

ANTIPASTI

Antipasto Veneziano:

capasanta gratinata, baccalà mantecato in carrozza,
gambero e zucchine in saor, lattini di seppia, granceola olio e limone

(1-2-3-4-7-12-14)

€ 40

Carpaccio di gambero rosa,
insalatina primaverile e ananas, gelato all'olio evo

(2-7)

€ 40

Piovra doppia cottura,
la sua emulsione e patate in tre consistenze

(1-7-9-14)

€ 33

Tartare di filetto di manzo irlandese grass-fed,
nocciole tostate e spuma di burrata affumicata

(1-3-7-12)

€ 37

Proposta vegetariana

Cruditè di asparagi, hummus di ceci,
uovo bio croccante e chips di riso venere

(1-3-11)

€ 29

Proposta vegana

Focaccine vegane con crema di avocado,
pomodori datterini al forno e gel di rapa rossa

(1)

€ 27

PRIMI PIATTI

Spaghetti quadrati "Monograno Felicetti"
con "bevarasse", piselli e menta di Sant'Erasmus

(1-14)

€ 36

Risotto all'astice ed erbe spontanee

(2-7-9-12)

€ 42

Zuppa di pesce "La Caravella"

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

€ 38

Ravioli di rapa rossa
farciti con caprino ed erbe aromatiche,
crema di carciofi e guancialetto croccante

(1-3-7)

€ 32

Bigoli veneti al ragù di anatra tagliata al coltello
e scaglie di Vezzana

(1-3-7-8-9-10-12)

€ 33

Proposta vegetariana
Tagliolino fresco al lime,
asparagi, pistacchi e stracciatella

(1-3-7-8)

€ 32

SECONDI PIATTI

Pescato
dal mercato del pesce di Venezia
(2-4-7-14)
a partire da € 42

Baccalà in crosta di patate e spinacino,
la sua maionese e salsa mugnaia di molluschi
(1-4-7-14)
€ 36

Catalana di crostacei
(2-9-12)
€ 70 (per 1 persona)
€ 130 (per 2 persone)

Filetto di manzo irlandese grass-fed
salsa al tartufo nero, verdure di stagione,
patate nocciola e carciofi
(9-10-12)
€ 50

Fegato di vitello "La Caravella"
(1-7-12)
€ 36

Proposta vegetariana
Cotoletta di lenticchie rosse, zenzero, semi di girasole,
chips di patate e salsa ketchup
(1-7-12)
€ 29

Contorni della settimana:
"prodotti da agricoltura integrata a miglio nautico 0
della Soc. Agr. S. Osti in Orto in Sant'Erasmus, Venezia"
(9)
a partire da € 12,00

DOLCI MOMENTI

Tiramisù classico deca

(3-7)

€ 16

Brownie al cioccolato fondente e nocciole con cremoso al caffè,
sorbetto al cioccolato

(1-3-7-8)

€ 18

Meringa,
crema chantilly e frutta esotica

(3-7)

€ 16

Cheesecake
con crumble di sbrisolona al pistacchio e ciliegie

(1-7-8)

€ 18

“La Caravella Rocher”
cioccolato bianco, cocco e cuore al lampone

(3-7-8)

€ 18

Selezione di formaggi locali con composte e confetture della casa

(1-7-8-10-12)

€ 30

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.