

ANTIPASTI

Antipasto veneziano:

Baccalà mantecato alla veneziana, folpetto in "tecia",
sarda e radicchio in saor classico, canestrelli gratinati, canoce "conse",
polenta e gel di prezzemolo

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

€ 34

Insalata di granchio blu, finocchio di Sant'Erasmus in osmosi di mela verde,
arance, noci Lara di Eraclea, salicornia e la sua spugna

(1-2-3-8)

€ 34

Tagliatelle di seppia, crema di carote e zenzero, salsa al nero di seppia,
crumble salato alle mandorle

(1-3-7-8-9-14)

€ 30

Tartare di filetto di manzo alla senape in grani, briciole di pane alle erbe,
spuma di stracciatella, maionese e chips di patate rosse

(1-3-7-10)

€ 30

Proposta vegetariana

Tortino tiepido di zucca delica e radicchio tardivo
fonduta al taleggio e pere caramellate

(3-7)

€ 24

Proposta vegana

Croquettes di lenticchie rosse, erba cipollina e curcuma,
crema di peperoni rossi arrostiti e insalata di puntarelle

(1)

€ 24

PRIMI PIATTI

Tagliolini di pasta fresca doppio tuorlo
fatti in casa, pesto di pistacchi e maggiorana,
crudo di gambero rosso marinato al bergamotto e burrata

(1-2-3-6-7-8-10)

€ 34

Tortelli di scampi, patate e mandorle su brodetto di cavolo nero e porri,
robiola ed essenza di scampi

(1-2-3-6-7-8-10)

€ 30

Zuppa di pesce

La Caravella

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

€ 30

Bigoli veneti classici al ragù d'anatra nostrana profumata all'arancia

(1-3-9-12)

€ 28

Proposta vegetariana

(minimo 2 persone)

Risotto al Valpolicella Ripasso doc, radicchio rosso tardivo igp, miele di barena
di sant'Erasmus e stravecchio del Piave dop

(1-6-7-12)

€ 28

Proposta vegana

Crema di fagioli borlotti alla veneta, anelli di cipolla rossa croccante, crostini di
pane alla paprika affumicata e olio Evo al rosmarino

(1-9)

€ 22

SECONDI PIATTI

Ombrina alla piastra,
purea di fave spezzate

(4)

€ 34

Rana pescatrice cotta a bassa temperatura aromatizzata al cumino,
salsa di arance e caffè e misticanza di bietole

(4-12)

€ 36

Trancio di baccalà in olio cottura, crema di fagioli,
broccolo fiolaro vicentino e cozze di laguna

(4-14)

€ 34

Filetto di manzo con crosta gratinata al pepe verde, demi-glacé marmorizzata
cioccolato e rum, piccolo orto di verdure di stagione

(1-3-7-10-12)

€ 48

Vitello in tre consistenze,
indivia e terrina di patate

(1-3-4-6-7-9-10-12)

€ 36

Proposta vegetariana o vegana

Orticello invernale nel piatto

(1-3-7)

€ 24

DOLCI MOMENTI

Il nostro tiramisù decaf
(3-7-8)
€ 14

Soufflé al cioccolato con salsa all'arancia e Grand Marnier all'arancia
(20 minuti)
(1-3-6-7-12)
€ 15

Bignè craquelin su biscotto sablé, mousse ricotta e pere,
pere al vino rosso
(1-3-7-12)
€ 14

Tartelletta di pasta frolla alle mandorle, zabaione,
mela alla cannella e chantilly allo zabaione
(1-3-7-8-12)
€ 16

Bavarese castagne e rum
(1-3-6-7-8-12)
€ 15

Selezione di formaggi locali
con confetture e composte della casa
(1-3-7-8-12)
€ 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.