

SS 2021



LIVINGSTON

Ristorante



*Quella che avete di fronte
è l'isola di Ischia*

We are open 365 days

Lido Varca d'Oro
dal 1959





Il Livingston è un ristorante che nasce con un solo obiettivo; offrire una esperienza gastronomica di altissimo livello.

Il pesce fresco e gli ingredienti di qualità sono alla base di ogni magistrale preparazione dei nostri Chef.

Noterete come il menù essenziale, punti sul fresco, sulla tradizione e sulla ricchezza di sapori tipici.



Soft drinks

Coca cola bott. 0,33 cl	3,00 €
Coca cola zero bott. 0,33 cl	3,00 €
Fanta 0,33 cl	3,00 €
Sprite 0,33 cl	3,00 €

Acqua

Ferrarelle 50 cl	1,50 €
Ferrarelle 75 cl	2,50 €
Natia 50 cl	1,50 €
Natia 75 cl	2,50 €
S. Pellegrino 75 cl	3,50 €
Acqua Panna 75 cl	3,50 €

Birre alla spina

Peroni Nastro Azzurro 20 cl	3,50 €
Peroni Nastro azzurro 40 cl	5,00 €
Peroni Gran Riserva Doppio Malto 20 cl	4,50 €
Peroni Gran Riserva Doppio Malto 40 cl	6,00 €
Pilsener Urquell 20 cl	4,50 €
Pilsener Urquell 40 cl	6,00 €

Birre in bottiglia

Peroni senza Glutine	5,50 €
Peroni Lemon	4,00 €
Peroni Cruda	5,00 €
Peroni Nastro Azzurro Prime	5,00 €
Beck's	5,00 €
Bud	5,00 €
Tennent's	5,00 €
Corona	5,00 €
Turtel Analcolica	5,00 €

Aperitif

Aperol Spritz: Aperol – Prosecco	6,00 €
Apertass: Aperol – Tassoni	6,00 €
Bellini: Prosecco – Sciroppo di Pesca	6,00 €
Campari Spritz: Bitter Campari – Prosecco	6,00 €
Hugo Spritz:	6,00 €
Prosecco – Sciroppo di Fiori di Sambuco e Menta Fresca	
Lemon Spritz:	6,00 €
Limoncello – Prosecco - Lemonsoda	
Rossini: Prosecco – Sciroppo di Fragole	6,00 €



Antipasti di Mare

Impepata di Cozze	8,00 €
Insalata di Polpo (gr 250)	14,00 €
Souté di Frutti di Mare con Crostini	14,00 €
Souté di Vongole	16,00 €
Antipasto Livingston 4 assaggi freddi e 4 assaggi caldi	15,00 €
Fresella di Mare	15,00€
Tartare del giorno (gr 200)	15,00€
Ranfa 'e Purp Polpo arrosto, Rosti di Patate, Germogli di Soia, e Colatura di Mozzarella Bufala Campana DOP.	17,00 €
Tris di Affumicati di Mare Salmone, Spada e Tonno su Zucca marinata e Crostini al burro.	16,00 €
Cruditè di mare (1 scampo -1 gambero -1 riccio - 1 ostrica 2 taratufi - tartare di pesce) Moscow Mule baby.	20,00 €
Cruditè (al pezzo)	2,00 €

Antipasti di Terra

Parmigiana di Melanzane	7,00 €
Caprese	8,00 €
Prosciutto Crudo e Mozzarella Camapana DOP	9,00 €
Tagliere Tradizionale (x 2 persone): Prosciutto Crudo, Pancetta cotta, Capocollo, Salame Napoletano, Formaggio di vaccino, Formaggio stagionato, Formaggio di pecora, Crostino con nduja.	20,00 €

Primi di Mare

Spaghetti con Cozze e Peperoncini Verdi	12,00€
Spaghetti alla Nerano di Mare	14,00€
Spaghetti ai Frutti di Mare	15,00 €
Scialatielli "Partenope" Con Calamaretti al Pesto di Basilico e Tarallo Napoletano	15,00 €
"La Bella 'Mbriana" Spaghetti alle Vongole	16,00 €
Tortellone di Mare con Vellutata di Porcini e Gamberi	18,00 €
Risotto alla Pescatora (min 2 persone) con sopra 1 gambero, 1 scampo e frutti di mare con guscio.	19,00 € a persona
"O Munaciell" Linguine alla Granceola	20,00 €
Mezze maniche all'Astice	20,00 €

Primi di Terra

Scarpariello	9,00€
Spaghetti con Pomodorini con Pomodorini Gialli e Rossi del Vesuvio	9,00€
Tortellone Caprese	12,00 €
Mezze Maniche con Melanzane al Pomodorino e Provola d'Agerola	12,00 €

Secondi di Mare

Frittura di Gamberi e Calamari (p/s)	14,00 €
Gran Misto alla Brace (p/s)	15,00 €
Calamaro alla Brace (p/s)	15,00 €
Gamberoni alla Brace	70,00 € al Kg
Ricciola al Mojto (s/d)	55,00 €
Pescato del Giorno (al kg)	55,00 €
Crostacei e Astice	70,00 al kg
Astice Blu	100,00 al kg
Aragosta	140,00 al kg

(s/d) Salvo disponibilità - (p/s) Prodotto surgelato

Secondi di Terra

Tagliata di Manzo con Rucola Pomodori e Scaglie di Parmigiano	18,00 €
Filetto al Pepe Verde (250 gr)	18,00 €

Contorni

Insalata Livingston (soncino, valeriana, rucola, pomodorino giallo e rosso, radicchio)	4,00 €
Insalata di Pomodorini Pomodorini Gialli e Rossi Vesuviani	4,00 €
Verdure Grigliate	4,00 €
Patatine Fritte	4,00 €

Menù Baby

Pasta al Sugo e Patatine Fritte	10,00 €
Cotoletta di Pollo e Patatine Fritte	10,00 €
Panino Hamburger con Patatine Fritte	10,00 €

Dolci

Dolce e torte preparati dallo Chef	5,00 €
Dolce Gluten Free	5,00 €



il Pesce al Livingston

LISTA CROSTACEI

Gamberoni Mazara
Mazzancolla
Gambero Bianco
Astice
Astice Blu
Aragosta
Granchio Porro
Granceola
Cicala di Mare
Cicala di Mare Gigante
Scampo
King Crab



LISTA MOLLUSCHI

Cozza
Vongola
Fasolaro
Tartufo o Tartufo di Mare
Lupino di Mare
Tellina
Ostrica
Cannolicchio
Ricci di Mare
Polpo
Calamaro
Seppia
Moscardino



PESCE AZZURRO

Alici
Pesce Spadola o Bandiera
Tonno
Salmone
Pesce Spada
Ricciola



PESCE

Orata
Spigola
Cocci
Rana Pescatrice
Pezzogna
Cernia
Rombo
Sarago
Baccalà
Scorfano
Marmora



Pezzogna

La pezzogna, conosciuto anche come occhione, pezzogna, besugo, occhialone, mupo e rovello è particolarmente ricercato per la straordinaria bontà delle sue carni; è infatti oggetto di pesca professionale intensiva. Come avviene per i tagli di carne, le denominazioni del pesce creano a volte incomprensioni tra una regione d'Italia e l'altra. Basta spostarsi di pochi chilometri ed ecco che la sogliola diventa palaja, l'alice anciova, il pesce nastro pisci bannerera. La pezzogna è una vittima di questi fraintendimenti lessicali.

Ha l'aspetto tipico degli sparidi con corpo alto ed appiattito lateralmente, con occhio molto grande. È di colore rosso su dorso e fianchi negli adulti mentre nei giovani è argenteo. Si distingue soprattutto dalla macchia scura, presente più o meno in linea con l'occhio. La taglia supera i 60 cm.

E' a ragione considerata prelibata. Le carni sono delicatissime eppure saporite, molto più di quelle di un fragolino.

E il prezzo ne è la dimostrazione.

Gamberoni Mazara

Il gambero rosso di Mazara, o ammaru russu in siciliano, è una specie di gambero che viene pescato principalmente nelle acque del Mar Mediterraneo. Una delle peculiarità è il suo colore, un rosso intenso e brillante, ed è apprezzato per la gustosità delle sue carni da tutti gli chef d'Italia.

Astice Blu

Conosciuto anche come astice europeo e con i nomi locali di Elefante di mare, Lupicante, Lupo di mare, è un crostaceo decapode appartenente alla famiglia Nephropidae.

È molto simile all'astice americano.

Di colore bluastrò, con chiazze gialle sul dorso e ventre chiaro, possiede due paia di antenne, un paio lunghe e uno corte e 8 zampe locomotrici, oltre a 2 chelate, di cui una più grande e una più piccola, per poter svolgere meglio compiti diversi. Il carapace è liscio e incavato, possiede due spine, situate vicino agli occhi. Può raggiungere il mezzo metro di lunghezza, ma gli esemplari comuni misurano dai 30 ai 40 cm.

Non è imparentato con l'aragosta, che appartiene a un altro genere e anche a una famiglia diversa, quella dei Palinuridi; tassonomicamente la distanza tra le due specie è simile a quella che c'è, per esempio, tra il cane e il gatto.



Granceola

Questo crostaceo vive sui substrati rocciosi marini. La sua essenziale arma di difesa è l'eccezionale mimetismo, che le consente di nascondersi perfettamente tra le alghe e le rocce colorate del fondale marino. Nei mari italiani questo granchio del peso di circa 500 g vive alla profondità di circa 100 m ma può raggiungere profondità di migliaia di metri soprattutto nei mari della Sardegna, ma è possibile incontrarlo anche a basse profondità nell'alto Adriatico. In genere è ricoperto da lattuga di mare per meglio mimetizzarsi nei fondali. Viene pescato con delle nasse.

Ricciola

È il più grande pesce della famiglia dei carangidi, potendo raggiungere i 2 metri di lunghezza e 70–100 kg di peso. È un pesce pelagico caratterizzato dalla colorazione argentea azzurra, con una linea longitudinale di colore oro, coda forcuta e due pinne dorsali, la prima corta e la seconda lunga. Presenta una barra bruna obliqua che attraversa l'occhio.

Spigola

(In Campania Spinola, Bocca bianca o di pietra.)

È una specie strettamente costiera (occasionalmente può trovarsi fino a un centinaio di metri di profondità) che popola ambienti di ogni tipo nei pressi della riva, sia con fondali duri che sabbiosi. Essendo molto eurialina penetra regolarmente, soprattutto in estate, nelle acque salmastre di lagune e foci. Può raggiungere non di rado le acque completamente dolci.

Rana pescatrice

Il rospo o rana pescatrice presenta una testa massiccia ricoperta di creste ossee e spine, appiattita e allargata, di forma ovale, così come la parte anteriore del corpo; il corpo è conico e la pelle è priva di scaglie. La bocca è molto grande e rivolta verso l'alto, con numerosi denti acuti: la mascella inferiore è prominente rispetto a quella superiore. Nella mandibola e lungo il corpo sono presenti delle appendici cutanee a forma di frange. La colorazione è bruno-olivastra o violacea sul dorso e bianca nel ventre; le pinne sono orlate di scuro. Il primo raggio della pinna dorsale è estremamente sviluppato e dotato in punta di una piccola escrescenza carnosa. Quest'appendice, utilizzata per cacciare, è chiamata illicio, con questo attira gli ignari pesciolini che poi cattura con abilità e velocità.



Allergeni - Allergen - Allergène

- IT** “**Caro ospite/cliente**, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande.
Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi”.
- EN** “**Dear customer**, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs.”
- DE** “**Lieber Besucher/Kunden**, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, Sie in der besten Weise zu beraten.”
- FR** “**Cher visiteur/client**, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon”.

fbvarcadoro@varcadoro.it

Via Orsa Maggiore, Marina di Varcaturò

Lido Varca d'Oro

dal 1959