

ANTIPASTI

Capesante scottate con crema di fagioli,
lardo bianco l'Arnaiot du pays e olio alle erbe
(4,14)
€ 25,00

Sarde impanate alle olive nere, zuppetta di pomodoro,
ricotta di bufala e dressing al basilico
(1,3,4,5,7,9,12)
€ 25,00

Granceola al vapore con emulsione d'olio EVO al limone
e spuma di prezzemolo
(2,4,6,9,12)
€ 29,00

Baccalà mantecato con coulis di cozze della laguna,
chips di polenta e cime di rapa
(4,5,7,9,12,14)
€ 26,00

Ventaglio di mare La Caravella: spigola, scampi in "saor", calamaro farcito, capasanta, piovra,
pesto di broccoli, uova di salmone e morbida zucca allo zenzero
(1,2,3,4,5,7,9,12,14)
€ 31,00

Tartare di manzo "Sorana" fritta al pane panko, maionese di soia e capperi,
acciuغه, olio biologico e melograno
(1,3,4,5,6,7,8,10,12)
€ 27,00

Proposta vegetariana

Tortino di zucca e caprino,
Crema di Parmigiano Reggiano e tartufo nero
(1,3,7)
€ 23,00



PRIMI PIATTI

Ravioli all'astice con zuppetta di molluschi, crostacei e cime di broccoli verdi
(1,2,3,4,7,8,9,12,14)
€ 29,00

Spaghetti bio Senatore Cappelli con grancevola e il suo corallo,
al profumo di lemon grass
(1,2,4,5,7,8,12,14)
€ 28,00

Risotto alle vongole con patate, capesante e crema di cerfoglio
(4,7,10,12,14)
€ 29,00

Tagliolini di pasta all'uovo con scampi, tartufo nero e salsa al Pecorino di Fossa
(1,2,3,4,7,12)
€ 31,00

Maltagliati al ragù di agnello su vellutata di cavolo nero e crema di formaggio
(1,3,7,9,12)
€ 26,00

Proposta vegetariana

Quenelle di zucca gratinata radicchio tardivo al raboso
e fonduta di Taleggio
(1,3,7,12)
€ 24,00



LE NOSTRE ZUPPE

Crema di Carciofi, coda di scampo, topinambur e tartufo nero
(2,4,5,7,8)
€ 24,00

Zuppa di pesce "stile Caravella"
(1,2,4,7,9,12,14)
€ 33,00

LE NOSTRE PROPOSTE VEGANE

Tortino di broccoli, patate e pomodoro secco, su crema di legumi
(9)
€ 23,00

Riso carnaroli semi-integrale con zafferano, e zuppetta di lenticchie bio
(9)
€ 20,00



SECONDI PIATTI

Cotolette di Tonno
con insalata di patate ratte alla mediterranea, pomodoro ramato e olive nere disidratate
(1,3,4,5,6,8,10,12)
€ 34,00

Filetto di rombo con dressing di crostacei, brunoise di verdure, funghi pioppini
e vongole veraci
(2,4,5,7,8,9,12,13)
€ 36,00

Trancio di branzino selvaggio, crema di patate, broccoli romaneschi scottati,
nocciole e radicchio spadone
(4,5,7,8,9)
€ 37,00

Baccalà in vaso cottura con olive taggiasche, rivisitazione della ricetta classica vicentina
(1,4,7,12)
€ 32,00

Petto d'anatra laccato al caramello d'arancia, purea di zucca, topinambur croccante, salsa al
Porto
(5,7,9,12)
€ 32,00

Guance di maiale brasate all'aceto balsamico, purea di sedano rapa ed erbe di sant'Erasmus
(5,7,9,12)
€ 29,00

Filetto di manzo "Sorana" in crosta di pistacchi e mandorle, verdure baby
e riduzione al vino rosso Valpolicella
(3,5,6,7,8,9,10,12)
€ 36,00



DOLCI MOMENTI

Strudel caldo di pere e cioccolato con zabaione al liquore
(1,3,7,8,12)
€ 15,00

Panna cotta al forno ai fiori di lavanda, coulis di fragole e croccantino al Porto e nocciole
(3,7,8,12)
€ 11,00

Torta mousse al cioccolato fondente, rhum e banana caramellata
(1,3,7,8,12)
€ 14,00

Le due versioni del tiramisù... classica e innovativa
(1,3,7,8,12)
€ 15,00

"Saturnia" in cioccolato e lamponi con foglia d'oro
(3,4,7,12)
€ 15,00

Semifreddo con rhum e torrone alle nocciole, salsa calda al cioccolato fondente e arancia
caramellata
(1,3,7,8,12)
€ 15,00

Soufflé alla vaniglia, salsa calda all'Amaretto*
* da ordinare con la comanda
(1,3,5,6,7,8,12)
€ 15,00

I nostri gelati della casa
(7,12)
€ 9,00

Selezione di formaggi locali con confetture e mostarde della casa
(1,7,8,10,12)
€ 19,00

A seconda della reperibilità del mercato alcuni ingredienti potrebbero essere stati trattati termicamente.
Coperto, servizio e tasse incluse.



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.

