



## Laguna Libre Menu

<https://menuweb.menu/restaurants/venezia/laguna-libre>  
Fondamenta De Cannaregio, 969, 30121 Italia, VENEZIA, Italy  
+33186995715 - [lagunalibre.it](http://lagunalibre.it)

### Categories

Vini Frizzanti E Vini Dolci (Bottiglia)

Dessert

Pasta Fresca Fatta E Torchiata in Casa / Risotto / Cous Cous / Lasagne

Acqua, Bibite E Succhi Di Frutta



[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

# Laguna Libre Menu



## Non Alcoholic Drinks

WATER

## Alcoholic Drinks

HUGO 6 €

## Entrées

TOMATO CREAM SOUP

## Soups

TOMATO SOUP

## Pizza

FUSION PIZZA

## Main Courses

LASAGNA

## Gnocchi

GNOCCHI

## Lamb

LAMB SHANK

## Rice

RISOTTO

## Starters & Salads

ANTIPASTO

## Starters

VITELLO TONNATO RIVISITATO 18 €

## Main Course

COUS COUS DI PESCE ALLA TRAPANESE 18 €

## Cocktails Ohne Alkohol

VIRGIN MOJITO 7 €

## Alkoholische Cocktails

GIN TONIC 10 €

## Digestivi - Digestifs

LIMONCELLO 7 €

## Vodka

VODKA STOLICHNAYA 15 €

## Tragos

COGNAC COURVOISIER 10 €

## Coffee

ESPRESSO

## aperitivi

SPRITZ 6 €

## House Spirits

WHISKEY MAKERS MARK

## Specialty Coffee

AMERICANO 9 €

## Distillati

ZACAPA RUM 12 €

## ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

DIPLOMATICO RUM 10 €

## Grappe (Calice)

GRAPPA BIANCA NARDINI 7 €

# Laguna Libre Menu



## Cocktail analcolici

VIRGIN SAMBUCCO DAIQUIRI 7 €

## Amari e Liquori

AMARI VARI A RICHIESTA 7 €

## Caffè / Les Cafés

THÈ E TISANE 4 €

## Liquori, Amari e Caffè

TEQUILA ESPOLON BLANCO 9 €

## Spirits (35Ml.)

VODKA BELVEDERE 12 €

## Uncategorized

VODKA BELUGA 13 €

## Secondi

PORK SHANK 21 €

ABBACCHIO

## Side Dishes

RICE

MASHED POTATOES

## Spirits

COGNAC MARTELL 10 €

PINOT GRIGIO

## Antipasto

TRIS DI CAVOLFIORE SERVITO CON  
GRISSINI DI SESAMO FATTI IN  
CASA 14 €

LAGUNA E TERRAFERMA 18 €

## Secondi Di Pesce, Carne, Vegetariano E Vegano

TORTINO DI CECI E CICERCHIE 19 €

FILETTO DI BRANZINO AL  
CARTOCCIO CON PATATE,  
CIPOLLA, POMODORINI E OLIVE  
TAGGIASCHE 24 €

## Super alcolici (4cl)

VODKA MOSKOWSKAYA 10 €

VODKA LEGEND OF KREMLIN 10 €

## Piatto

BIGOLI FRESCHI FATTI IN CASA  
CON VONGOLE, CREMA DI  
BROCCOLI, ERBETTE DI CAMPO 16 €

FARAONA DI POLLO ALLE ERBE  
MISTE SU MISTO FUNGHI, DATTERI,  
PEPERONCINO, POMODORI 18 €  
CANDITI E CROCCHETTE DI PATATE  
ALLE MANDORLE

FILETTO DI BRANZINO E  
VERDURINE DI STAGIONE SU  
CREMA DI PATATE ALLA MUGNAIA 22 €  
AL NERO DI SEPPIA

## Secondi con contorno di pesce, carne, vegetariano e vegano

STINCO DI AGNELLO COTTO A  
BASSA TEMPERATURA E  
ARROSTITO AL FORNO CON 24 €  
CONTORNO DI PURE' DI PATATE E  
SALSA DI POMODORO E ZENZERO

TONNO LARDATO CON LARDO DI  
COLONNATA COTTO ALLA PIASTRA 24 €  
CON CONTORNO DI PURE' DI  
PATATE E SALSA DI RUCOLA

GRAN FRITTURA DI PESCE E  
VERDURE 22 €

## Pasta

GALLETTO 22 €

# Laguna Libre Menu



CARBONARA

SPAGHETTI CARBONARA

ARUGULA

## Cocktails

MIMOSA 7 €

NEGRONI 9 €

CAIPIROSKA 10 €

MOJITO 10 €

## Dolci Fatti In Casa

TIRAMISU' LAGUNA LIBRE CON  
MANDORLE TOSTATE E SALSA DI  
KARCADE'

CHEESE CAKE CON CON FRULLATO  
DI FRAGOLE E LIME 8 €

SELEZIONI DI SORBETTI 8 €

BISCOTTI ZALETTI BIOLOGICI AL  
FARRO, CANNELLA E ZENZERO CON  
DI VINO DOLCE FRIZZANTE BIO  
FIORI DI ARANCIO 8 €

## Vini Bianchi E Vini Rosati Del Triveneto (Bottiglia 0,75 lt)

ROSATO IGT BACCO E ARIANNA 5 €

SOAVE CLASSICO MONDELLO  
ALDEGHERI VERONA 7 €

RIBOLLA GIALLA MONDELLO  
/FRIULI 7 €

LUGANA CA' PERLAR ALDEGHERI  
VERONA 8 €

## Vini Rossi (Bottiglia 0,75 lt)

MERLOT DELLE VENEZIE 2021  
AZ.AGRICOLA STRUMENDO 30 €

REFOSCO DELLE VENEZIE 2021  
AZ.AGRICOLA STRUMENDO 30 €

CABERNET FRANC DELLE VENEZIE  
2021 AZ.AGRICOLA STRUMENDO 30 €

VALPOLICELLA RIPASSO  
SUPERIORE BOTTEGA 2018  
MARANO DI VALPOLICELLA 43 €

## Vini rossi (Calice)

CHIANTI ACINO D'ORO BOTTEGA  
2020 CERRETO GUIDI 38 €

MERLOT TERRE DEL PIAVE 2023  
AZ.AGRICOLA SEGGI [NON  
DISPONIBILE, IN ARRIVO] 40 €

AMARONE DI VALPOLICELLA  
FARINA VERONA BOTTIGLIA 38CL L 49 €

AMARONE DI VALPOLICELLA  
ALDEGHERI VERONA BOTTIGLIA  
75CL 90 €

## birre

BIRRA ALLA SPINA MESSINA  
(PICCOLA 20CL) 5 €

ICHNUSA IN BOTTIGLIA 33CL 6 €

ICHNUSA IN BOTTIGLIA NON  
FILTRATA 33CL 7 €

BIRRA ROSSA MORETTI IN  
BOTTIGLIA 33CL 7 €

BIRRA BLANCHE BIOLOGICA  
TRENTINO IN BOTTIGLIA 50CL 9 €

## Super Alcolici (0,4 ml)

GRAPPA BARRICATA NARDINI 8 €

GRAPPA DI AMARONE BIANCA  
BOTTEGA 11 €

GRAPPA DI AMARONE BARRICATA 14 €

GRAPPA PIETRA NERA ALDEGHERI 9 €

WHISKEY OBAN 12 €

## Vini bianchi e vini rosati del triveneto (calice)

# Laguna Libre Menu



ERDUZZO DELLE VENEZIE 2022,  
AZ.AGRICOLA STRUMENDO 5 €

TAI TOCAI DELLE VENEZIE 2022  
AZ.AGRICOLA STRUMENDO 5 €

PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE 2023  
AZ.AGRICOLA STRUMENDO [NON  
DISPONIBILE, IN ARRIVO] 6 €

CARDONNAY TERRE DEL PIAVE 2023  
AZ.AGRICOLA SEGGI [NON  
DISPONIBILE, IN ARRIVO] 7 €

PINOT GRIGIO TERRE DEL PIAVE  
2023 AZ.AGRICOLA SEGGI 7 €

## Restaurant Category



VEGAN

DESSERT

VEGETARIAN

ITALIAN

MEDITERRANEAN

MEDITERRANEAN

## Caffetteria

CAFFE' ESPRESSO BONTADI 3 €

CAFFE' DECAFFEINATO BONTADI 3 €

ORZO IN TAZZA PICCOLA 3 €

ORZO IN TAZZA MEDIA 3 €

CAFFE' AL GINSENG IN TAZZA  
PICCOLA 3 €

CAFFE' AL GINSENG IN TAZZA  
MEDIA 3 €

CAPPUCCINO, CAFFE' E LATTE 4 €

## Dessert



PARFAIT 8 €

COOKIES

SORBET

PANCAKE

TIRAMISU

TIRAMISÙ MODERNO SERVITO CON  
GELATO AL FIORDILATTE,  
MANDORLE SABBIAE E CACAO 9 €

CREMA BRUCIATA AL ROSMARINO  
SERVITO CON MELE SALTATE AL  
BRANDY E SORBETTO AL LAMPONE 9 €

BISCOTTI BURANEI FATTI IN CASA  
SERVITI CON VINO DOLCE 8 €

## Pasta Fresca Fatta E Torchiata in Casa / Risotto / Cous Cous / Lasagne

PASTA CASERECCE FATTE IN CASA  
CON SUGO DI POMODORO,  
SEDANO, CIPOLLA E CAROTE A  
LUNGA COTTURA, FORMAGGIO  
GRAN PADANO, BASILICO FRESCO 15 €

PASTA CASERECCE FRESCA FATTA  
IN CASA CON RADICCHIO TARDIVO,  
SCAGLIE DI FORMAGGIO E  
SCAGLIE DI FORMAGGIO ASIAGO  
STAGIONATO 16 €

BIGOLI SPAGHETTI FRESCHI FATTI  
IN CASA ALLA CARBONARA CON  
GUANCIALE DI SAURIS,  
FORMAGGIO GRANA E UOVA 17 €

RISOTTO DI PESCE CON SEPIE AL  
NERO 18 €

BIGOLI SPAGHETTI FRESCHI FATTI  
IN CASA CON GAMBERI,  
CALAMARI, RADICCHIO 19 €

BIGOLI SPAGHETTI FRESCHI FATTI  
IN CASA ALLA SCOGLIERA  
MEDITERRANEA CON COZZE  
MITILLA, CALAMARI, GAMBERI,  
POMODORINO CILIEGINO 19 €

LASAGNA DELLA SETTIMANA  
VEGETARIANA CON RADICCHIO,  
FORMAGGIO GRANA PADANO E  
BESCIAMELLA 17 €

# Laguna Libre Menu



LASAGNA DELLA SETTIMANA  
TRADIZIONALE CON RAGOUT DI  
MANZO, MAIALE, PISELLI,  
BESCIAMELLA E GRANA PADANO 17 €

## Acqua, Bibite E Succhi Di Frutta

ACQUA PUBBLICA DEPURATA E  
MICROFILTRATA (0,75/1LT) 4 €

COCA COLA, COCA COLA ZERO,  
LEMON SODA, ARANCIATA FANTA,  
CHINOTTO, ACQUA TONICA 20CL 5 €

ARANCIATA, CEDRATA, CHINOTTO  
POLARA (ANTICHE RICETTE  
SICILIANE) IN BOTTIGLIA VETRO DA  
27,5CL 6 €

GINGER BEER FEVER TREE IN  
BOTTIGLIA VETRO DA 27,5CL 7 €

BIBITA DI SAMBUCO NON GASATA  
BIOLOGICA DEL TRENTO 27CL 6 €

BIBITA CON SUCCO DI MELA E  
ARANCIA NON GASATA BIOLOGICA  
DEL TRENTO 27CL 6 €

CRODINO E GINGERINO 4 €

SUCCHI DI FRUTTA VARI GUSTI IN  
BOTTIGLIA 20CL 5 €

## These Types Of Dishes Are Being Served



PASTA

DESSERTS

SPAGHETTI

SOUP

SALAD

LAMB

NOODLES

FISH

## Vini Frizzanti E Vini Dolci (Bottiglia)

PROSECCO BOTTEGA MILLESIMATO  
EXTRADRY 5 €

PROSECCO CORTE ROSE  
MILLESIMATO EXTRADRY 5 €

SPUMANTE DOLCE FIOR DI  
ARANCIO BACCO E ARIANNA COLLI  
EUGANEI 5 €

PROSECCO MILLESIMATO ROSE'  
BOTTEGA 5 €

RIBOLLA GIALLA BRUT 2023  
BOTTEGA 6 €

PROSECCO MILLESIMATO  
VALDOBBIADENE BRUT DOCG 2023  
BOTTEGA 6 €

PROSECCO BIOLOGICO DI  
VALDOBBIADENE "AI RORE" DOCG  
2023 7 €

FRANCIACORTA PRIMUS BRUT  
CUVÉE BRUT CANTINA FRANCA  
CONTEA 2021 CALICE 10CL 7 €

CHAMPAGNE CATTIER BRUT  
QUARTZ 98 €

## Antipasti

VELLUTATA DI ZUCCA CON  
ZENZERO, CASTAGNE. MELA E  
SALSA DI KARKADE 12 €

SPEZZATINO VEGETARIANO  
AGRODOLCE CON MELANZANE,  
CIPOLLA, PATATE, UOVA SODE,  
MENTA 12 €

CAPONATINA DI VERDURE  
[MELANZANE, SEDANO, CAPPERI,  
OLIVE TAGGIASCHE, CIPOLLA E  
POMODORO] CON SALSA DI  
KARKADE', MANDORLE TOSTATE,  
BASILICO FRESCO 13 €

CAPRESE CON MOZZARELLA DI  
BUFALA DOP CAMPANA, RUCOLA,  
MISTICANZA, POMODORINI E  
POLVERE DI OLIVE NERE 17 €

CARPACCIO DI LONZA DI MAIALE  
SU LETTO E CON SALSA DI  
RUCOLA 17 €

# Laguna Libre Menu



VELLUTATA DI ZUCCA CON  
GAMBERI, ZENZERO, CASTAGNE. 16 €  
MELA E SALSA DI KARKADE

BIS DI SAOR SU POLENTA LIQUIDA  
DEL GIORNO: TRA GAMBERI CON  
PORRI, COZZE CON CIPOLLA E 17 €  
UVETTA PASSA, SARDE CON  
CIPOLLA E UVETTA PASSA

CARPACCIO DI SALMONE E  
BRANZINO CON BASILICO SU 18 €  
LETTO DI RUCOLA E CITRONETTE  
AL POMPELMO

PEPATA DI COZZE MITILLA DI  
PELLESTRINA CON SUCCO DI 18 €  
ARANCIA E ZENZERO

ANTIPASTO MISTO DI PESCE  
DELLA SETTIMANA BIS DI SAOR SU 22 €  
POLENTA LIQUIDA DEL GIORNO



OLIVES  
SEAFOOD  
PEAS

TUNA  
DUCK  
AVOCADO  
GINGER  
VEGETABLES  
PORK MEAT  
SHRIMP  
POTATOES  
PESTO  
BEEF  
SALMON

## Ingredients Used

TOMATO

[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

# Laguna Libre Menu



---

## Laguna Libre

Fondamenta De Cannaregio,  
969, 30121 Italia, VENEZIA, Italy

**Opening Hours:**

Monday 18:00-23:00  
Tuesday 18:00-23:00  
Wednesday 18:00-23:00  
Thursday 18:00-23:00  
Friday 18:00-23:30  
Saturday 12:00-15:00  
Sunday 12:00-15:00

Made with [Menu](#)

