

ANTIPASTI

Seppia al nero e al bianco ...

(4,6,7,12,14)

€ 25,00

Sarde impanate alle olive nere, zuppetta di pomodoro,
ricotta di bufala e dressing al basilico

(1,3,4,5,7,9,12)

€ 27,00

Granceola al vapore con emulsione d'olio EVO al limone e spuma di prezzemolo

(2,4,6,9,12)

€ 32,00

Baccalà mantecato con coulis di cozze della laguna,
chips di polenta e cime di rapa

(4,5,7,9,12,14)

€ 28,00

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)

€ 34,00

Tartare di manzo "Sorana" con emulsione di rucola, spuma di Pecorino di Fossa,
crostini al formaggio e salsa al pomodoro caramellato

(1,7,10,12)

€ 29,00

Proposta vegetariana

Tortino di zucca e caprino,
Crema di Parmigiano reggiano e tartufo nero

(1,3,7)

€ 25,00

PRIMI PIATTI

Ravioli all'astice con zuppetta di molluschi,
crostacei e cime di broccoli verdi

(1,2,3,4,7,8,9,12,14)

€ 32,00

Spaghetti bio Senatore Cappelli tonno fresco e la sua bottarga,
olive taggiasche, cipolla di tropea all'agrodolce

(1,4,7,12)

€ 30,00

Risotto alle vongole con patate,
capesante e crema di cerfoglio

(4,7,10,12,14)

€ 32,00

Tagliolini di pasta all'uovo con scampi,
tartufo nero e salsa al Pecorino di Fossa

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

€ 34,00

Maltagliati al ragù di agnello su crema di cavolo nero
e formaggio ubriaco del Piave

(1,3,7,9,12)

€ 28,00

Proposta vegetariana

Quenelle di zucca gratinata con radicchio tardivo al raboso
e fonduta di Taleggio

(1,3,7,12)

€ 26,00

Ristorante La Caravella

via XXII Marzo 2399 Venezia - Italia

tel +39 041 5208901 - fax +39 041 5207131

www.restaurantlacaravella.com info@restaurantlacaravella.com

LE NOSTRE ZUPPE

Zuppa di cipolla e castagne
con crostone di pane e formaggio Piave
(1,7,8)
€ 24,00

Zuppa di pesce "stile Caravella"
(1,2,4,7,9,12,14)
€ 36,00

LE NOSTRE PROPOSTE VEGANE

Tortino di broccoli, patate e pomodoro secco,
su crema di legumi
(9)
€ 25,00

Riso carnaroli semi-integrale con zafferano,
e zuppetta di lenticchie bio
(9)
€ 22,00

SECONDI PIATTI

Cubo di tonno in due cotture,
insalatina di patate ratte con maionese Mediterranea e battuta di melanzane
(1,3,4,5,10,12)
€ 37,00

Rana pescatrice cotta a bassa temperatura, farcita con gambero rosso, zucchine,
salsa allo zafferano e verdure baby
(2,4,7,12)
€ 38,00

Trancio di branzino selvaggio su crema di cicerchie
e patate al rosmarino, verdure di stagione
(4,9)
€ 40,00

Baccalà in vaso cottura con olive taggiasche, rivisitazione della ricetta vicentina
(1,4,7,12)
€ 35,00

Petto d'anatra laccato al caramello d'arancia, purea di zucca,
croccante topinambur, salsa al Porto
(5,7,9,12)
€ 35,00

Guance di maiale brasate all'aceto balsamico,
purea di sedano rapa ed erbe di sant'Erasmus
(5,7,9,12)
€ 32,00

Filetto di manzo "Sorana" con purè di patate alle erbe di Sant' Erasmo, verdure
saltate, tartufo nero estivo e salsa al vino rosso Valpolicella
(1,7,12)
€ 39,00

DOLCI MOMENTI

Gelato alla cannella, ananas marinato,
veli di Parmigiano reggiano e balsamico invecchiato 25 anni dell'acetaia modenese
(7,12)
€ 16,00

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

Torta mousse al cioccolato fondente, rhum e banana caramellata
(1,3,7,8,12)
€ 15,00

Le due versioni del tiramisù...classica e innovativa
(1,3,7,8,12)
€ 16,00

"Saturnia" in cioccolato e lamponi con foglia d'oro
(3,4,7,12)
€ 16,00

I nostri gelati della casa
(7,12)
€ 10,00

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

Tagliata di frutta di stagione
€ 16,00

Selezione di formaggi locali con confetture e mostarde della casa
(1,7,8,10,12)
€ 21,00

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.