

## ANTIPASTI

Crudo di mare "La Caravella"\*  
secondo il mercato del pesce  
(2,4,6,8,14)

€ 31,00

Stile veneziano nel piatto\*  
selezione di cicchetti di mare e di terra  
tipici veneziani  
(1,2,4,6,7,9,10,14)

€ 29,00

Saor...  
tra tradizione e gioco di sapori  
(1,2,3,4,6,7,8,9,12)

€ 30,00

Seppioline al nero  
su cremoso di patate dolci  
(1,2,4,6,7,14)

€ 29,00

Cappelunghe saltate, crema di porcini  
e polenta scottata  
(1,2,4,7,9,14)

€ 31,00

Carpaccio di manzo, scaglie di parmigiano ed  
emulsione di olio Evo al limone  
(7)

€ 32,00

### *Proposta vegetariana*

Burger di ceci e spinaci, mesticanze con  
avocado e salsa di pomodori affumicata  
(1,3,5,6,8,9,10,13)

€ 29,00

## PRIMI PIATTI

Spaghetti "Gerardo di Nola"  
alla busara di scampi, finferli  
e provola affumicata

(1,2,4,6,7,10)

€ 29,00

Risotto tipico di gò

(1,2,4,6,7,9)

€ 27,00

Ravioli ripieni di carciofi e maggiorana,  
conchigliacci saltati e bottarga

(1,2,3,4,6,7,9,14)

€ 27,00

Zuppa di pesce alla veneziana  
servita con crostini al pomodoro\*

(1,2,4,6,9,10,14)

€ 42,00

Tagliatelle integrali "Felicetti",  
ragù d'anatra\* al coltello  
e scaglie di ricotta affumicata

(1,7,9)

€ 23,00

### *Proposta vegetariana*

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

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

€ 22,00

## SECONDI PIATTI

Trancio di branzino con porri,  
salsa al pesto e gambero rosso\* candito  
(1,2,4,6,7,8,9)

€ 36,00

Pescato del giorno alla piastra,  
il suo guazzetto e verdure di stagione  
(4,6,7,9,14)

€ 36,00

Cappesante scottate, patate fini  
e indivie brasate e gratinate  
(3,4,5,6,7,8,9,14)

€ 38,00

Moeche fritte con carciofi  
(1,2,3,4,5,6,7,8,12)

€ 42,00

Filetto di manzo "La Caravella"  
salsa alla senape e verdure  
(1,3,6,7,9,10,11)

€ 39,00

Fegato alla veneziana  
in cipolla cotta al sale,  
polenta e insalate amare al balsamico  
(7,8,9,11)

€ 35,00

*Proposta vegetariana*

Parmigiana !  
Melanzane, pomodoro, mozzarella  
e salsa al basilico  
(1,3,5,7,9)

€ 29,00

Selezione di formaggi veneti  
servita con miele alle erbe e mostarda  
di frutta stagione  
(1,7,8,10)

€ 20,00

## DOLCI MOMENTI

Pistacchio in due consistenze  
mousse e tartufo, salsa al caffè e frutti pochè

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

€ 16,00

Mela:

millefoglie con mele al Calvados,  
gelato alla cannella e salsa allo zabaione

(1,3,5,6,7,8,12)

€ 14,00

Ricordo di un racconto...

mousse al caramello, crumble d'arachidi  
e panna con gli storti

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

€ 14,00

Soufflé alla vaniglia, salsa calda all'Amaretto\*

\* da ordinare con la comanda

(1,3,5,6,7,8,12)

€ 16,00

Tiramisù "la Caravella"

servito con salsa calda al caffè

(1,3,7,8)

€ 14,00

Duo di torte al cioccolato

torta morbida cioccolato e rhum, salsa agli agrumi;

crostata cioccolato e nocciola con

marmellata di arance amare e caramello salato

(1,3,5,6,7,8,11,12)

€ 16,00

Selezione di sorbetti

pompelmo rosa, pera Williams e grappa

(1,12)

... e gelati fatti in casa

Ricotta e timo, noce, zenzero e cannella

(1,2,5,6,7,8,12)

€ 12,00

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

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

Coperto, servizio e tasse incluse.

L'uso del cellulare non è gradito

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, 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.