

ANTIPASTI

GRANCEVOLA Grancevola, olio, limone (2-8)	28€
TONNO Tartare di tonno, burrata, pomodoro nero, tarallo (1-4-7-8)	34€
CATALANA 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, bufala pugliese, basilico (7-8)	21€

PRIMI PIATTI

- SPAGHETTI E VONGOLE** 35€
Spaghettono "Monograno Felicetti", vongole, limone, fior di zuccina (1-12-14)
- LINGUINE AL GERME DI GRANO** 30€
Linguine al germe di grano "Az. Agr. Fracasso", spuma di carbonara, guanciale di tonno, katsuobushi, cacio e pepe (1-3-4-7-8)
- PACCHERO IN ZUPPA DI PESCE** 34€
Pacchero fresco in zuppa di pesce "La Caravella" (1-2-3-8-9-12-14)
- PROPOSTA VEGETARIANA** 29€
Spaghetto "Benedetto Cavalieri", crema di datterino bruciato, latte di bufala, pesto di pistacchio (1-7-8)
- PROPOSTA VEGANA** 25€
Zuppa primaverile di verdure di Sant'Erasmus (9)

SECONDI PIATTI

CORBA ROSSA	36€
Trancio di Corba Rossa del Gargano, castraure, schiacciata di patate del Cavallino all'olio, shiitake (4-8)	
FRITTO DI CALAMARI	32€
Fritto di calamari nostrani, gamberi, verdure croccanti (1-2-4-5-8)	
FILETTO DI MANZO	45€
Filetto di manzo, olio al fieno estivo, jus di malga (8-9-12)	
COSTOLETTA DI VITELLO	40€
Costoletta di vitello scomposta, maionese al limone, bbq affumicata (1-3-6-7-8-12)	
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 VEGANA	26€
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'Erasmus, Venezia (1-3-7-8-9-12)	

DOLCI MOMENTI

IL TIRAMISU' (1-3-7-8)	14€
TARTE TATIN AI FICHI Tarte tatin ai fichi, vin cotto, gelato vaniglia (1-3-7-8-12)	12€
ECLAIR Eclair panna, fragola e meringa (1-3-7-8)	12€
SFERA AL CIOCCOLATO Sfera glassata al cioccolato, cuore di Dulcey Valrhona con biscotto sablé speziato e caramello (3-7-8-12)	12€
LA "CAPRESE DOLCE" Mousse di mozzarella di bufala, geleè di pomodoro dolce, sorbetto al basilico su crumble di cacao (1-3-7-8)	12€
CAKE AL PISTACCHIO Cake al pistacchio e fragola su sablé al cioccolato (1-3-7-8-12)	12€
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

 [@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.