

ANTIPASTI

Proposta Veneziana

Sarde e gamberi in saor, baccalà mantecato, cappelunghe olio EVO e limone,
coda di scampo fritto con fiocchi di mais e lampone

(1-2-4-5-6-7-9-10-12-14)

€ 28

Astice al vapore

giardinetto di frutta e verdura in agrodolce con dressing alle erbe

(2-3-5-7-12)

€ 42

Cappesante scottate con infusione di ostriche al Martini dry e vongole veraci

(4-7-12-14)

€ 23

Bis di carpaccio di tonno e pesce spada
con macedonia di agrumi, capperi e spuma di avocado

(4-7)

€ 22

Tartare di filetto di manzo con bavarese
di robiola, pomodoro caramellato e crostone di pane speziato

(1-7-12)

€ 26

Proposta vegetariana

Gazpacho di pomodori e verdure crude
all'olio EVO biologico

(9-12)

€ 18

PRIMI PIATTI

Ravioli con cappelletti e gamberi,
su crema di zafferano, casatella trevigiana, pane tostato e pomodoro confit
(1-2-3-7-12-14)
€ 26

Tagliolini di pasta fresca doppio tuorlo
con scampi, tartufo nero estivo e crema di pecorino di fossa,
(1-2-3-7-9-12)
€ 34

Spaghetti bio Senatore Cappelli alle vongole veraci,
ragù di seppia e asparagi
(1-7-9-12-14)
€ 32

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

Maltagliati con sfilacci di manzo,
verdure e fondo bruno
(1-3-7-9-12)
€ 26

Proposta vegetariana

Risi e bisi mantecato all'olio EVO biologico
e Parmigiano vegano
(9-11)
€ 24

SECONDI PIATTI

Ombrina con panura croccante,
asparagi verdi, patate morbide ed emulsione di pomodoro datterino
(1-4-6-7-10)
€ 32

Pesce spada in crosta di pistacchi,
insalatina di patate ratte, capperi e acciughe del Cantabrico
(3-4-6-8-10-12)
€ 32

Baccalà in olio cottura con fagiolini
e maionese di bottarga di muggine e corallo nero
(3-4-5-6-7-10-12)
€ 32

Filetto di manzo con salsa al ripasso della Valpolicella, crema di parmigiano,
tartufo nero estivo su patata schiacciata, cavolfiore, zucchine e carota baby
(3-4-5-7-9-12)
€ 42

Guance di maiale all'aceto balsamico
di Modena e purea di sedano rapa
(5-7-9-12)
€ 30

Proposta vegetariana

Couscous con vegetali,
ceci, carciofi e pinoli tostati
(1-5-8-9)
€ 25

DOLCI MOMENTI

Il nostro tiramisù deca
con crema inglese al caffè e fava di cacao

(3-7)

€ 14

Cioccolato e passione

(1-3-7-12)

€ 14

Tarteletta alla frutta di stagione, crema pasticcera e mousse al limone

(1-3-7-8-12)

€ 13

Semifreddo al miele di Sant'Erasmus, cioccolato, rum e arancia

(1-3-7-8-12)

€ 14

Cremoso alle fragole, cioccolato bianco e rapè di cocco

(1-3-7)

€ 12

Coppa Bellini vegan,
gelato alla pesca e gelè di prosecco di Valdobbiadene

(12)

€ 13

Selezione di formaggi locali
con confetture della casa

(1,7,8,10,12)

€ 18

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.