

ANTIPASTI

Antipasto veneziano:

baccalà mantecato e polenta soffiata, sogliola in saor e cipollotto in agrodolce,
capesante gratinate, moscardino al vapore e granseola

(1-2-4-7-8-9-14)

€ 36

Noci di capesante scottate con panure al timo,
crema di sedano rapa, gel di limone e chips di carota viola

(1-7-9-14)

€ 31

Scampi al lime cotti a bassa temperatura su bruschetta di pane al basilico con
datterini rossi e gialli, spuma di bufala e salsa alla busara

(1-2-7-9)

€ 33

Tartare di filetto di manzo, tuorlo d'uovo bio croccante, cipolla rossa all'aceto
di lamponi, fonduta e scaglie di pecorino, polvere di capperi

(1-2-3-4-6-7-10-11)

€ 34

Proposta vegetariana

Uovo bio, asparagi verdi, fonduta e scaglie di Parmigiano Reggiano riserva 36
mesi, salsa Mornay gratinata e tartufo nero

(1-3-5-6-7-8)

€ 28

Proposta vegana

Millefoglie di tapioca con dadolata di verdure di stagione
e fiori di zuccina in pastella di riso

(8-9)

€ 22

PRIMI PIATTI

Tagliolini di pasta fresca al limone fatti in casa,
granseola e asparagi verdi

(1-2-3-4-9-14)

€ 34

Calamarata "Benedetto Cavalieri" al ragù di folpetti, passata di pomodori
arrostiti, crumble di olive e capperi

(1-4-9-12-14)

€ 33

Zuppa di pesce

La Caravella

(1-2-4-9-12-14)

€ 32

Bigoli veneti classici al ragù d'anatra nostrana e scaglie di Castelmagno

(1-3-7-9-12)

€ 28

Proposte vegetariane

Pasta fresca di semola (senza uovo) ripiena alle erbe spontanee primaverili e
ricotta di bufala affumicata, crema al pane nero e favette fresche

(1-3-6-7-10-13)

€ 28

"Risi e bisi"

risotto con piselli mantecato al burro

ricetta classica veneziana

(7-9)

€ 28

SECONDI PIATTI

Filettino di rombo chiodato cotto sulla pelle, il suo jus, crema di cavolfiore alla mandorla, carciofo violetto di Sant'Erasmus e datterini

(4-8)

€ 42

Trancio di ricciola al naturale, giardiniera di ortaggi in osmosi, salsa olandese areata e quenelle di patate al fumo

(3-4-7-9-12)

€ 35

Il pescato
dal mercato del pesce di Venezia

(4-7)

€ 35

Filetto di manzo irlandese grass-fed con il suo sugo di cottura,
purea di patate al timo,
asparagi, scalogni fondenti e Yorkshire pudding

(1-3-7-9-12)

€ 48

Petto e coscia di quaglia, salsa al miele della laguna e aceto di mirtili, crema di piselli e noisette di verdure

(1-3-7-9-12)

€ 32

Proposta vegana

Frittura mista vegana, salsa agrodolce e maionese al basilico

(1-6-10-12)

€ 26

DOLCI MOMENTI

Il nostro tiramisù decaf

(3-7-8)

€ 15

Cioccolato³

(3-6-7-8)

€ 16

Baci della chef, meringa, lemon curd e fragoline

(3-7-8)

€ 14

Semifreddo al pistacchio, cremoso alla vaniglia,
caviale e coulis di frutto della passione

(3-7-8)

€ 16

Torta della nonna "La Caravella"

(1-3-7-12)

€ 15

Selezione di formaggi locali
con confetture e composte della casa

(1-7-8-10-12)

€ 20

A seconda della reperibilità del mercato alcuni ingredienti potrebbero essere stati trattati termicamente.

Servizio e tasse incluse.

Coperto € 5 a persona

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.