

LA CARAVELLA

REDENTORE 2019

TERRAZZA ROOF TERRACE

20 LUGLIO, ORE 20.30

WINES:

VALDOBBIADENE, PROSECCO SUP, BRUT, F.LLI BORTOLIN
PINOT GRIGIO, COLLIO, CASTELLO DI SPESSA, 2018

€ 142 PER PERSON
TAXES, SERVICE AND DRINKS INCLUDED

BACCALA' MANTECATO SU GAZPACHO DI FRAGOLE
E PEPERONI ROSSI CON POLENTA FRITTA
VENETIAN SALTED COD ON A STRAWBERRIES AND RED PEPPERS GAZPACHO,
WITH FRIED POLENTA

INSALATA DI MARE TIEPIDA SU CREMA DI FAVE E MENTA,
CON CAPESANTE, SEPIE, CALAMARO FARCITO E TRIGLIA
WARM SEAFOOD SALAD, "FAVA BEANS" AND MINT PUREE WITH SCALLOPS,
CUTTLEFISH, STUFFED SQUID AND RED MULLET

RISOTTO CON MOLLUSCHI E CROSTACEI,
RAPA ROSSA E LIMONE CANDITO
SHELLFISH AND CRUSATCEANS RISOTTO,
BEETROOT AND CANDIED LEMON

FILETTO DI ROMBO CHIODATO ALLE ERBE DI SANT'ERASMO
SU COULIS DI COZZE, SCHIACCIATA DI PATATE
E PICCOLE VERDURE DI STAGIONE
TURBOT FILLET WITH SANT'ERASMO ISLAND' HERBS
MUSSELS COULIS, POTATO RÖSTI CAKE
AND SMALL SEASONAL VEGGIES

SORBETTO ALLE FRAGOLE, LIME
E PROSECCO DI VALDOBBIADENE
STRAWBERRY SORBET, LIME AND
PROSECCO SPARKLING TYPICAL WINE

GELATO MERINGATO AL FORNO, PISTACCHIO,
ZENZERO E FRUTTI DI BOSCO
MERINGUE BAKED ICE-CREAM, PISTACHIO,
GINGER AND WILD FRUITS

ANGURIA E... FUOCHI D'ARTIFICIO
WATER MELON AND...FIREWORKS