

# LA CARAVELLA

REDENTORE 2021

17 LUGLIO '21

BACCALA' MANTECATO CON POLENTA FRITTA  
VENETIAN SALTED COD WITH FRIED POLENTA  
&  
SARDE IN SAOR TIPICHE  
TYPICAL SARDINES IN SAOR

\*\*\*

RISOTTO CON MOLLUSCHI, CROSTACEI,  
E LIMONE CANDITO  
SHELLFISH AND CRUSTACEANS RISOTTO,  
WITH 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

\*\*\*

BAVARESE ALL'ANGURIA  
CON CREMA INGLESE AL PASSITO  
WATER MELON BAVARIAN CREAM,  
PASSITO WINE FLAVORED CREAM

\*\*\*

\*

## WINES:

PROSECCO, BRUT, DOCG, VALDOBBIADENE, BISOL  
CHARDONNAY, DOC, 2018 ALTO ADIGE, ST. MICHAEL EPPAN

€ 100 PER PERSON  
TAXES, SERVICE AND DRINKS INCLUDED

## ROOF TOP TERRACE:

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

€ 30