

ANTIPASTI

- ANTIPASTO VENEZIANO** 40€
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)
- CAPESANTE** 34€
Noci di capesante scottate, crema di mandorle, granita al cetriolo e olio al coriandolo
(1-8-12-14)
- PIOVRA** 33€
Piovra doppia cottura, la sua emulsione e patate in tre consistenze
(1-7-9-14)
- TARTARE DI MANZO** 38€
Tartare di filetto di manzo irlandese grass-fed al sale affumicato, sedano, lime, gel al Bloody Mary
(1-4-9-12)
- PROPOSTA VEGETARIANA** 29€
Uovo bio 64°, caponata estiva, salsa allo yogurt, cialda soffiata di riso venere
(3-7-9-10)
- PROPOSTA VEGANA** 27€
Focaccine vegane con crema di avocado, pomodori datterini al forno e fiori di zuccina
(1)

PRIMI PIATTI

- SPAGHETTI CON BEVARASSE** 38€
Spaghetti quadrati "Monograno Felicetti" con "bevarasse", lemongrass, polvere di corallo delicatamente affumicato (1-9-14)
- RISOTTO CON GAMBERO ROSA** 36€
Risotto di rape rosse dell'isola di Sant'Erasmo, gambero rosa cotto e crudo, burrata (2-7-9-12)
- ZUPPA DI PESCE "LA CARAVELLA"** 38€
(1-2-4-9-12-14)
- RAVIOLI DI BRANZINO** 38€
Ravioli di branzino, limone ed erba cipollina con salsa leggera al burro montato e limone candito (1-4-6-7-9-12)
- BIGOLI AL RAGU' D'ANATRA** 33€
Bigoli veneti al ragù di anatra tagliato al coltello, scaglie di Asiago stagionato (1-3-7-9-12)
- PROPOSTA VEGANA** 30€
Rigatini al farro, crema di peperone corno arrostito, mandorle tostate, pomodori datterini confit e crumble di olive (1-8-9-12)
- PROPOSTA VEGANA** 27€
Zuppa tiepida di legumi e ortaggi dell'isola di Sant'Erasmo (1-9)

SECONDI PIATTI

PESCATO	a partire da 46€
Pescato dal mercato del pesce di Venezia (2-4-7-14)	
BRANZINO	40€
Trancio di branzino, crema di melanzane arrostate, maionese vegetale (4-6-10-12)	
TATAKI DI TONNO	38€
Tataki di tonno marinata agli aromi del Mediterraneo su insalata panzanella (1-4-12)	
FILETTO DI MANZO	50€
Filetto di manzo irlandese grass-fed al pepe rosa, salsa di mirtili, insalata tiepida di patate novelle, fagiolini, dressing alla senape in grani (9-10-12)	
ANATRA	40€
petto laccato al miele, purè di patate al limone e coscia confit servita in insalata con mela verde e cetriolo (10-12)	
FEGATO A "LA CARAVELLA"	36€
(1-7-12)	
PROPOSTA VEGANA	32€
Polpette vegane speziate di patate dolci e ceci, chutney di mango e pomodori ciliegini, crema di anacardi (1-8-9-10-11-12)	
CONTORNI	a partire da 12€
prodotti da agricoltura integrata a miglio nautico 0 della Soc. Agr. S. Osti in Orto in Sant'Erasmo, Venezia (9)	

DOLCI MOMENTI

TIRAMISU' 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€

Servizio e tasse incluse. Coperto € 5 a persona
A seconda della reperibilità del mercato alcuni ingredienti potrebbero essere stati trattati termicamente

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.