

ANTIPASTI

Grancevola al vapore ed emulsione
di olio Evo al limone

(2,4,6,9)

€ 32,00

Crudo di mare "La Caravella"*
secondo il mercato del pesce

(2,4,6,8,14)

€31,00

Stile veneziano di pesce nel piatto
selezione di cicchetti di mare

tipici veneziani

(1,2,4,5,6,7,8,9,10,11,13,14)

€32,00

Carpaccio di manzo, scaglie di parmigiano
ed emulsione di olio Evo al limone

(7,9,10)

€32,00

Radicchio in due varietà...
fonduta di formaggio e tartufo

(1,3,5,6,7,8,9,10,11)

€29,00

Tartelletta salata ai porri e patate,
quenelle di zucca e olio allo zenzero

(1,3,5,6,7,8,9,10,11)

€ 28,00

Proposta vegetariana

Burger di ceci e spinaci, mesticanze con
avocado e salsa di pomodori affumicata

(1,3,5,6,8,9,10,13)

€29,00

PRIMI PIATTI

Spaghetti "Gerardo di Nola"
con grancevola e pomodorini

(1,2,5,6,8,9)

€31,00

Risotto di pesce da tradizione

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

€30,00

Ravioli al nero di seppia ripieni di baccalà
e carciofi saltati

(1,2,3,4,6,7,8,9,14)

€28,00

Zuppa di pesce alla veneziana
servita con crostini al pomodoro*

(1,2,4,6,9,10,14)

€42,00

Conchiglioni "Felicetti",
con ragù d'ossobuco e fondente di cipolla

(13,5,6,7,9)

€26,00

Proposta vegetariana

Pasta e fagioli alla veneta
con pasta "mischiata" e olio al rosmarino

(1,5,6,8,9,10,11)

€22,00

SECONDI PIATTI

Rombo chiodato con patate, olive
e cialda di seppia al nero

(1,2,4,6,7,8,9)

€38,00

Pescato del giorno al sale, al forno
o alla piastra,
con verdure di stagione

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

€38,00

Trancio di branzino con porri,
salsa al pesto e gambero rosso* candito

(1,2,4,6,7,8,9)

€36,00

Cappesante gratinate, nel loro guscio con
radicchio brasato

(3,4,5,6,7,8,9,14)

€38,00

Fritto di pesce della tradizione, salsa tartara
e polenta grigliata

(1,2,3,4,5,6,7,8,12)

€38,00

Filetto di manzo "La Caravella"
salsa alla senape e verdure

(1,3,6,7,9,10,11)

€39,00

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

Foresta nera e caramello al sale

(1,3,5,6,7,8,11,12)

€15,00

Ricordo di un racconto...

mousse al caramello, crumble d'arachidi
e cialda croccante zuccherata

(1,3,5,6,7,8,10,11)

€15,00

Trilogia di "Saturnini" al cioccolato...

latte, fondente, extra fondente

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

€16,00

Soufflé alla vaniglia, salsa calda all'Amaretto*

* da ordinare con la comanda

(1,3,5,6,7,8,12)

€16,00

Zabaione caldo e *zaletti* Veneziani

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

€15,00

Frittelle calde alle mele

€13,00

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

Gelato alla vaniglia

(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

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
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.