

10

10

10

All'Europa siamo Social....

Fotografa il tuo piatto e condividilo su

 Europa Ristorante Pizzeria

 #europalido

Se hai allergie o intolleranze, anche lievi, comunicalo al personale di sala
ed è disponibile il libro degli allergeni.

Teniamo alla tua salute, aiutaci a preservarla!

*Alcuni alimenti potrebbero essere abbattuti, surgelati o sottoposti a trattamenti termici
per preservare intatte le loro qualità.

*In mancanza di prodotti freschi, saranno utilizzati prodotti surgelati o congelati a bordo.

***Il cliente è gentilmente pregato di chiedere il conto al cameriere
per motivi di numerazione dei tavoli. Grazie!***

“Non si fanno conti separati, solo alla romana”

M E N Ù E U R O P A

ANTIPASTI

4 MARI

Una selezione dei 4 migliori antipasti della casa, caldi e freddi €16,50

8 MARI

Una selezione degli 8 migliori antipasti della casa, caldi e freddi €23
Perfetto con un calice di Chardonnay Friuli €5,5

INSALATA DI MARE

Un grande classico, con calamari* e gamberi* scottati e verdure crude €17,50

INSALATA VARIEGATA*

L'evoluzione della nostra insalata di mare in una versione più ricca! €21
Perfetta con un calice di Vermentino di Luni Monticello €5,5

TARTARE DI TONNO €18,50**ZUPPETTA AI FRUTTI DI MARE**

con cozze, vongole e pomodoro €17

POLPO* PATATE E FAGIOLINI €17,50**PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA E BURRATA €15,50****PROSCIUTTO CRUDO E MELONE €15,50**

PRIMI PIATTI

IL PRIMO DEL GIORNO

Ogni giorno una proposta diversa, chiedi ai ragazzi in sala! €18

TAGLIATELLE ALL'ASTICE

Pasta fresca fatta in casa con mezzo astice e il suo sughetto €23

MALTAGLIATI ALLA TRABACCOLARA*

Pasta fresca fatta in casa con sugo di filetti di pesce povero e pomodorini €16,50
Perfetti con un calice di Pinot Grigio Attems Friuli €5,50

GNOCCHI AL GRANCHIO*

Gnocchetti di patate di nostra produzione con sugo alla polpa di granchio €16,50

RISOTTO DI MARE* €16,50**LO SCOGLIO DEL CAPITANO**

spaghetti con calamari,* gamberi,* cozze e vongole €18

CASARECCE CACCIUCCATE

Pasta fresca con sugo rosso ai frutti di mare* €18
Perfette con un calice di Rosè Aliè Frescobaldi €5,50

*Alcuni alimenti potrebbero essere congelati o surgelati all'origine o abbattuti secondo la normativa.

SECONDI PIATTI

IL SECONDO DEL GIORNO

Chiedi ai ragazzi in sala! €19,50

FRITTO MISTO

Il nostro fritto di calamari* e gamberi*, croccanti fuori e morbidi dentro €18,50

GRAN FRITTO MISTO*

L'evoluzione del nostro fritto, ancora più ricco con verdure e crostacei €20

Perfetto con un calice di Franciacorta Mirabella Brut €7

FRITTURA DI PARANZA

Frittura di pesci del Tirreno €19

BRANZINO O ORATA AL FORNO CON VERDURE €20

BRANZINO O ORATA ALLA GRIGLIA €19

ROMBO CON CIPOLLE E CAPPERI €22

LA ZUPPA CACCIUCCATA*

La nostra versione espressa del cacciucco alla viareggina €22

Perfetto con un calice di Pinot Nero Kaltern €5,5

GRIGLIATA MISTA DI CROSTACEI* E SEPIE* €20

INSALATONE

TONNO & OLIVE

Con lattuga, pomodoro, tonno, olive e fiordilatte €14,50

MARI E COLLINE

Con lattuga, champignon freschi, gamberetti,* carote e finocchi €17

LA CONTADINA

Con lattuga, pomodoro, olive, cetrioli, pecorino €13,50

LA NORDICA

Con lattuga, radicchio, carote, bresaola di Valtellina e carciofini €14,50

LA PRIMAVERA

Con misticanza, salmone affumicato, finocchi, burrata €15,50

*Alcuni alimenti potrebbero essere congelati o surgelati all'origine o abbattuti secondo la normativa.

LE NOSTRE PIZZE

*Le nostre pizze vengono fatte con farina di grani italiani macinati a pietra semi integrali del
Molino Angeli di Pietrasanta e con il nostro lievito madre.*

LA CLASSICA €12,50

Non la solita margherita...con passata di pomodoro toscano, bufala, parmigiano e pachino

SFIZIOSA €14,50

Bianca, con bufala, pesto di rucola, prosciutto crudo di Parma, parmigiano, pachino

AMATRICIANA €13,50

Con passata di pomodoro toscano, cipolla, pancetta, pecorino romano, pepe

PARMIGIANA €14

Con passata di pomodoro, bufala, melanzane e scaglie di parmigiano 24 mesi

PRINCIPESSA €13,50

Bianca con fiordilatte, pancetta, pomodorini Confit gialli, pachino e glassa d'aceto balsamico

SALENTINA CON CRUDO €15

Con passata di pomodoro toscano, burrata pugliese e prosciutto di Parma

GUSTOSA €14,50

Con passata di pomodoro toscano, acciughe del Cantabrico,
pomodorini gialli Confit, burrata pugliese e olive

FRUTTI DI MARE PICCANTE €14,50

Con i nostri calamari* e gamberi,* passata di pomodoro,
con la mozzarella fiordilatte e gocce di tabasco

URAMAKI €14,50

Philadelphia, mozzarella, noci, salmone, valeriana, semi di sesamo e che sorpresa!

IL PANE ARABO €14,50

La focaccia ripiena con lattuga, pomodoro, fiordilatte e Parma dop

PORCINI E CRUDO €13,50

Salsa di pomodoro, fiordilatte, funghi porcini e prosciutto di Parma dop

LE NOVITÀ E I NOSTRI ABBINAMENTI

GIN - ATOMICA €15

Bianca con fiordilatte, salmone, pecorino romano, rucola, pepe rosa e una spruzzata di Gin Tanqueray
Perfetta con un Gin Tonic con Tanqueray e Fever Tree Tonic €10

SPARINO €14

Bianca con fiordilatte, taleggio, funghi porcini e pancetta
Perfetta con la birra artigianale Gassa D'Amante del Birificio del Forte 33cl €6

PAPRIKA KISS €14

Salsa di pomodoro, fiordilatte, speck, taleggio, paprica dolce
Perfetta con la birra artigianale 100 Volte Forte del Birificio del Forte 33cl €6

**Ogni modifica alle pizze comporta una variazione di prezzo.
Supplemento mozzarella di bufala €2,50. Aggiunta di Burrata €3,50.**

*Alcuni alimenti potrebbero essere congelati o surgelati all'origine o abbattuti secondo la normativa.

L A C A R T A D E I V I N I

Champagne

Drappier Carte D'Or Brut €58
Drappier Brut Nature Dosage Zero €58
Heidseck Brut Reserve €72
Heidseck Brut Rosé €80
Heidseck Blanc de Blanc €80

Spumanti - Metodo Classico

Ferrari Perlè Brut 2016 Trento Doc €57
Alpe Regis Trento Doc Brut millesimato '18 €30
Mirabella Franciacorta Edea Brut €31
Mirabella Franciacorta Satèn €39
Mirabella Franciacorta Brut Rosé €39
Fontanafredda Alta Langa Brut Limited Edition €27
Fontanafredda Alta Langa Contessa Rosa Brut 60 mesi €30
Garbarino Alta Langa Docg extrabrut Le Rapide €32
Marzaghe Franciacorta Cantico Brut Rosé millesimato €40
Marzaghe Franciacorta Threa Brut millesimato €30
Barone Pizzini Franciacorta Animante Brut €30
Barone Pizzini Franciacorta Satèn €39

Spumanti - Metodo Charmat

Buonamico Particolare Gran Cuveè Brut Rosé €23
Astoria Prosecco Superiore Docg Valdobbiadene Millesimato Extra Dry €19
Varaschin Prosecco Superiore Docg Valdobbiadene Brut €20
Varaschin Cartizze Docg Valdobbiadene Dry €30
Foss Marai Prosecco Docg Valdobbiadene Guida Brut €23

Vini Bianchi Dalle Colline Lucchesi

Valle del Sole Malie (vermentino, grechetto) Biodinamico €22
Vermentino Gioia Villa Santo Stefano €22
Vermentino Sottovilla Fattoria Sardi Biodinamico €24
Rosé 14 Primavera Fattoria Sardi Biodinamico €24
Vogner M.I.O. Tenuta del Buonamico €22
Montecarlo Bianco Doc Tenuta del Buonamico €21

Toscana

Bonefizio Pomino Bianco Riserva 2021 Chardonnay Frescobaldi €38
Vermentino Tenuta Montauto Maremma Doc €25
Enos Sauvignon Tenuta Montauto Maremma Doc €34
Vermentino di Bolgheri Ceralti €22
Vermentino di Bolgheri Michele Satta €22
Costa di Giulia Michele Satta (Vermentino, Sauvignon) €26
Donna Olimpia Bianco Bolgheri (Vermentino, Vogner) €28
Vernaccia di San Gimignano La Lastra €22
Vermentino Tuscanio Bulichella €24
Vermentino Felciaio Badia Di Morrona €20
Ghizzano bianco Tenuta di Ghizzano Biodinamico Verm Malvasia €23
Rosato di Bolgheri Nubia Ceralti €19
Rosato Maremma Alie Tenuta Ammiraglia Frescobaldi €22
Rosato Solsera Bulichella €24

Liguria

Vermentino Colli di Luni Lunae Etichetta Grigia Bosoni €22
Vermentino Colli Di Luni LUNAE etichetta Nera Bosoni €27
Vermentino Colli Di Luni Gropolo Il Monticello €23
Terenzuola Vermentino Fosso di Corsano €30

Trentino Alto Adige

Tramin Moritz Pinot Bianco €26
Stoan Tramin (Chardonnay, Sauvignon, Gewurztraminer, Pinot Bianco) €41
Tramin Chardonnay €22
Muri Gries Gewurztraminer €24
Kaltern Sauvignon Blanc €24
Kaltern Gewurztraminer €24
Roeno Riesling Renano Tre Venezie €30

Friuli Venezia Giulia

Attems Pinot Grigio Ramato Friuli Doc €22
Attems Pinot Grigio Friuli Doc €22
Attems Ribolla Gialla Trebes Collio Doc €24
Attems Cicinis Sauvignon Collio Doc €31
Le Vigne di Zamò No Name Friulano €28
Villa Russiz Friulano Collio €28
Villa Russiz Malvasia Collio €28
Venica Sauvignon Ronco delle Mele Collio Doc €65
Jermann Vintage Iunina €78

Abruzzo

Nododivino Pecorino €20
Nododivino Passerina €20

Campania

Greco di Tufo Novaserra Mastroberardino €20
Falanghina del Sannio Mastroberardino €19
Fiano Trentennare San Salvatore 1988 €27

Calabria

Ippolito Pecorello IGT Calabria €19
Ippolito Ciro Bianco €18

Sicilia -Sardegna

Chardonnay Planeta €42
Etna Bianco Ballasanti €32
Vermentino di Gallura Docg Terra e Mare Unmaredivino €26
Vermentino di Sardegna Doc Antonella Corda €26

Vini Rossi

Sereno Rosso Colline Lucchesi Villa S. Stefano '23 €25
Valle Buia Colline Lucchesi Fattoria Sardi '22 €26
Pinot Nero Kaltern '23 €24
Pinot Nero Alto Adige Tramin '24 €26
Morellino di Scansano S. Maria Frescobaldi '23 €22
Chianti Castiglioni Frescobaldi '22 €20
Chianti Riserva I sodi del Paretaio Badia di Morrona '21 €26
Chianti Classico Perano Frescobaldi '20 €26
Brunello di Montalcino Castelgigondo Frescobaldi '17 €57
Rosso di Montalcino Caparzo '23 €28
Le Volte Ornellaia Bolgheri '23 €33
Le Serre Nuove Ornellaia Bolgheri '22 €60
Bolgheri rosso Donna Olimpia '23 €30
Bolgheri Rosso M. Satta '23 €27
Barolo Borgogno '19 €60
Le Difese Tenuta San Guido €59

*Dai un'occhiata ai nostri dolci
e lascia un posticino!*

Europa
RISTORANTE
PIZZERIA LIDO



Ristorante Europa
Lungomare Europa 106
55041 Lido di Camaiore
Tel. 0584617324

www.ristoranteeuropalido.it