



LIVINGSTON

Ristorante



ISCHIA ISLAND

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.



Coperto 2€

Prima di portare una torta da fuori vi consigliamo di chiedere preventivamente al Maitre le disposizioni HACCP di legge, e le nostre disposizioni in merito.



Antipasti di Mare

Impepata di Cozze	8,00 €
Baccalà fritto	15,00 €
Fresella di Mare (con Crudità di Mare)	15,00 €
Soutè di Frutti di Mare	15,00 €
Tartare Poke del giorno	16,00 €
Tris di Affumicati	16,00 €
Soutè di Vongole	16,00 €
Insalata di Polipo Livingston	16,00 €
'A ranf e Purp Rosti di Patate con Polpo arrosto e Mozzarella	18,00 €
Insalata di Polipo	20,00 €



Antipasti di Terra

Tagliere di Salumi di terra e Formaggi (x2)	20,00 €
Prosciutto e Mozzarella	9,00 €
Girella di Bufala Ripena (3 pezzi)	8,00 €

Primi di Mare

Spaghetti con Telline	13,00 €
Spaghetti cozze e peperoncini verdi	14,00 €
Spaghetti con Alici con Alici, Aneto e Bottarga di Pane	14,00 €
Scialatielli alla Partenope con Calamaretti, Pesto di Basilico, Tarallo Napoletano	16,00 €
Spaghetti con Frutti di Mare	15,00 €
Risotto alla Pescatora (min. 2 persone)	18,00 € a persona
Spaghetti con Vongole	18,00 €
'O Munaciell Spaghetti con Granceola	20,00 €
Paccheri con Astice	25,00 €
Risotto Livingston con Aragosta (min. 2 persone)	25,00 € a persona



'O Munaciell del Livingston

Primi di Terra

Mezze Maniche Melanzane e Provola	12,00€
Spaghetti alla Carbonara	13,00€
Spaghetti ai due pomodorini (gialli e rossi)	9.00€

Secondi di Mare

Bistecca di Tonno	15,00 €
Frittura di Gamberi e Calamari (p/s)	16,00 €
Calamaro alla Brace (p/s)	16,00 €
Misto alla Brace (p/s)	20,00 €
Pescato del Giorno (al kg)	55,00 €
Crostacei	100,00 al kg
Astice Blu	120,00 al kg
Aragosta	150,00 al kg

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

Secondi di Terra

Bistecca Chianina (prezzo all'etto)	4,50 €
Entrecote (gr 300)	18,00€
Tagliata di Manzo (gr 250)	18,00€
con Rucola, Pomodorini e scaglie di Parmigiano	
Filetto alla brace (gr 300)	20,00€

Contorni

Patate Fritte	4,00€
Insalata	4,00€
Verdure grigliate	4,00€

Menù Baby

Penne al Sugo	5,00 €
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 €

Soft drinks

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

Acqua

Ferrarelle 75 cl	2,50 €
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

Rossini: Prosecco – Sciroppo di Fragole	6,00 €
Bellini: Prosecco – Sciroppo di Pesca	6,00 €
Aperol Spritz: Aperol – Prosecco	8,00 €
Campari Spritz: Bitter Campari – Prosecco	8,00 €
Hugo Spritz:	8,00 €
Prosecco – Sciroppo di Fiori di Sambuco e Menta Fresca	
Lemon Spritz:	8,00 €
Limoncello – Prosecco - Lemonsoda	



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 bluastro, 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

