

ANTIPASTI

Grancevola classica al vapore,
olio evo al profumo di limone e mesticanze
(2,4)

€ 32,00

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

€ 31,00

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

€ 29,00

Come la caprese...di mare...
burrata, scampi* al vapore d'acqua di mare
e pomodori
(1,2,4,7,12)

€ 32,00

Tartare di manzo, uovo di quaglia,
scaglie di formaggio stravecchio,
e aceto balsamico invecchiato
(1,3,7,8)

€ 32,00

Proposta vegetariana
Uovo a bassa temperatura,
verdure, parmigiano
e dressing all'aceto balsamico
(3,7)

€ 28,00

PRIMI PIATTI

Spaghetti "Gerardo di Nola"
alla grancevola e pomodoro fresco
(1,2,9)

€ 26,00

Risotto di zucchine, il loro fiore
e gamberi rossi*
mantecato al burro e limone
(2,7)

€ 27,00

Ravioli ripieni di scampi,*
guazzetto allo zafferano e verdure
(1,2,3,6,7,9)

€ 26,00

Zuppa di pesce alla veneziana
servita con crostini al pomodoro*
(1,2,4,6,9,10,14)

€ 42,00

Ravioli con farina tostata
ripieni di mozzarella e maggiorana,
salsa di pomodori al forno
e clorofilla di basilico
(1,3,7)

€ 26,00

Tagliatelle integrali "Felicetti",
ragù d'anatra*al coltello
e scaglie di ricotta affumicata
(1,7,9)

€ 23,00

Proposta vegetariana
Gazpacho all'italiana:
pomodoro, anguria e morbido al formaggio
(7)

€ 19,00

SECONDI PIATTI

Trancio di branzino con porri,
salsa al pesto e gambero rosso* candito
(2,4,7,8,9)
€ 36,00

Tonno scottato e marinato al frutto della
passione, peperoni canditi, datterini e cetrioli
(1,4)
€ 38,00

Pescato del giorno alla piastra,
il suo guazzetto e verdure di stagione
(4,6,7,9,14)
€ 36,00

Fritto di crostacei*, polenta e verdurine
servito con sciroppo agrodolce e salsa tartara
(1,2,3,4,6,7,9)
€ 34,00

Filetto di manzo “La Caravella”
salsa alla senape e verdure
(1,3,6,7,9,10)
€ 39,00

Vitello tonnato servito tiepido
con giardiniera e fiori di cappero
(3,4)
€ 36,00

Faraona in due cotture:
il petto scottato, la coscia confit
patate al prezzemolo e asparagi
(6,7,9,10,11)
€ 33,00

Proposta vegana
Parmigiana, ma vegana!
Melanzane, pomodoro, mozzarella vegana
e salsa al basilico
(1,3,7,9)
€ 29,00

Selezione di formaggi veneti
servita con miele alle erbe e mostarda di frutta stagione
(1,7)
€ 20,00

DOLCI MOMENTI

Note di limone

spuma e stecco su meringa ai lamponi, composta di
frutti rossi e limone

(1,3,7)

€ 14,00

Cheesecake all'albicocca

salsa al rosmarino

(1,3,7)

€ 14,00

Tiramisù "la Caravella"

servito con salsa calda al caffè

(1,3,7,8)

€ 14,00

Soufflé alla vaniglia, salsa calda all'Amaretto*

* da ordinare con la comanda

(1,3,5,7,12)

€ 16,00

Ricordo di un racconto...

mousse al caramello, crumble d'arachidi

e panna con gli storti

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

€ 14,00

Foresta nera

mousse al cioccolato,

amarene, biscotto al caffè e salsa alla vaniglia

(1,3,7,8)

€ 14,00

Selezione di sorbetti

limone, anguria, gelso

... e gelati fatti in casa

vaniglia, caramello salato, liquirizia

(3,5,7,8)

€ 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)

€ 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 nostra 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.