or Gnocchi with: carbonara sauce (egg and bacon), spicy tomato sauce, ragout or tomato sauce
Spaghetti, Penne oder Gnocchi: auf Carbonara-Art, auf Arrabiata-Art (scharf), mit Fleischsauce oder Tomatensauce
Спагетти, пенне или гноччи: «карбонара» (с яйцом и грудинкой), «аррабьята» (с острым томатным соусом), с мясным рагу или с томатным соусом

sfiziosi

Gnocchi di patate al granchio € 13.00

Potato gnocchi with crab
Kartoffelgnocchi mit Krebs
Картофельные ньокки с крабовым соусом

Tagliolini in busera di scampi € 18.00

Tagliolini with scampi and tomato sauce
Dünne Bandnudeln mit Scampi auf Busera-Art
Тальюлини с соусом из помидоров и норвежских омаров



Facebook: Ristorante Laguna

pesce alla griglia

Grigliata di pesce con: coda di rospo, scampo, seppia, filetto di salmone, gamberone (x1 pers.) € 30,00

Grilled fish with: Grilled monkfish, king prawn, cuttlefish, fillet of salmon, prawn (x1 person). Gegrillter Fisch mit: Seeteufel vom Grill, Scampo, Tintenfisch, Lachsfilet, Garnele (x1 Person). Рыба-гриль с: Морской черт на гриле, шампунь, каракатица, филе лосося, креветка (x1 человек).

Branzino ai ferri gr. 400/600 € 20.00
Grilled sea bass, Seebarsch vom Grill, Сибас на гриле

Coda di rospo ai ferri gr.400/600 € 24.00
Grilled monkfish, Seeteufel vom Grill, Морской черт на гриле

Seppie ai ferri 4pz. € 14.00
Grilled cuttlefish, Tintenfische vom Grill, Каракатица на гриле

Scampi alla griglia 5pz. € 30.00
Grilled Jumbo scampi, Königs-Scampi vom Grill, Королевские норвежские омары на гриле

Gamberoni ai ferri 5pz. € 24.00
Grilled king prawns, Riesengarnelen vom Grill, Королевские креветки на гриле

Sogliola ai ferri gr. 300/400 € 20.00
Grilled sole, Seezunge vom Grill, Жареный подошва

Filetto di salmone gr. 300/400 € 20.00
Salmon fillet, Lachsfilet, Филе лосося

per 2 persone

Rombi e branzini da gr. 800 a 1kg,
per 2 persone € 60.00

Scegli la tua preparazione:

- al forno con patate, olive e pomodorini
- alla griglia con verdure grigliate
- in crosta di sale con patate prezzemolate

Rhombus and sea bass from gr. 800 to 1 kg. for 2 people. Choose preparation:
baked with potatoes, olives and cherry tomatoes
grilled with grilled vegetables
in salt crust with parsley potatoes

Rhombus und Seebarsch von gr. 800 bis 1 kg. für 2 Personen. Wähle Vorbereitung:
gebacken mit Kartoffeln, Oliven und Kirschtomaten
gegrillt mit gegrilltes Gemüse
in Salzkruste mit Petersilienkartoffeln

Ромб и морской окунь с гр. 800 до 1 кг. для 2 человек. Выберите подготовку:
запеченный с картофелем, маслинами и помидорами черри
жареный овощи-гриль
в солевой корочке с картофелем из петрушки

PESCE il pesce fritto in olio di girasole FRITTO

Fritto misto di pesce* con verdure fritte € 22.00

Mixed fish fry with fried vegetables
Fischfrittüre mit frittiertem Gemüse
Рыбное ассорти во фритюре с жареными овощами

Scampi, calamaretti e verdure fritte € 26.00

Scampi, squid and with fried vegetables
Scampi, Tintenfisch und mit frittiertem Gemüse
Scampi, кальмары с жареными овощами

Calamari fritti e patate* € 16.00

Fried calamari with chips
Frittierte Calamari mit Pommes frites
Жареные кальмары с картофелем фри

Anelli di calamaro e gamberi in tempura* € 20.00

Prawn tails and calamari rings
Garnelenschwänze und in Calamariringe
Креветки хвосты и кольца кальмаров

la carne

La tagliata di manzo con patate al rosmarino, rucola e grana. € 20.00

The cut of beef with rosemary potatoes, rocket and parmesan.
Der Rinderschnitt mit Rosmarinkartoffeln, Rucola und Parmesan.
Разрезание говядины с картофелем розмарина, ракетой и пармезаном.

Il filetto di manzo ai ferri € 26.00

The grilled beef filet
Das gegrillte Rinderfilet
Филе говядины на гриле

Filetto al pepe verde € 30.00

Filet with green pepper
Filet mit grünem Pfeffer
филе с зеленым перцем

Cotoletta alla milanese con patate € 18.00

Milanese cutlet with potatoes
Mailänder Schnitzel mit Kartoffeln
Миланская котлетка с картофелем

contorni

Patate fritte € 5.00

Chips, Pommes frites, Картофель фри

Patate prezzemolate € 5.00

Potatoes with parsley, Petersilienkartoffeln, Картофель с петрушкой

Patate al rosmarino € 6.00

Potatoes with rosemary, Rosmarinkartoffeln, Картофель с розмарином

Verdure ai ferri € 7.00

Grilled vegetables, Gemüse vom Grill, Овощи на гриле

le insalate

Insalata mista € 6.00

mixed salad, Gemischter Salat, Смешанный салат

Insalata verde € 6.00

Green salad, Grüner Salat, Зеленый салат

Pomodoro e cipolla di Tropea € 6.00

Tomato and onion, Tomaten und Zwiebeln, Помидоры с луком

bevande

Acqua Dolomia

Water Dolomites, Wasser Dolomiten, Доломиты воды

Minerale gasata o naturale (75 cl) € 3,50

Minerale gasata o naturale (33 cl) € 2,50

Acqua microfiltrata

Microfiltered water, Mikrofiltriertes Wasser, Микрофильтрованная вода

Acqua gas o naturale (75 cl) € 2,50

Birra alla spina

Draft beer, Fassbier, Пиво

Birreria Angelo Poretti

Birra piccola € 4,00

Birra media € 7,00

Birra in bottiglia

Bottled beer, Flaschenbier, Бутылочное пиво

Radler, birra analcolica e birra rossa € 5,00

Vini della casa alla spina

Wines of the house on tap, Weine des Hauses vom Fass, Вина дома на кране

Glera "Vino bianco frizzante" 1/4 € 4,00 1/2 € 7,00 1l. € 14,00

Diletto "Vino bianco da tavola" 1/4 € 3,50 1/2 € 5,00 1l. € 10,00

Rubecchio "Vino rosso da tavola" 1/4 € 3,50 1/2 € 5,00 1l. € 10,00

I calici

The glasses, Die Gläser, Очки

Calice di vino bianco o rosso da bottiglia "selezione della casa" € 5,00

Calice di prosecco da bottiglia "selezione della casa" € 5,00

Calice di Franciacorta "selezione della casa" La Valle € 8,00

Calice bollicine di pregio € 10,00

Calice di Champagne "selezione della casa" € 12,00

Caffè espresso, decaffeinato, orzo, ging seng € 1.50

Cappuccino, Macchiato, The camomille, infusi, tisane € 2.50

Succhi di frutta e bibite in lattina € 3.50

Aperitivi € 3.50

Amari liquori e grappe base € 5.00

Liquori speciali li puoi trovare nella carta degli spiriti

Special liqueurs can be found in the spirit carte

Spezielle Liköre finden Sie in der Spirituosenkarte

Специальные ликеры можно найти в духовной карточке