

# ANTIPASTI

<b>ANTIPASTO VENEZIANO</b>	40€
Capasanta gratinata, baccalà mantecato su polenta gialla grigliata, sarda fritta, dentice mantecato con cialda di polenta bianca, gambero in "saor" (1-2-4-7-8-12-14)	
<b>GRANCEVOLA</b>	34€
Grancevola al naturale con olio e limone (2)	
<b>SALMONE</b>	34€
Salmone marinato al ginepro, cracker di quinoa, salsa al rafano, aneto (4-7)	
<b>TARTARE DI MANZO</b>	37€
Tartare di filetto di manzo irlandese grass-fed, mela verde e senape antica, nocciole, olio al rosmarino (1-8-10-12)	
<b>PROPOSTA VEGETARIANA</b>	27€
Uovo bio croccante, fondua al Parmigiano Reggiano, scaglie di tartufo nero invernale (1-3-7)	
<b>PROPOSTA VEGANA</b>	23€
Bis di "saor": zucca di S'Erasmo e radicchio di Treviso (1-8-12)	

# PRIMI PIATTI

<b>SPAGHETTI CON SCAMPI</b>	36€
Spaghetti quadrati "Monograno Felicetti" con scampi e radicchio di Treviso (1-2-7-9-10)	
<b>RISOTTO CON I GO'</b>	38€
Risotto della tradizione ai Go', gel agli agrumi, olio al prezzemolo (4-7-9-12)	
<b>ZUPPA DI PESCE "LA CARAVELLA"</b>	40€
(1-2-4-9-12-14)	
<b>TAGLIATELLE AL RAGU' DI ANATRA</b>	33€
Tagliatelle doppio tuorlo fatte in casa, ragù di anatra tagliato al coltello con scaglie di pecorino (1-3-7-9-12)	
<b>PROPOSTA VEGETARIANA</b>	33€
Gnocchi di zucca al cucchiaio gratinati al Taleggio, con i suoi semi (1-3-7)	
<b>PROPOSTA VEGANA</b>	27€
Zuppa di verdure di Sant'Erasmo (1-9)	

# SECONDI PIATTI

<b>PESCATO</b>	50€
Pescato dal mercato del pesce di Venezia (2-4-7-9-14)	
<b>ROMBO</b>	42€
Scaloppa di rombo chiodato, crema di patate, cime di rapa e polvere di porri (4-7-9)	
<b>BRANZINO</b>	42€
Trancio di branzino confit in olio agrumato, insalata di radicchio con pere e noci, carciofi croccanti (1-4-10)	
<b>FILETTO DI MANZO</b>	50€
Filetto di manzo irlandese grass-fed al burro nocciola e timo, patate e scalogni fondenti (7-9-12)	
<b>ANATRA</b>	40€
Petto di anatra, jus al melograno, purea di sedano rapa, chips di topinambur (1-6-7-9-12)	
<b>PROPOSTA VEGANA</b>	28€
Spiedino di verdure di Sant'Erasmo marinate e grigliate, mousse di ceci (6-7-9-10-12)	
<b>CONTORNI</b>	
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.