

# ANTIPASTI

## ANTIPASTO VENEZIANO

40€

Capasanta gratinata, baccalà mantecato su polenta gialla grigliata, sarda frita, dentice mantecato con cialda di polenta bianca, gambero in "saor"  
(1-2-4-7-8-12-14)

## GRANCEVOLA

34€

Grancevola al naturale con olio e limone  
(2)

## SALMONE

34€

Salmone marinato al ginepro, cracker di quinoa, salsa al rafano, aneto  
(4-7)

## TARTARE DI MANZO

37€

Tartare di filetto di manzo irlandese grass-fed, mela verde e senape antica, nocciole, olio al rosmarino  
(1-8-10-12)

## PROPOSTA VEGETARIANA

27€

Uovo bio croccante, fonduta al Parmigiano Reggiano, scaglie di tartufo nero invernale  
(1-3-7)

## PROPOSTA VEGANA

23€

Bis di "saor": zucca di S'Erasmus e radicchio di Treviso  
(1-8-12)

# PRIMI PIATTI

**SPAGHETTI CON SCAMPI** 36€  
Spaghetti quadrati "Monograno Felicetti" con scampi e radicchio di Treviso  
(1-2-7-9-10)

**RISOTTO CON I GO'** 38€  
Risotto della tradizione ai Go', gel agli agrumi, olio al prezzemolo  
(4-7-9-12)

**ZUPPA DI PESCE "LA CARAVELLA"** 40€  
(1-2-4-9-12-14)

**TAGLIATELLE AL RAGU' DI ANATRA** 33€  
Tagliatelle doppio tuorlo fatte in casa, ragù di anatra tagliato al coltello con scaglie di pecorino  
(1-3-7-9-12)

**PROPOSTA VEGETARIANA** 33€  
Gnocchi di zucca al cucchiaino gratinati al Taleggio, con i suoi semi  
(1-3-7)

**PROPOSTA VEGANA** 27€  
Zuppa di verdure di Sant'Erasmo  
(1-9)

# SECONDI PIATTI

## PESCATO

50€

Pescato dal mercato del pesce di Venezia  
(2-4-7-9-14)

## ROMBO

42€

Scaloppa di rombo chiodato, crema di patate, cime di rapa e  
polvere di porri  
(4-7-9)

## BRANZINO

42€

Trancio di branzino confit in olio agrumato, insalata di radicchio  
con pere e noci, carciofi croccanti  
(1-4-10)

## FILETTO DI MANZO

50€

Filetto di manzo irlandese grass-fed al burro nocciola e timo,  
patate e scalogni fondenti  
(7-9-12)

## ANATRA

40€

Petto di anatra, jus al melograno, purea di sedano rapa, chips di  
topinambur  
(1-6-7-9-12)

## PROPOSTA VEGANA

28€

Spiedino di verdure di Sant'Erasmo marinate e grigliate, mousse  
di ceci  
(6-7-9-10-12)

## CONTORNI

Prodotti da agricoltura integrata a miglio nautico 0 della Soc. Agr.  
S. Osti in Orto in Sant'Erasmo, Venezia  
(1-3-7-8-9-12)

a partire da 12€

# DOLCI MOMENTI

<b>TIRAMISU' CLASSICO DECA</b> (3-7)	18€
<b>SOUFFLE'</b> alla vaniglia, salsa all'amaretto (1-3-7-12)	18€
<b>CHEESECAKE</b> alle castagne, crumble di nocciole (1-7-8)	16€
<b>CARAVELLA ROCHER</b> cremoso alla vaniglia e fava tonka con cuore morbido al mandarino, tutto rivestito da un guscio di cioccolato fondente e mandorle (3-7-8)	18€
<b>FOCACCIA VENEZIANA CLASSICA</b> accompagnata da una spuma di zabaione (1-3-7-8-12)	16€
<b>SELEZIONE DI FORMAGGI VENETI</b> con composte e marmellate della casa (1-7-8-12)	30€

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.