



il LIDO

RISTORANTE DI PESCE

CUCINIAMO TUTTO L'ANNO L'ECCellenza DEL MARE SARDO



il LIDO

RISTORANTE DI PESCE

Il nostro pane artigianale, fragrante e preparato in casa con ingredienti semplici e di qualità, nasce per accompagnare i sapori del mare e rendere ancora più speciale il vostro momento.

Grazie per essere qui con noi.

12:30-15:00 19:30-23:00

Potete ordinare senza fretta fino all'orario indicato

ORISTANO

Piazza Tharros 17

Lun chiusi - chiusi

Mar chiusi - cena

Mer chiusi - chiusi

Gio chiusi - cena

Ven pranzo - cena

Sab pranzo - cena

Dom pranzo - cena

TORRE GRANDE

Piazza della Torre 8

Lun chiusi - chiusi

Mar pranzo - cena

Mer pranzo - cena

Gio pranzo - cena

Ven pranzo - cena

Sab pranzo - cena

Dom pranzo - cena

Aperture straordinarie: festivi, prefestivi, settimane speciali, richieste per gruppi. Disponibilità sempre aggiornata dal nostro sito.



MENÙ DEGUSTAZIONE DEL GIORNO

~GRAN MISTO MARE DEL LIDO DEL GIORNO CON 6 ANTIPASTI
~FREGULA AI FRUTTI DI MARE
~FRITTO MISTO MARE CALAMARI, GAMBERI, PESCIOLINI LOCALI
~PATATE CASERECCHE

Coperto e pane fatto in casa. Acqua, vino della casa, caffè, ciokomir e amaro (mirto/limoncino/grappa).
Menù disponibile esclusivamente per l'intero tavolo.

€46,50*

+€5 con gamberi rossi locali al posto dei classici

PERFETTO ANCHE PER GRUPPI ED EVENTI

Sopra le 10 persone, con prenotazione menù anticipata(min.3 giorni)
scontato a soli €43,50*

Prenotazione istantanea su WhatsApp [3494159529](https://wa.me/3494159529) o [personalizzazione](#).



*+€8 festivi e prefestivi come Natale, Pasqua, 25 Aprile, Vigilie, 14 Agosto, Ferragosto...

BUSINESS LUNCH DI PESCE

Valido dal lun al ven per pranzo, esclusi festivi.

Ordina al numero **3494159529** e ti faremo trovare **già tutto a tavola**

ANTIPASTO DI MARE DEL GIORNO + PIATTO PRINCIPALE + Coperto e pane.

Piatto principale a scelta tra i seguenti piatti:

~Zuppa di Cozze ~Polpo alla Mediterranea ~Culurgiones fatti in casa alla bottarga/pomodoro
~Trofie Cozze, pomodorini e bottarga ~Orecchiette alla carbonara di mare ~Orata del golfo al
vapore ~Gamberi Vernaccia di Oristano ~Filetto di Triglia/Pesce alla mediterranea
Allerg. 1,2,4,5,7,8,9,10,11,14,*.

Bis di mare e Piatto principale €16,90 bevande a parte.

4 antipasti e piatto principale €23,90 bevande a parte.

MENÙ KIDS

PENNETTE in bianco/salsa pomodoro 1,*. €7,50

COTOLETTA e chips di patatine 1,*. €13,50

OPZIONI TERRA & VEGAN

CROSTONI DI PANE FATTO IN CASA stracciatella fresca, confit e P.Crudo 1,5,11,*. €13,50

CULURGIONES ALLA SALSA POMODORO 1,*. €13,50

COTOLETTA DI POLLO TOP QUALITY & PATATE AL FORNO 1,*. €13,50



CROSTONI VEGHU Kremhù Best Vegan Cheese Awards, Kubi e confit 1,5,6,8,11,*. €13,50

CULURGIONES VEG ALLA SALSA POMODORO 1,4,5,6,8,9,*. €15,00



TAGLIATA VEG BIO Seitan tra il tenero e il crunchy, rucola e pomodorini 1,*. €18,90

SEADA VEG FATTA IN CASA 1,*. €7,50

BEVANDE

-Aperitivo: San Bitter - Cocktail San Pellegrino - Campari €3,80

-Bibite: Coca Cola - Coca 0 - Fanta - Estaté 0 - Lemon Soda 0 - Succo Pesca 0,33 €3,80

-Acqua Smeraldina €3,60 - Acqua Aquamea €3,10 - Acqua Smeraldina 0,33 €1,50

-Birra: Peroni Sardegna 0,33 - Ichnusa Non filtrata 0,33 - Heineken 00 €3,80 - Artigianale Nanumoru
Russella Blanche 0,33 €8,50

-Caffè: Espresso €1,50 - Macchiato €1,60



RISTORANTE DI PESCE

LA CARTE

Per esplorare liberamente i tesori del mare

ANTIPASTI

CRUDITÉS *Piatto tipico locale*

~OSTRICA SARDA €4,50 ~GAMBERO ROSSO SARDEGNA €5,50 ~SCAMPO €4,50

~TARTARE GAMBERI ROSSI SARDEGNA €27,50

Il nostro crudo è trattato con l'abbattimento rapido della temperatura per preservare al meglio le qualità organolettiche e garantire la più alta sicurezza alimentare possibile. 2,14,,**.*

GRAN MISTO MARE DEL LIDO

ECCO ALCUNI DEI NOSTRI ANTIPASTI PROPOSTI A VARIAZIONE DEL GIORNO: ~PATÈ DI BOTTARGA IN LINGOTTI D'ORO ~CROSTONE MULTICEREALI STRACCIATELLA CONFIT E ACCIUGHE ~CULURGIONES CRISPY MARE ~OMBRINA MARINATA A SECCO A FILETTI ~INSALATINA FRESCA ALLA BOTTARGA ~ALICI DOPPIA COTTURA ~PESCE ALLA CATALANA ~SAN PIETRO CRUNCHY ~CEFALI DI CABRAS AFFUMICATI IN FILETTI

€19,90 a persona. Degustazione di 6 antipasti. Un Gran Misto Mare a persona per vivere al meglio l'esperienza. Min per 2.

€16,90 Assaggio di Tris o Antipasto singolo a scelta in base alla disponibilità del giorno

1,2,4,5,6,7,8,9,10,11,14,*.

POLPO ALLA MEDITERRANEA

Polpo, patate, sedano, Olio Evo e prezzemolo fresco.

9,14,* | €18,90

ZUPPA DI COZZE SARDEGNA IN ROSSO *Piatto tipico locale*

14. | €13,90 Disponibilità limitata

OTZIADAS SPECIALITÀ UNICA DI MARE DELLA TRADIZIONE *Piatto tipico locale*

Anemoni marini catturati dai fondali, insemolati e fritti.

1,2,4,14,* | al pz €3,10



PRIMI

FREGULA SARDA AI FRUTTI DI MARE *Piatto tipico locale*

Fregula sarda, cozze, calamari, mazzancolle, scampo, gamberi e datterini di Sardegna.
1,4,12,13,14,* | €16,90 per persona, min 2. +€4 con Gambero Rosso locale al posto dei gamberi classici



LIDO GRANCHIUS *Specialità della casa*

130gr di linguine top quality trafilate al bronzo e 300gr di granchio(metà) con le sue uova e i pomodorini sardi.
1,2,4,9,12,14,* | €25,50



SPAGHETTI VONGOLE & ORO DI CABRAS *Piatto tipico locale*

Le vongole, la bottarga e gli spaghetti trafilati al bronzo si incontrano nella tradizione e nel gusto autentico del mare sardo.

1,4,6,14,* | €19,90

LA CARBONARA DI MARE DEL PESCATORE

160gr di Orecchiette di pasta fresca, cozze, pesce, e crema carbonara.
1,4,13,14,* | €16,90 +€5,50 con aggiunta di Gambero Rosso locale. Disponibilità limitata

IL RE DEL MARE E LA REGINA: ASTICE E ARAGOSTA *Specialità della casa*

La dolce e succulenta polpa, i pomodorini di Sardegna saltati e le linguine top quality trafilate al bronzo.

ASTICE LIDO con metà astice americano da circa 300gr €32,00

ARAGOSTA / ASTICE BLU scelti da voi, disponibilità nel periodo di pesca €18/€13 ogni 100gr

1,2,4,9,12,14,*



SECONDI & CONTORNI



FRITTO & MAYO MARE DEL LIDO

Piccoli e teneri calamari in taglio triangolare insemolati leggermente e fritti in modo delicato

FRITTO CALAMARI €16,90

FRITTO MISTO: calamari, pesciolini locali/selezione top quality e gamberi €25,00

1,2,3,4,5,9,10,14,*



PESCE IN UMIDO ORISTANO DEL 1500 *Specialità della casa*

Il pesce cucinato come da antica tradizione: sfumato alla Vernaccia di Oristano a Km0 e cucinato nella sua salsa con patate, pomodorini, olive taggiasche e erbe aromatiche locali

ORATA GOLFO DI ORISTANO/SELEZIONE TOP QUALITY 300/400gr €23,90

FILETTI DI TRIGLIA/PESCE €22,90

PESCATO DI MARE LOCALE TOP QUALITY AL KG €8,8 ogni 100gr. Cefali locali €5 ogni 100gr.

2,4,14,*,**



ALLA GRIGLIA

ORATA GOLFO DI ORISTANO/SELEZIONE TOP QUALITY 300/400 €16,90 Disponibile anche al vapore

ASTICE E ARAGOSTA ALLA CATALANA AL KG ogni 100gr €12 Astice Blu €13 Aragosta €18

PESCATO DI MARE LOCALE TOP QUALITY AL KG ogni 100gr €8,8 Cefali locali €5 Disponibile anche al sale

2,3,4,5,9,12,19,14,*,**

GAMBERI SFUMATI VERNACCIA DI ORISTANO A KM0

2,4,14,* | €15,00 Gamberoni / €27,50 Gamberi Rossi

CONTORNI

INSALATA VERDE - PATATE AL FORNO - CHIPS DI PATATINE

* | €5,80



PER CHIUDERE AL MEGLIO



TIRAMISÙ AL CAFFÈ E ACQUA DI MARE DI SARDEGNA

Crumble cacao e caffè, frutta, savoiardo tipico e crema della casa.

1,3,6,7,* No lattosio. | €7,50



RAVIOLINI FATTI IN CASA ALLA CREMA DI NONNA

Allerg. 1,3,7,* | €7,80 Disponibilità limitata

Specialità della casa!



LA SEADA FATTA IN CASA

Allerg. 1,3,7,* | €7,50

SORBETTO

SORBETTO LIMONE €4,60

SORBETTO AL MIRTO SILVIO CARTA €6,50

SORBETTO AL LIMONELLO SILVIO CARTA €6,50





LIQUORI AMARI DISTILLATI E FINE PASTO

LA CARTA DEL LIDO

BOMBA CARTA

Sardegna - Silvio Carta - Amaro alle erbe della macchia mediterranea e miele di corbezzolo. Intenso e avvolgente, con note balsamiche, erbacee e un elegante finale amaricante. 4cl €4,50 +€1 2cl extra

FILU FERRU

Sardegna - San Martino - Acquavite di vinaccia dal profilo deciso ed elegante, con note di uva matura, erbe aromatiche e leggere sfumature speziate. Calda, intensa e persistente al palato. 4cl €4,50 +€1 2cl extra

MIRTO DEL FONDATORE

Jack Daniel Distillery - Tennessee, USA - Liquore a base di Tennessee Whiskey e miele. Morbido e avvolgente, con note di miele, vaniglia, caramello e frutta secca, dal finale dolce ed equilibrato. 4cl €4,50 +€1 2cl extra

LIMONELLO

Sardegna - Silvio Carta - Liquore ottenuto da scorze di limoni mediterranei. Fresco e profumato, con intense note agrumate e un gusto morbido, equilibrato e persistente. 4cl €4,50 +€1 2cl extra

LIQÙ

Sardegna - Silvio Carta - Liquore alla liquirizia dal gusto intenso e vellutato. Note balsamiche e di liquirizia pura, con un finale morbido, persistente e piacevolmente aromatico.. 4cl €4,50 +€1 2cl extra

MONTENEGRO

Emilia-Romagna - Gruppo Montenegro - Storico amaro italiano dal 1885, ottenuto da un'infusione di erbe e spezie. Morbido ed equilibrato, con note di agrumi, vaniglia e spezie dolci, dal finale delicatamente amaricante. 70%. 4cl €4,50 +€1 2cl extra

DAL MONDO

Baileys - Sambuca - Disaronno | 4cl €4,50 +€1 2cl extra

SPECIAL

PONTIS PASSITO

Sardegna - Cantina Contini Vino dolce ottenuto da uve Vernaccia e Moscato stramature. Bouquet intenso di miele, albicocca disidratata, uva passa, mandorla e nocciola. Dolce e vellutato con finale lungo e armonioso. 6cl €8 +€2,50 2cl extra

RUM CUBANEY & CIOCCOLATE

Repubblica Dominicana - Elisir di rum affinato in botte, arricchito da uve Pedro Ximénez. Morbido e avvolgente, con note di uvetta, vaniglia, caramello e cacao, dal finale dolce e persistente. Accompagnato da scaglie di cioccolato fondente 70%. 4cl €12 +€2,50 2cl extra

WHISKY LAPHROAIG 10anni

Distilleria Laphroaig - Islay, Scozia - Single Malt Scotch Whisky intenso e torbato, con note di fumo, alghe marine, iodio, vaniglia e rovere. Finale lungo, affumicato e persistente. 4cl €7,50 +€2,50 2cl extra

JACK DANIEL'S TENNESSEE HONEY

Jack Daniel Distillery - Tennessee, USA - Liquore a base di Tennessee Whiskey e miele. Morbido e avvolgente, con note di miele, vaniglia, caramello e frutta secca, dal finale dolce ed equilibrato. 4cl €6,50 +€2,50 2cl extra

ALLERGENI E INFORMAZIONI

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE (GRANO, ORZO, SEGALE, AVENA, FARRO, KAMUT ED I LORO DERIVATI)

2. CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI

3. UOVA E PRODOTTI DERIVATI

4. PESCE E PRODOTTI DERIVATI

5. ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI

6. SOIA E PRODOTTI DERIVATI

7. LATTE E PRODOTTI DERIVATI (COMPRESO LATTOSIO)

8. FRUTTA A GUSCIO CIOÈ MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI COMUNI, NOCI DI ACAGIÙ, NOCI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI DEL QUEENSLAND E PRODOTTI DERIVATI

9. SEDANO E PRODOTTI DERIVATI

10. SENAPE E PRODOTTI DERIVATI

11. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI DERIVATI

12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONE SUPERIORI A 10MG/KG ESPRES-E SO2

13. LUPINO E PRODOTTI A BASE DI LUPINO

14. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCO

*. IL PRODOTTO IN MANCANZA DEL FRESCO POTREBBE ESSERE SURGELATO

**.. è previsto l'utilizzo di un prodotto top quality di livello pari o superiore in caso di mancanza prodotto. Sarà cura del nostro Team segnalarlo ogni qualvolta.

Gentili clienti Vi preghiamo di informarci su eventuali allergie o intolleranze alimentari. Vi rendiamo noto inoltre che i nostri piatti potrebbero contenere tracce di allergeni riportati di seguito.

Vi informiamo inoltre che i nostri piatti non potrebbero garantire contaminazioni incrociate, pertanto i nostri piatti potrebbero contenere le sostanze allergiche descritte in legenda ai sensi del Reg. EU 1169/11.

Tutti i prodotti della pesca somministrati crudi e cotti, vengono sottoposti ad abbattimento rapido della temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg.CE 852/04 e Reg CE 853/04.