

ANTIPASTI

Proposta Veneziana

Coda di scampo fritto in pastella,
sarde e zucca in saor, baccalà mantecato,
cappelunghe al limone, tartare di tonno
(1-2-3-4-5-6-7-9-10-12-14)

€ 28

Cappesante scottate su crema di fagioli bianchi,
finissima di seppia marinata alla rapa rossa e corallo al nero
(1-9-14)

€ 32

Piovra croccante e morbida su crema di peperoni,
patate, olive e cipolla rossa
(1-3-5-9-12-14)

€ 26

Mousse di cernia
su coulis di cozze della laguna e polenta fritta
(1-4-5-12-14)

€ 24

Tortino di fegato alla veneziana, mostarda di mele
salsa al Taleggio e aceto balsamico di Modena
(3-7-12)

€ 24

Proposta vegetariana

Millefoglie di verdure di stagione
su crema di cavolfiore, battuta di melanzana e porro fritto
(9)

€ 20

PRIMI PIATTI

Ravioli di branzino
su zuppetta di frutti di mare e crostacei
(1-2-3-4-7-9-12-14)
€ 26

Tagliolini di semola e doppio tuorlo
con scampi, tartufo nero e pecorino di fossa
(1-2-3-4-7-12)
€ 34

Spaghetti bio Senatore Cappelli
con grancevola, il suo corallo e lemon grass
(1-7-9-12-14)
€ 36

Risotto con scampi, carciofi e lime
(2-7-9-12)
€ 28

Zuppa di pesce La Caravella
(1-3-7-9-12)
€ 30

Rigatoni di grani selezionati italiani al ragù d'anatra
con scaglie di Castelmagno
(1-7-9-12)
€ 26

Proposta vegetariana

Quenelle di zucca delica gratinate,
salsa al Parmigiano reggiano "vacche rosse" e radicchio tardivo al vino raboso
(1-3-7-8-12)
€ 24

SECONDI PIATTI

Orata di mare con crema di ceci,
puntarelle saltate e olio al rosmarino

(4-9)

€ 34

Cotoletta di tonno in crosta di pane panko,
verdurine brasate, tortino di patate e cipolla rossa di Tropea

(1-3-4-5-7-12)

€ 34

Baccalà in vaso cottura,
rivisitazione vicentina

(1-4-7)

€ 34

Filetto di vitello con purea di melanzane confit
radicchio caramellato e funghi di stagione

(12)

€ 38

Petto di faraona farcito con peperoni e caprino
su letto di spinaci con uvetta sultanina e pinoli

(3-7-8-9-12)

€ 34

Proposta vegetariana

Parmigiana di melanzane
con spuma di mozzarella di bufala e salsa al basilico

(1-3-5-7-8-9)

€ 29

DOLCI MOMENTI

Soufflé alla vaniglia
e salsa calda all'amaretto
(con l'ordinazione...20 minuti di preparazione)
(1-3-7-8-12)
€ 18

Il nostro tiramisù deca
con crema inglese al caffè e fava di cacao
(3-7)
€ 14

Tartelletta alla mousse di tre cioccolati con frutti di bosco
(1-3-7-8-12)
€ 14

Bavarese al cioccolato bianco, cuore vivo ai mirtilli e salsa alla vaniglia
(1-3-7-12)
€ 12

Strudel di pasta matta, pere, cioccolato e crema chantilly
(1-3-7-8-12)
€ 14

Semifreddo limone e pistacchio
(1-3-7-8-12)
€ 12

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.