

ANTIPASTI

Baccalà mantecato alla veneziana
su coulis di cozze della laguna con polentina fritta
(4-7-9-12-14)
€ 34

Scampi, sarde e zucca in saor
con dressing alle erbe di Sant'Erasmus
(1-2-4-5-8-12)
€ 30

Cappesante scottate, crema di broccoli,
finissima di seppia saltata
(4-14)
€ 34

Tartare di filetto di manzo sorana, insalata di puntarelle,
salsa fredda capperi e acciughe
(1-3-4-6-10)
€ 28

Proposta vegetariana

Vellutata di zucca con radicchio tardivo
e crostini di pane al rosmarino
(1)
€ 24

PRIMI PIATTI

Tagliolini di pasta fresca doppio tuorlo
con scampi, tartufo nero e crema di pecorino veneto
(1-2-3-4-7-12)
€ 34

Spaghetti bio Senatore Cappelli
con grancevola, il suo corallo e lemon grass
(1-7-9-12-14)
€ 30

Zuppa di pesce
La Caravella
(2-4-9-14)
€ 30

Maltagliati di pasta fresca con ragù d'anatra e Castelmagno
(1-3-7-9-12)
€ 28

Proposta vegetariana

Quenelle di zucca delica gratinate,
salsa al taleggio e radicchio al Cabernet
(1-3-7-12)
€ 22

SECONDI PIATTI

Trancio di branzino, patate saltate,
radicchio marinato e miele d'acacia

(4-12)

€ 40

Tagliata di tonno con pane panko,
tortino di patate e cipolla di Tropea

(1-3-4-5-7-12)

€ 34

Filetto di manzo su purea di patate rustico,
verdure saltate, salsa al Ripasso della Valpolicella

(7-9-12)

€ 48

Coscia di faraona arrosta, spinaci saltati e patate alle erbe

(7-9-12)

€ 32

Proposta vegetariana

Hamburger vegano con salsa alle olive

(9)

€ 28

DOLCI MOMENTI

Il nostro tiramisù deca
con crema inglese al caffè e fava di cacao
(3-7)
€ 14

Soufflè alla vaniglia,
salsa all'amaretto
(20 minuti)
(1-3-7-8-12)
€ 15

Tartelletta al cioccolato e mousse di castagne
(1-3-7-8-12)
€ 15

Coppa zabajone con biscottini veneziani
(1-3-7-8-12)
€ 13

Semifreddo al pistacchio e cioccolato bianco,
salsa ai lamponi
(3-7-8-12)
€ 16

Selezione di formaggi locali
con confetture della casa
(1-7-8-10-12)
€ 18

A seconda della reperibilità del mercato alcuni ingredienti potrebbero essere stati trattati termicamente.

Servizio e tasse incluse.

Coperto € 3 a persona

Gentile Ospite,

nel darle il benvenuto desideriamo informarla che alcuni alimenti serviti all'interno della struttura e preparati con la massima cura nella nostra cucina, contengono ingredienti che possono provocare allergie o intolleranze alimentari.

La preghiamo altresì di tenere presente che, in virtù della lavorazione degli alimenti nel medesimo luogo, tutte le pietanze offerte potrebbero contenere tracce degli ingredienti sotto indicati:

1. Cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, Kamut o i loro ceppi derivati e i prodotti derivati
2. Crostacei e i prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti derivati incluso il lattosio
8. Frutta a guscio come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10/mg/kg o 10mg/l in termini di anidride solforosa totale.
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Sarà cura del nostro Staff fornirle ogni informazione e spiegazione in merito ai dettagli degli ingredienti utilizzati nelle varie preparazioni e nelle proposte del giorno, in conformità al Regolamento UE 1169/2011.