

ANTIPASTI

Cappesante con riduzione al Martini dry,
infusione di ostriche e vongole veraci
(4-7-12-14)
€ 22

Baccalà mantecato alla veneziana,
coulis di cozze della laguna e polentina fritta
(1-4-5-7-9-12-14)
€ 20

Tartare di manzo Sorana, pesto di rucola,
cialda di grana e crostino di pane casereccio
(1-3-7-11-12)
€ 24

Gazpacho di pomodoro
con piovra a bassa temperatura e olive taggiasche
(4-9-14)
€ 19

Selezione di ortaggi della laguna in saor (come da tradizione)
con cipolla, uvetta e pinoli ✓✓
(1-5-8-12)
€ 18

✓ opzione vegetariana ✓✓ opzione vegana

PRIMI PIATTI

Riso al salto semi integrale
con frutti di mare della laguna
(1-2-5-7-9-12-14)
€ 28

Tagliolini di semola all'uovo con scampi,
tartufo nero e salsa di pecorino veneto
(1-2-3-7-12)
€ 27

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

Maltagliati al ragù d'anatra nostrana
e crema di formaggio Morlacco
(1-3-7-9-12)
€ 24

Crema tiepida di carote e zenzero,
salsa yogurt di soia e piccole verdure di stagione **v**
(1-6-9)
€ 20

v opzione vegetariana **v** opzione vegana

SECONDI PIATTI

Trancio di ombrina
con crema di patate, fagiolini, nocciole tostate e salsa bisque
(2-4-7-9)
€ 29

Pesce spada scottato in crosta di pistacchi,
patate ratte alla crema d'uovo
(3-4-8-10-12)
€ 30

Seppioline alla veneziana, interpretazione moderna
(4-7-14)
€ 28

Filetto di manzo Sorana,
fondo bruno ai mirtilli, Parmigiano 30mesi e giardinetto di verdure estive
(3-5-6-7-8-9-10-12)
€ 32

Hamburger di quinoa e verdure
su crema di ceci all' olio EVO biologico ✓✓
(9)
€ 25

✓ opzione vegetariana ✓✓ opzione vegana

DOLCI MOMENTI

Semifreddo al pistacchio e cioccolato bianco, salsa al lampone
(3-7-8-12)
€ 12

Panna cotta al forno alla fava tonka,
salsa di pesche e croccantino alle mandorle
(1-3-7-8)
€ 11

Tiramisù con crema inglese
al caffè, meringa e cioccolato
(1-3-7-8-12)
€ 12

Torta mousse al cioccolato Valrhona,
rum e fragole
(1-3-7-8-12)
€ 12

Coppa di frutta marinata
con crema leggera al passito
(3-7-12)
€ 11

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.
Coperto, servizio e tasse incluse.

✓ opzione vegetariana ✓✓ opzione vegana

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.

Ristorante La Caravella

via XXII Marzo 2399 Venezia - Italia

tel +39 041 5208901 - fax +39 041 5207131

www.restaurantlacaravella.com info@restaurantlacaravella.com



[@lacaravellarestaurantvenice](https://www.facebook.com/lacaravellarestaurantvenice)



[@la_caravella1963](https://www.instagram.com/la_caravella1963)