

ANTIPASTI

Grancevola al vapore ed emulsione
di olio Evo al limone

(2,4,6,9)

€ 32,00

Tartare di tonno rosso, chips di mela
verde ed emulsione al mango

(1,4)

€28,00

Stile veneziano di pesce nel piatto
selezione di cicchetti di mare

tipici veneziani

(1,2,4,7,8,12,14)

€32,00

Carpaccio di manzo con misticanze,
scaglie parmigiano
e dressing alla rucola

(7,9,10,12)

€29,00

Carciofini della laguna cotti e crudi,
Burrata, pomodori secchi e olive

(7)

€25,00

Proposta vegetariana

Asparagi verdi e uova con petali
di tartufo nero estivo

(1,3,6,7,9,10)

€30,00

PRIMI PIATTI

Spaghetti alle vongole
secondo la tradizione

(1,2,4,9,10,12,14)

€27,00

Risotto di pesce alla veneziana

(2,4,6,7,8,9,12,14)

€31,00

Gnocchetti fatti in casa al granchio
con erbe di Sant'Erasmus

(1,2,3,4,7,9,12)

€32,00

Zuppa di pesce 2.0

servita con duo di crostini al
pomodoro ed al nero di seppia

(1,2,4,9,14)

€42,00

Ravioli ripieni di scampi,
guazzetto allo zafferano e verdure

(1,2,3,4,7,9,12)

€28,00

Garganelli con ragù d'anatra al coltello e
scaglie di Castelmagno

(1,3,5,7,8,9,11)

€26,00

Proposta vegetariana

Vellutata di zucchine, il fiore fritto,
olio Evo e quenelle di ricotta di Bufala

(1,5,6,7,8,9,11,12)

€22,00

SECONDI PIATTI

Pescato del giorno
con verdure di stagione

(2,4,6,7,9,14)

€38,00

Tonno scottato e marinato
su letto di fregola sarda

(1,2,4,6,7,9,14)

€38,00

Gran fritto misto di pesce dell'Adriatico
con polenta grigliata e salsa tartara

(1,2,3,4,6,7,8,9,10,12,14)

€39,00

Filetto di manzo "La Caravella"
salsa alla senape e verdure

(1,3,6,7,9,10,11)

€39,00

Petto di faraona con ripieno alle erbe
di campo, la coscia confit e patate

(1,2,7,8,9,12)

€35,00

Proposte vegetariane

Parmigiana!

Melanzane, pomodoro, mozzarella
e salsa al basilico

(1,3,5,7,9)

€29,00

Selezione di formaggi veneti
servita con miele alle erbe e mostarda
di frutta stagione

(1,7,8,10)

€20,00

DOLCI MOMENTI

Tiramisù "la Caravella"
servito con salsa calda al caffè
(1,3,7,8)
€15,00

Soufflé alla vaniglia, salsa calda all'Amaretto*
* da ordinare con la comanda
(1,3,5,6,7,8,12)
€16,00

Bavarese alle fragole
(1,3,4,5,7,8)
€14,00

Bonet al cioccolato fondente con
Amaretti croccanti e
salsa al caramello salato
(1,3,4,5,6,7,8,12)
€16,00

Gelati fatti in casa
(1,3,7,12)
€12,00

Sorbetto al limone e vodka
(12)
€12,00

Tagliata di frutta di stagione
€16,00

Selezione di formaggi veneti
servita con miele alle erbe e mostarda
di frutta di stagione
(1,7,8,10)
€20,00

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 del Ristorante
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.