

ANTIPASTI

GRANCEVOLA	30€
Grancevola, olio, limone (2-8)	
TONNO	32€
Tartare di tonno, burrata, datterino (4-7-8)	
CALAMARI SCOTTATI	32€
Calamari scottati, carciofi, radicchio, marasche (4-8-12)	
TARTARE DI MANZO	34€
Tartare di manzo classica, focaccia di patate, le sue guarnizioni (1-3-7-10)	
PROPOSTA VEGETARIANA	21€
La nostra melanzana alla parmigiana “in dripping” (1-7)	

PRIMI PIATTI

SPAGHETTI E VONGOLE	35€
Spaghettino, vongole, limone, salicornia (1-12-14)	
TAGLIOLINI CON SCAMPI	30€
Tagliolini, pomodorini, pesto, scampi crudi, bisque (1-2-3-7-8-9-12)	
PACCHERO IN ZUPPA DI PESCE	34€
Pacchero fresco in zuppa di pesce "La Caravella" (1-2-4-9-12-14)	
SPAGHETTO AI 3 POMODORI	29€
Spaghetto "Benedetto Cavalieri" ai 3 pomodori, stracciatella (1-7-8)	
PROPOSTA VEGANA	25€
Zuppa di verdure di Sant'Erasmo (9)	

SECONDI PIATTI

MILANESE DI TONNO 38€

Milanese di tonno, gel di yuzu, patata chips, verdure amare
(1-3-4-8)

FRITTO DI CALAMARI 32€

Fritto di calamari nostrani, gamberi, verdurine croccanti
(1-2-4-5-8)

SCOTTATA DI MANZO 30€

Scottata di manzo, olio al rosmarino, insalatina 13 erbe,
Grana 36 mesi
(7-8)

ROLLE' DI CONIGLIO 35€

Rollè di coniglio, salsa à la royale, patata schiacciata,
lampone, gel di gin tonic
(3-7-8-9-12)

PROPOSTA VEGANA 28€

Orto in laguna, guacamole all'acqua di mare
(8)

CONTORNI a partire da 10€

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

Pranzo 12 | 15:30

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.