

ANTIPASTI

VENEZIA IN UN PIATTO (1-2-4-8-14)	38€
CRUDO DI MARE Degustazione di pesce crudo in base al pescato (2-4-8-14)	38€
ANGUILLA AFFUMICATA Anguilla affumicata, bis di saor: radicchio e carciofo (4-8-12)	36€
TARTARE DI MANZO Tartare di manzo su osso, il suo midollo, acciuga, tuorlo, senape (1-3-7-10)	36€
PROPOSTA VEGANA Carciofo arrosto, mandorla, aneto, salsa di zucca, rosa di Gorizia (7-8)	28€

PRIMI PIATTI

SPAGHETTI CON RICCI DI MARE	35€
Spaghetti "Benedetto Cavalieri", ricci di mare, calamaretti, acqua di vongole (1-4-12-14)	
RISOTTINO DI LAGUNA	34€
Risottino di laguna, canoce, gó, gamberetti, cappetonde (2-4-7-8-12-14)	
TAGLIOLINI 30 TUORLI	34€
Tagliolini 30 tuorli, burro di malga, limone, tartufo nero invernale, tartare di gambero rosa (1-2-3-7-8)	
PLIN AI 3 ARROSTI	29€
Plin ai 3 arrosti, jus di vitello, tartare di manzo, castagne caramellate (1-3-7-8-9-12)	
RAVIOLI ALLA CARBONARA	29€
Ravioli alla carbonara liquida, cacio, pepe, guanciale (1-3-7-8)	
PROPOSTA VEGANA	25€
Zuppa di verdure di Sant'Erasmo (9)	

SECONDI PIATTI

PESCATO DEL GIORNO ALLA BRACE / SALE / SALE E FIENO	45/50€
(4)	
TONNO	36€
Tonno rosso alla Rossini (4-8-9-12)	
BACCALA'	33€
Il baccalà "Veneziano" (4-7-8)	
FILETTO DI MANZO	50€
Filetto di manzo al fieno ,salsa all'amarena (8-9-12)	
CHATEAUBRIAND	55€ A PERSONA
Chateaubriand, salsa béarnaise, fondo di manzo (min 2 pax) (3-7-8-9-10-12)	
PROPOSTA VEGANA	28€
Spiedo di verdure di stagione di Sant'Erasmo, crema di babaganoush e melograno (8-9-11)	
CONTORNI	a partire da 12€
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)	

DOLCI MOMENTI

IL TIRAMISU' (3-7)	18€
SOUFFLE' Classico soufflè, salsa vaniglia, salsa caramello (1-3-7-8)	16€
MELA SOUFFLE' Mela soufflè al Grand Marnier su salsa mou (1-3-7-8-12)	16€
TARTE TATIN Tarte tatin all'amarena, gelato vaniglia (1-3-7-8)	14€
LA CAPRESE DOLCE La caprese dolce "pomodoro e mozzarella" (7-8)	14€
GELATO ALLO YOGURT Gelato allo yogurt, miele della laguna, tartufo (7-8)	16€
SELEZIONE DI FORMAGGI 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

Cena 18:30 | 23

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.