

PRANZO

12 | 15:30

RESTAURANT
La
Cave
lla
SINCE
1963

ANTIPASTI

GRANCEVOLA

Grancevola, olio, limone
(2-8)

28€

TONNO

Tartare di tonno, burrata, pomodoro nero, tarallo
(1-4-7-8)

34€

CATALANA DI CROSTACEI

Scampi, canoce, mazzancolla, patate, sedano, pomodoro
datterino, carote, avocado, passion fruit
(2-8-9)

38€

TARTARE DI MANZO

Tartare di manzo classica, focaccia di patate, le sue guarnizioni
(1-3-7-10)

35€

PROPOSTA VEGETARIANA

Pomodoro nasone del Cavallino, burrata affumicata, basilico
(7-8)

21€

**la
Car
ave
lla**
SINCE
1963

Pranzo 12 | 15:30

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

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

PRIMI PIATTI

SPAGHETTI E VONGOLE

35€

Spaghettoni "Monograno Felicetti", bevarasse e limone,
(1-12-14)

TAGLIOLINI AL BERGAMOTTO

30€

Tagliolini al bergamotto, brandy, scampi e la loro bisque
(1-2-3-7-12)

PACCHERO AL RAGU DI FILETTO

34€

Paccheri al ragù di filetto di manzo alla birra, ricotta affumicata,
funghi shiitake
(1-7-8-9-12)

PROPOSTA VEGETARIANA

29€

Spaghetti "Benedetto Cavalieri", crema di datterino bruciato,
latte di bufala, pesto di pistacchio
(1-7-8)

PROPOSTA VEGANA

25€

Zuppa estiva di verdure di Sant'Erasmo
(9)

Pranzo 12 | 15:30

**la
Car
ave
lla**
SINCE
1963

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

 [@lacaravellavenice](https://www.instagram.com/lacaravellavenice)

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

SECONDI PIATTI

BRANZINO 38€
Filetto di branzino scottato e profumato al limone, patata schiacciata, variazione di ortaggi (4-7-8)

FRITTO DI CALAMARI 32€
Fritto di calamari nostrani, gamberi, verdure croccanti (1-2-3-4-5-6-8-10)

FILETTO DI MANZO 45€
Filetto di manzo, olio al fieno estivo, jus di malga (7-8-9-12)

TAGLIATA DI PETTO DI POLLO 30€
Tagliata di petto di pollo di cortile allevato a mais, rucola, pomodoro nero, Parmigiano Reggiano 36 mesi (7-8)

PROPOSTA VEGETARIANA 26€
Parmigiana classica di melanzane con bufala e basilico (1-7-8)

PROPOSTA VEGANA 24€
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)

Pranzo 12 | 15:30

**la
Car
ave
lla**
SINCE
1963

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

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

DOLCI MOMENTI

IL TIRAMISU' (3-7-8)	16€
TARTE TATIN AI FICHI Tarte tatin ai fichi, vin cotto, gelato vaniglia (1-3-7-8-12)	14€
ROCHER Il rocher alla nocciola (1-7-8)	14€
SFERA AL CIOCCOLATO Sfera glassata al cioccolato, cuore di Dulcey Valrhona con biscotto sablé speziato e caramello (1-3-7-8-12)	14€
LA "CAPRESE DOLCE" Mousse di mozzarella di bufala, geleè di pomodoro dolce, sorbetto al basilico su crumble di cacao (1-3-7-8)	14€
MILLEFOGLIE Millefoglie vaniglia e amarena (1-3-7-8)	14€
SELEZIONE DI GELATI E SORBETTI (3-7-8)	10€
SELEZIONE DI FORMAGGI VENETI 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

Pranzo 12 | 15:30

**la
Car
ave
lla**
SINCE
1963

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

 [@lacaravellavenice](https://www.instagram.com/lacaravellavenice)  [@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.