

## ANTIPASTI

Grancevola al vapore ed emulsione di olio Evo al limone

(2,4,6,9)

€28,00

Insalata di mare "La Caravella"\*secondo il mercato del pesce

(2,4,6,8,9,14)

€26,00

Baccalà mantecato della tradizione con polenta morbida

(1,2,3,4,5,6,7,8)

€ 23,00

Carpaccio di manzo, misticanza e scaglie parmigiano

(6,7,9,10)

€28,00

## PRIMI PIATTI

Spaghetti alla chitarra con seppie al nero

(1,2,3,4,5,6,8,9,10,14)

€23,00

Risotto alle primizie dell'orto

(5,6,7,8,9)

€22,00

Tagliatelle con ragù di coniglio e carciofi

(1,3,5,6,7,8,9)

€23,00

## INSALATE

La caprese...mozzarella di bufala, pomodoro fresco e basilico

<sup>(7)</sup>  
€17,00

Caesar salad, insalata verde, pollo,  
scaglie di parmigiano, crostini dorati e salsa caesar

<sup>(1,3,5,6,7,8,9,11)</sup>  
€19,00

Insalata Nizzarda, insalata mista, patate lesse, pomodori,  
tonno, filetti d'acciuga, olive, cetrioli, fagiolini, uova sode

<sup>(2,3,4,5,6,9,10,11)</sup>  
€19,00

Insalata di finocchi, filetti di arancia, noci, caprino fresco  
e dressing al basilico

<sup>(5,6,7,8,9,11)</sup>  
€14,00

## PROPOSTE VEGETARIANE

Crema di zucchine, olio al timo e caramella al taleggio

<sup>(7,9)</sup>  
€18,00

Pasta e fagioli alla veneta con pasta "mischiaata"  
e olio al rosmarino

<sup>(1,5,6,8,9,10,11)</sup>  
€18,00

## SECONDI PIATTI

Pescato del giorno al sale, al forno o alla piastra,  
con verdure di stagione

(2,4,6,7,9,14)

€36,00

Hamburger di manzo irlandese al coltello  
con le sue salse e chips dorate

(1,3,5,6,7,8,9,10,11)

€22,00

Filetto di manzo "La Caravella" e verdure alla griglia

(1,3,6,7,9,10,11)

€34,00

## PROPOSTE VEGETARIANE

Parmigiana!

Melanzane, pomodoro, mozzarella e salsa al basilico

(1,3,5,7,9)

€29,00

Burger di ceci e spinaci, mesticanze con avocado  
e salsa di pomodori affumicata

(1,3,5,6,8,9,10,13)

€29,00

Selezione di formaggi veneti

servita con miele alle erbe e mostarda di frutta stagione

(1,7,8,10)

€20,00

## DOLCI MOMENTI

Tiramisù "la Caravella"\* servito con salsa calda al caffè

(1,3,7,8)

€15,00

Crema al mascarpone con fragole e panna

(1,3,7,8)

€9,00

Mousse al cioccolato

(1,3,5,7,8,11)

€9,00

Tortino caldo al cioccolato con salsa alla vaniglia

(1,3,5,7,8,11)

€12,00

Gelato alla vaniglia

(1,3,7,12)

€8,00

Sorbetto al limone e vodka

(12)

€10,00

Tagliata di frutta di stagione

€16,00

Selezione di formaggi veneti

servita con miele alle erbe e mostarda di frutta di stagione

(1,7,8,10)

€20,00

## Gentile Ospite,

nel darle il benvenuto desideriamo informarla che alcuni alimenti serviti all'interno della struttura e preparati con la massima cura nelle nostre cucine, 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,
  - a. 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 del Ristorante 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.

