

ANTIPASTI

Antipasto Veneziano:

baccalà mantecato con polenta soffiata, sarda fritta e maionese al lime,
"folpetto conso", grancevola olio e limone,
coda di gambero in saor di cipolla bianca di Chioggia

(1-2-3-4-7-8-9-10-12-14)

€ 40

Noci di capesante scottate, crema di mandorle,
granita al cetriolo e olio al coriandolo

(1-8-12-14)

€ 34

Piovra doppia cottura,
la sua emulsione e patate in tre consistenze

(1-7-9-14)

€ 33

Tartare di filetto di manzo irlandese grass-fed al sale affumicato,
sedano, lime, gel al Bloody Mary

(1-4-9-12)

€ 38

Proposta vegetariana

Uovo bio 64°, caponata estiva, salsa allo yogurt,
cialda soffiata di riso venere

(3-7-9-10)

€ 29

Proposta vegana

Focaccine vegane con crema di avocado,
pomodori datterini al forno e fiori di zuccina

(1)

€ 27

PRIMI PIATTI

Spaghetti quadrati "Monograno Felicetti" con "bevarasse",
lemongrass, polvere di corallo delicatamente affumicato

(1-9-14)

€ 38

Risotto di rape rosse dell'isola di Sant'Erasmo,
gambero rosa cotto e crudo, burrata

(2-7-9-12)

€ 36

Zuppa di pesce "La Caravella"

(1-2-4-9-12-14)

€ 38

Ravioli di branzino, limone ed erba cipollina
con salsa leggera al burro montato e limone candito

(1-4-6-7-9-12)

€ 38

Bigoli veneti al ragù di anatra tagliato al coltello,
scaglie di Asiago stagionato

(1-3-7-9-12)

€ 33

Proposte vegane

Rigatini al farro, crema di peperone corno arrostito,
mandorle tostate, pomodori datterini confit e crumble di olive

(1-8-9-12)

€ 30

Zuppa tiepida di legumi e ortaggi dell'isola di Sant'Erasmo

(1-9)

€ 27

SECONDI PIATTI

Pescato
dal mercato del pesce di Venezia
(2-4-7-14)
a partire da € 46

Trancio di branzino,
crema di melanzane arrostate, maionese vegetale
(4-6-10-12)
€ 40

Tataki di tonno marinata agli aromi del Mediterraneo
su insalata panzanella
(1-4-12)
€ 38

Filetto di manzo irlandese grass-fed al pepe rosa, salsa di mirtilli,
insalata tiepida di patate novelle, fagiolini, dressing alla senape in grani
(9-10-12)
€ 50

Petto e coscia di anatra:
petto laccato al miele, purè di patate al limone
e coscia confit servita in insalata con mela verde e cetriolo
(10-12)
€ 40

Fegato di vitello "La Caravella"
(1-7-12)
€ 36

Proposta vegana
Polpette vegane speziate di patate dolci e ceci,
chutney di mango e pomodori ciliegini, crema di anacardi
(1-8-9-10-11-12)
€ 32

Contorni della settimana:
"prodotti da agricoltura integrata a miglio nautico 0
della Soc. Agr. S. Osti in Orto in Sant'Erasmo, Venezia"
(9)
a partire da € 12,00

DOLCI MOMENTI

Tiramisù estivo

(3-7)

€ 16

Millefoglie

con ganache al cioccolato fondente e namelaka di lamponi

(1-3-7)

€ 16

Meringa,

crema chantilly e frutta esotica

(3-7)

€ 18

Cheesecake

alle pesche con crumble al pistacchio

(1-7-8)

€ 18

"La Caravella Rocher"

cioccolato bianco, cocco e cuore alla fragola

(3-7-8)

€ 18

Gelati e sorbetti della casa

(3-7-8-12)

€ 12

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

Servizio e tasse incluse.

Coperto € 5 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.