

# ANTIPASTI

<b>VENEZIA IN UN PIATTO</b> (1-2-4-8-14)	40€
<b>CRUDO DI MARE</b> Degustazione di pesce crudo in base al pescato (2-4-8-14)	45€
<b>INSALATA DI MARE</b> Insalatina di mare al vapore, crostacei, pesci di scoglio, maionese all'acqua di mare e yuzu (2-3-4-8-12-14)	38€
<b>CONIGLIO TONNATO</b> Coniglio cotto in olio a bassa temperatura, salsa tonnata (3-4-8-12)	36€
<b>PROPOSTA VEGETARIANA</b> Variazione di castraura di Sant'Erasmus cotta e cruda, menta e pecorino (7-8)	28€

# PRIMI PIATTI

- SPAGHETTI CON RICCI DI MARE** 31€  
Spaghetti al germe di grano "Az. Agr. Fracasso", ricci di mare, calamaretti, acqua di vongole, fior di zucchine  
(1-4-8-12-14)
- RISOTTINO DI LAGUNA** 34€  
Risottino di laguna, canoce, gò, gamberetti, cappeltonde, calamari  
(2-4-7-8-12-14)
- SPAGHETTINO CON CRUDITES DI CROSTACEI** 36€  
Spaghettono "Monograno Felicetti" freddo, crudités di crostacei e pesce pescato, caviale Giaveri, pesto di pisatcchio  
(1-2-4-7-8-14)
- ZUPPA DI PESCE** 40€  
Zuppa di pesce alla chioggiotta cruda e cotta  
(2-4-8-12-14)
- PLIN AI 3 ARROSTI** 29€  
Plin ai 3 arrosti, serviti nel tovagliolo, demi glacé, salsa di funghi di stagione  
(1-3-7-8-9-12)
- PROPOSTA VEGETARIANA** 32€  
Tagliatelle all'Amarone della Valpolicella, ragout di verdure di stagione, spugnole e aria di erborinato  
(1-3-7-8-12)
- PROPOSTA VEGANA** 25€  
Ribollita di verdure e legumi di Sant'Erasmus  
(8-9)

# SECONDI PIATTI

**PESCATO DEL GIORNO ALLA BRACE / SALE / SALE E FIENO** 45/50€  
(4)

**TONNO** 36€  
Tonno rosso alla Rossini, jus di vitello, tartufo bianchetto estivo  
(4-8-9-12)

**SOGLIOLA** 38€  
Sogliola nostrana alla mugnaia, limone fermentato naturale  
(4-7-8-12)

**FILETTO DI MANZO** 50€  
Filetto di manzo al fieno, salsa all'amarena  
(7-8-9-12)

**CHATEAUBRIAND** 55€  
Chateaubriand, 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'Erasmus, su catalana di cuore di bue del Cavallino  
(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'Erasmus, Venezia  
(1-3-7-8-9-12)

# DOLCI MOMENTI

<b>IL TIRAMISU'</b> (1-3-7-8)	18€
<b>TARTE TATIN AI FICHI</b> Tarte tatin ai fichi, vin cotto, gelato vaniglia (1-3-7-8-12)	16€
<b>ECLAIR</b> Eclair panna, fragola e meringa (1-3-7-8)	14€
<b>SFERA AL CIOCCOLATO</b> Sfera glassata al cioccolato, cuore di Dulcey Valrhona con biscotto sablé speziato e caramello (3-7-8-12)	14€
<b>LA "CAPRESE DOLCE"</b> Mousse di mozzarella di bufala, geleè di pomodoro dolce, sorbetto al basilico su crumble di cacao (1-3-7-8)	14€
<b>CAKE AL PISTACCHIO</b> Cake al pistacchio e fragola su sablé al cioccolato (1-3-7-8-12)	16€
<b>SELEZIONE DI GELATI E SORBETTI</b> (3-7-8)	10€
<b>SELEZIONE DI FORMAGGI VENETI</b> con composte e marmellate (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](mailto:info@restaurantlacaravella.com)  
[www.restaurantlacaravella.com](http://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.