

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, gò, 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 FIEÑO 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€
Chateaubrinad, salsa béarnaise, fondo di manzo
(min 2 pax)
(3-7-8-9-10-12) A PERSONA

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

**la
Car
ave
lla**
SINCE
1963

Via XII Marzo 2399 San Marco - Venezia
tel +39 041 5208901 | info@restaurantlacaravella.com
www.restaurantlacaravella.com

 [@la_caravella1963](https://www.instagram.com/la_caravella1963)  [@lacaravellarestaurantvenice](https://www.facebook.com/lacaravellarestaurantvenice)

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.