

APPETIZERS & SOUPS

Crudita' Veneziane 48
Seafood Carpaccio with Citrus Dressing

Granseola con Anguria, Elisir di Pomodoro alle Erbe 48
Crab Salad with Watermelon and Tomato Elisir

Asparagi alla Milanese 39
Green Asparagus with Organic Egg and Porcini Mushrooms Pesto

Cappesante Arrostate e Bottarga di Muggine 52
Pan Roasted Scallops with Cannelini Beans, Carrot Jus and Bottarga

Fegato d'Oca e Galantina d'Anitra 59
Pan Fried Goose Liver with Duck Terrine and Wild Berries

Carpaccio di Manzo con Rucola, Parmigiano e Tartufo 39
Beef Carpaccio with Rucola, Parmigiano Cheese and Truffle

Mozzarella di Bufala 39
Buffalo Mozzarella Cheese with Tomato and Basil Gel

Fritto di Calamari con Insalata di Patate 35
Crispy Fried Calamari with Warm Potato Salad

Insalata di Rucola con Pecorino, Noci e Pere 32
Rucola Salad with Pecorino Cheese, Walnuts and Pear

Crema di Funghi Porcini al Tartufo 32
Porcini Mushroom Cream with Truffle

Brodetto all'Anconetana 32
'Ancona' Style Seafood Soup

Antipasto illido 98 - for 2
Selection of Italian Antipasti with Calamari, Anchovy & Bottarga,
Duck Terrine, Caponata, Asparagus



HOMEMADE PASTA

Chitarrugi con Astice alla Buzzara 125
Homemade Spaghetti with Lobster and Spicy Tomato Sauce

Ravioli al Miele Tartufato 48
Ewe's Milk Ravioli with Truffle & Honey Sauce

Taglierini al Nero con Granseola e Zafferano 56
Squid Ink Taglierini with Crab and Saffron

Tortelli di Zucca con Fegato d'Oca 59
Pumpkin Tortelli with Goose Liver and Aged Balsamic Sauce

Gnocchi al Pesto 48
Gnocchi with Basil & Garlic Pesto, Zucchini and Pine Nuts

Fettuccine con Vitello e Porcini 55
Fettuccine with Roast Veal and Porcini Mushrooms

GOURMET PASTA

Linguine e Bottarga 54
Linguine with Bottarga

Maccheroni alla Siciliana 48
Maccheroni with Tomato, Eggplant and Ricotta Cheese

Linguine con Vongole e Limone Candito 56
Linguine with Little Neck Clams and Preserved Lemon

Spaghetti all'Amalfitana 59
Spaghetti with Seafood and Tomato Sauce

RISOTTO

Risotto con Gamberi di Fiume 59
'Carnaroli' Risotto with Crayfish

Risotto allo Champagne e Tartufo 59
Champagne Risotto with Truffle

SEAFOOD

Spigola con Frutti di Mare allo Zafferano 82
Seabass Fillet with Saffron Seafood Sauce

Dentice Arrosto con Caponatina alla Siciliana 80
Pan-roasted Seabream with Lobster Sauce and Vegetable 'Caponata'

Gamberoni Grigliati con Battuto di Cetrioli e Pomodori 88
Grilled King Prawns with Cucumber & Tomato Salsa

Merluzzo Arrosto con Salsa di Caviale Affumicato e Patate Montate 85
Pan Roasted Atlantic Cod with Smoked Caviar Sauce and Whipped Potatoes

MEATS

Ossobuco con Risotto 89
Veal Ossobuco with Saffron Risotto

Petto d'Anitra con Albicocche e Amarene 78
Pan Roasted Duck Breast with Apricots and Morello Cherry Sauce

Filetto di Manzo al Gorgonzola con Tortino di Patate al Tartufo 88
Prime Beef Tenderloin with Gorgonzola Cheese Sauce and Truffle Potatoes

Costolette di Agnello con Salsiccia Piccante 98
Lamb Cutlets with Homemade Spicy Sausage and Rosemary Potatoes

Coste Crociate di Angus Brasate al Barolo 78
Angus Beef Short Ribs Braised in Barolo Wine

Quaglia Farcita al Fegato Grasso e Tartufo 88
Roast Quail with Goose Liver, Truffle and Confit Celeriac

Cotoletta di Vitello alla Milanese 118
Veal Cutlet 'Milanese' with Wild Rocket and Cherry Tomatoes

'CLASSIC' SET MENU

Apertura
Amuse Bouche

ilLido

Cappesante Arrostate e Bottarga di Muggine
Pan Roasted Scallops with Cannelini Beans, Carrot Jus and Bottarga

ilLido

Taglierini al Nero con Granseola e Zafferano
Squid Ink Taglierini with Crab and Saffron

ilLido

Merluzzo Arrosto con Salsa di Caviale Affumicato e Patate Montate
Pan Roasted Atlantic Cod with Smoked Caviar Sauce and Whipped Potatoes

Or

Coste Crociate di Angus Brasate al Barolo
Angus Beef Short Ribs Braised in Barolo Wine

ilLido

Tiramisu
Traditional Tiramisu

ilLido

il Servizio del Caffé e Piccola Pasticceria
Coffee & Petit Four

'DEGUSTATION' SET MENU

Apertura
Amuse Bouche

ilLido

Granseola con Anguria, Elisir di Pomodoro alle Erbe
Crab Salad with Watermelon and Tomato Elisir

ilLido

Fegato d'Oca e Galantina d'Anitra
Pan Fried Goose Liver with Duck Terrine and Wild Berries Sauce

ilLido

Chitarrugi con Astice alla Buzzara
Homemade Spaghetti with Lobster and Spicy Tomato Sauce

ilLido

Filetto di Manzo al Gorgonzola con Tortino di Patate al Tartufo
Prime Beef Tenderloin with Gorgonzola Cheese Sauce and Truffle Potatoes

ilLido

Fondente al Cioccolato
Molten Lava Chocolate Cake with Vanilla Ice Cream

ilLido

il Servizio del Caffé e Piccola Pasticceria
Coffee & Petit Four



'LUNCH' SET MENU

Apertura
Amuse Bouche

illido

Antipasto del Giorno
Choice of Daily Appetizer or Soup

illido

Piatto Forte
Choice of Daily Main Course

illido

Dolce del Giorno
Daily Dessert Creation

illido

il Servizio del Caffé e Piccola Pasticceria
Coffee & Petit Four

49.90



CHEESE & DESSERTS

Piatto di Formaggi Italiani 39
Home Cured Italian Cheese Platter

Tiramisù 29
Traditional Tiramisu

Omaggio a Sorrento 29
Lemon Flan with Fresh Strawberries

Sinfonie di Crème Catalane 29
Crème Brûlée Symphony with Vanilla, Strawberry, Coffee and Pistachio

Pannacotta con Frutti di Bosco 29
Vanilla Pannacotta with Red Berries

Fondente al Cioccolato 32
Molten Lava Chocolate Cake with Vanilla Icecream

Gelati e Sorbetti 29
Homemade Icecream and Sorbet