

## ANTIPASTI

Capesante scottate  
con infusione di ostriche al Martini dry e vongole veraci  
(4-7-12-14)  
€ 22

Antipasto Veneziano  
Baccalà mantecato, moscardini al vapore, sarde in saor, canocchie olio e limone,  
polentina frita  
(1-2-4-5-7-8-9-12-14)  
€ 28

Piccole cotolette di sarde impanate alle olive nere,  
ricotta di bufala e zuppetta di cozze della laguna  
(1-3-4-5-7-9-12)  
€ 18

Polpettine di filetto di manzo al formaggio Montasio, puntarelle e basilico  
(3-7-12 )  
€ 21

Millefoglie di verdure autunnali  
su crema di lenticchie e olio Evo bio con chips di patate viola **vv**  
(9)  
€ 18

✓ opzione vegetariana    **vv** opzione vegana

## PRIMI PIATTI

Riso con vongole, canestrelli,  
patate, zeste di limone candito e dressing al cerfoglio  
(4-7-9-12-14 )  
€ 28

Tagliolini di pasta fresca alla grancevola, il suo corallo e lemon grass  
(1-2-3-7-9-12)  
€ 34

Ravioli di baccalà su crema di topinambur, scampi e tartufo nero  
(1-2-3-4-7-9-12)  
€ 24

Zuppa di pesce La Caravella  
(1-3-7-9-12)  
€ 28

Gnocchi di zucca gratinati, crema di Taleggio dop,  
radicchio al vino Raboso e mandorle tostate ✓  
(1-3-7-8-12)  
€ 24

✓ opzione vegetariana    ✓✓ opzione vegana

## SECONDI PIATTI

Orata arrostita,  
crema di broccoli verdi, pinoli e patate nocciola alle erbe di Sant'Erasmus  
(4-7-8)  
€ 30

Tagliata di tonno in crosta di pane panko,  
pesto di rucola, tortino di patate e cipolle di Tropea  
(1-3-4-5-7-8-12)  
€ 29

Baccalà in vaso cottura rivisitazione vicentina  
(1-4-7)  
€ 30

Controfiletto di manzo,  
spuma di patate, fondo bruno al Ripasso Valpolicella e radicchio caramellato  
(7-9-12)  
€ 38

Parmigiana di melanzane vegana ✓✓  
(1-5-9)  
€ 25

✓ opzione vegetariana    ✓✓ opzione vegana

## DOLCI MOMENTI

Tiramisù con crema inglese al caffè deca e meringa

(1-3-7-8-12)

€ 12

Soufflè alla vaniglia La Caravella, salsa calda all'Amaretto \*

(1-3-7-8-12)

€ 18

\* con l'ordinazione

Saturnia in cioccolato, foglia d'oro, lampone e salsa delicata all'arancia

(1-3-7-12)

€ 18

Semifreddo alle nocciole, salsa al melograno e cioccolato bianco

(3-7-8-12)

€ 12

Cremoso alle pere, cioccolato e vaniglia bourbon

(1-3-7-8-12)

€ 12

Selezione di formaggi locali  
con confetture e mostarde della casa

(1-7-8-10-12)

€ 16

A seconda della reperibilità del mercato alcuni ingredienti potrebbero essere stati trattati termicamente.

Servizio e tasse incluse.

Coperto € 3 a persona

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 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.