

ANTIPASTI

Crudo di mare:

tartare di capesante e mango, carpaccio di ricciola e lamponi,
mazzancolle del nostro mare e melone

(2-4-12-14)

€ 36

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, polvere di capperi

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

€ 34

Antipasto veneziano:

capasanta gratinata, baccalà mantecato con polenta soffiata,
grancevola olio e limone,
insalata di seppia su polenta al nero, gamberi in saor

(1-2-3-4-7-8-9-14)

€ 40

Gazpacho di anguria, tonno scottato,
cracker e nuvola di pomodoro

(1-4-8-12)

€ 29

Proposta vegana

Crudités di verdure estive croccanti,
cremoso di anacardi, semi e vinaigrette di carote

(8-11-12)

€ 25

PRIMI PIATTI

Spaghetto quadrato "Monograno Felicetti" alle "bevarasse",
bottarga di tonno e zucchine alla menta

(1-4-7-14)

€ 32

Chicche di patate viola alla grancevola
con crema di pomodorini gialli arrostiti

(1-2-3-7)

€ 35

Pappardelle all'uovo tagliate al coltello
con ragù di lepre agrumato e funghi estivi

(1-3-7-9-12)

€ 33

Zuppa di pesce La Caravella

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

€ 35

Risotto di Andrea: zafferano, polvere di liquirizia e triglia

(4-7-9)

€ 33

Proposta vegetariana

Finto raviolo, tuorlo d'uovo bio fondente, spinaci,
ricotta e fonduta di Parmigiano Reggiano 36 mesi

(1-3-7)

€ 29

SECONDI PIATTI

Trancio di branzino, giardiniera osmotica,
insalatina aromatica e salsa olandese

(4-7-9-12)

€ 38

Scaloppa di rombo chiodato cotto sulla pelle,
crema di peperoni, melanzane e friggirelli

(1-3-4)

€ 42

Il pescato
dal mercato del pesce di Venezia

(2-4-7-14)

a partire da 40 €

Rollè di lepre alle olive e aromi di Sant'Erasmus in crepinette,
ninfea di cipolla rossa e purea di patate al fumo

(1-3-7-9-12)

€ 42

Filetto di manzo irlandese grass-fed,
salsa alle ciliegie, patate rosse, carote e spadoni

(9-12)

€ 48

Proposta vegana

Praline di tofu e olive, granella di noci e frutti rossi disidratati,
bavarese di fagioli cannellini

(7-8-12)

€ 28

DOLCI MOMENTI

Semifreddo alla frolla, cremoso di pesche, pesche sous vide
e coulis di lamponi

(1-3-7-8)

€ 16

Tiramisù estivo

(3-7-8)

€ 16

Tuning sacher

(1-3-7-8-12)

€ 16

Baci della Chef con meringa, lemon curd e ribes

(3-7-8)

€ 15

Torta della nonna al cucchiaino La Caravella

(1-3-7-8-12)

€ 15

Il nostro sorbetto

€ 12

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.