

## ANTIPASTI

### Proposta Veneziana

Baccalà mantecato, sarde in saor, cappelunghe al limone,  
coda di scampo fritto con fiocchi mais, cozze mitilla, mela verde,  
ravanello e polentina frita  
(1-2-4-5-6-7-8-9-10-12-14)

€ 32

Crudo di scampo, carpaccio di branzino  
e tartare di spada con lampone, melone e salsa allo yogurt  
(2-4-6-7-10)

€ 28

Cappesante scottate con salsa al limone,  
insalatina di carciofi di Sant'Erasmus  
(7-9-12-14)

€ 34

Tagliatella di seppia leggermente affumicata,  
crema di piselli, pomodoro confit e caprino  
(1-7-9-14)

€ 26

Tartare di filetto di manzo,  
salsa alla robiola e pomodoro caramellato  
(1-6-7-10-12)

€ 28

Uovo alla milanese, asparagi verdi  
E bavarese di Parmigiano Reggiano Vacche Rosse  
(1-3-7-8)

€ 20

### ***Proposta vegetariana***

Medaglioni di patate, tofu  
e verdure di stagione con salsa verde  
(6-8-9-12)

€ 20

## PRIMI PIATTI

Tagliolini di pasta fresca doppio tuorlo  
con scampi, tartufo nero estivo e crema di pecorino veneto

(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

Ravioli con cappesante e gamberi, crema di zafferano,  
Casatella trevigiana, pomodoro confit e asparagi

(1-2-3-7-12-14)

€ 28

Risi e bisi (riso e piselli) mantecato all'olio EVO,  
frutti di mare e germogli di piselli

(2-7-9-12-14)

€ 32

Zuppa di pesce La Caravella

(1-3-7-9-12)

€ 30

Maltagliati di pasta fresca con ragù di faraona, verdure di stagione e salsa al  
Taleggio dop

(1-3-7-9-12)

€ 28

### ***Proposta vegetariana***

Gnocchi di mais Biancoperla gratinati con salsa al pomodoro,  
cipolla piatta di Bassano e formaggio vegano

(9)

€ 24

## SECONDI PIATTI

Trancio di ombrina con crema di patate,  
salsa bisque, nocciole e fagiolini

(2-4-6-8-9-12)

€ 34

Tonno al sesamo scottato, salsa avocado,  
nero di seppia, frutta e verdura in osmosi

(4-6-9-12-14)

€ 34

Baccalà cotto al latte, crema di cipolle al Parmigiano reggiano,  
spinaci e bottarga di muggine

(1-4-5-7)

€ 36

Filetto di manzo con salsa al Ripasso della Valpolicella, crema di Parmigiano,  
tartufo nero estivo su patata schiacciata e giardinetto di verdure

(3-4-5-7-9-12)

€ 48

Cosce d'anatra confit con purè di carote e patate viola,  
salsa al balsamico di Modena

(7-9-12)

€ 32

### ***Proposta vegetariana***

Hamburger di ceci e verdure,  
maionese vegetale alle olive e cavolo cappuccio marinato

(6)

€ 28

## DOLCI MOMENTI

Il nostro tiramisù deca  
con crema inglese al caffè e fava di cacao

(3-7)

€ 14

Emozione al cioccolato e cremosa passione

(1-3-7-8-12)

€ 14

Tartelletta alla frutta di stagione,  
crema pasticcera e mousse al limone

(1-3-7-8-12)

€ 12

Cheese cake ai lamponi e meringa

(1-3-7-8)

€ 15

Semifreddo alla fragola e pistacchio

(3-7-8-12)

€ 12

Coppa Bellini

gelato alla pesca e gelèe di prosecco di Valdobbiadene

(12)

€ 16

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.