

## ANTIPASTI

Grancevola al vapore ed emulsione  
di olio Evo al limone

(2,4,6,9)

€ 32,00

Tartare di tonno rosso, chips di mela  
verde ed emulsione al mango

(1,4)

€ 28,00

Stile veneziano di pesce nel piatto  
selezione di cicchetti di mare

tipici veneziani

(1,2,4,7,8,12,14)

€ 32,00

Carpaccio di manzo con misticanze,  
scaglie parmigiano  
e dressing alla rucola

(7,9,10,12)

€ 29,00

Carciofini della laguna cotti e crudi,  
Burrata, pomodori secchi e olive

(7)

€ 25,00

### *Proposta vegetariana*

Asparagi verdi e uova con petali  
di tartufo nero estivo

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

€ 30,00

#### **Ristorante La Caravella**

via XXII Marzo 2399 Venezia - Italia

tel +39 041 5208901 - fax +39 041 5207131

[www.restaurantlacaravella.com](http://www.restaurantlacaravella.com) [info@restaurantlacaravella.com](mailto:info@restaurantlacaravella.com)

## PRIMI PIATTI

Spaghetti alle vongole  
secondo la tradizione

(1,2,4,9,10,12,14)

€ 27,00

Risotto di pesce alla veneziana

(2,4,6,7,8,9,12,14)

€ 31,00

Gnocchetti fatti in casa al granchio  
con erbette di Sant'Erasmus

(1,2,3,4,7,9,12)

€ 32,00

Zuppa di pesce 2.0  
servita con duo di crostini al  
pomodoro ed al nero di seppia

(1,2,4,9,14)

€ 42,00

Ravioli ripieni di scampi,  
guazzetto allo zafferano e verdure

(1,2,3,4,7,9,12)

€ 28,00

Garganelli con ragù d'anatra al coltello e  
scaglie di Castelmagno

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

€ 26,00

### *Proposta vegetariana*

Vellutata di zucchine, il fiore fritto,  
olio Evo e quenelle di ricotta di Bufala

(1,5,6,7,8,9,11,12)

€ 22,00

### **Ristorante La Caravella**

via XXII Marzo 2399 Venezia - Italia

tel +39 041 5208901 - fax +39 041 5207131

[www.restaurantlacaravella.com](http://www.restaurantlacaravella.com) [info@restaurantlacaravella.com](mailto:info@restaurantlacaravella.com)

## SECONDI PIATTI

Pescato del giorno  
con verdure di stagione  
(2,4,6,7,9,14)  
€ 38,00

Tonno scottato e marinato  
su letto di fregola sarda  
(1,2,4,6,7,9,14)  
€ 38,00

Gran fritto misto di pesce dell'Adriatico  
con polenta grigliata e salsa tartara  
(1,2,3,4,6,7,8,9,10,12,14)  
€ 39,00

Filetto di manzo "La Caravella"  
salsa alla senape e verdure  
(1,3,6,7,9,10,11)  
€ 39,00

Petto di faraona con ripieno alle erbe  
di campo, la coscia confit e patate  
(1,2,7,8,9,12)  
€ 35,00

### *Proposte vegetariane*

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

Tiramisù "la Caravella"  
servito con salsa calda al caffè  
(1,3,7,8)  
€ 15,00

Soufflé alla vaniglia, salsa calda all'Amaretto\*  
\* da ordinare con la comanda  
(1,3,5,6,7,8,12)  
€ 16,00

Bavarese alle fragole  
(1,3,4,5,7,8)  
€ 14,00

Bonet al cioccolato fondente con  
Amaretti croccanti e  
salsa al caramello salato  
(1,3,4,5,6,7,8,12)  
€ 16,00

Gelati fatti in casa  
(1,3,7,12)  
€ 12,00

Sorbetto al limone e vodka  
(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

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 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.

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