

ANTIPASTI

Crudo di mare su insalata di finocchi di Sant'Erasmus, mandarino e semi
(2-4-5-6-10-14)
€ 36

Antipasto veneziano:
capasanta gratinata, gambero in saor, baccalà mantecato, polpetta di
granchio blu con maionese al lime, schie e spuma al mais
(1-2-3-4-10-14)
€ 40

Folpetti in umido, raviolo croccante ripieno e verdure alle spezie
(1-9-14)
€ 33

Battuta di filetto di manzo Irlandese grass-fed tagliata a coltello, tuorlo
d'uovo bio croccante, fonduta di Parmigiano Reggiano 36 mesi
e cipolla rossa in varie consistenze
(1-3-4-6-7-10-11)
€ 37

Proposta vegetariana

Uovo bio 64°
spuma di salsa Mornay, carciofi, scaglie di tartufo nero,
cialda croccante alla paprika affumicata
(1-3-7-8)
€ 29

Proposta vegana

Antipasto Veneziano vegano: radicchio in saor,
mousse di zucca e polvere di caffè, involtino di verza e castagne, polpetta di
pasta e fagioli
(1-9)
€ 27

PRIMI PIATTI

Spaghetto quadrato "Monograno Felicetti" al sugo di "canoce",
"bevarasse" e caviale di aringa

(1-2-4-14)

€ 34

Ravioli farciti di baccalà alla vicentina su salsa cacio e pepe

(1-4-7-9-12)

€ 32

Zuppa di pesce "La Caravella"

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

€ 40

Risotto Veneziano di antica tradizione:

"secoe", radicchio e umami di carote

(9-12)

€ 34

Tagliatelle doppio tuorlo al cacao, ragù di anatra tagliata al coltello
e scaglie di Vezzena di Lavarone

(presidio Slow Food)

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

€ 33

Proposta vegetariana

Zuppa di cipolle, castagne, formaggio Asiago pressato DOP

(1-7-9)

€ 29

Proposta vegana

Pot pourri di fagioli, legumi, zucca e ortaggi di Sant'Erasmus

(1-9)

€ 27

SECONDI PIATTI

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

Trancio di branzino, purea e chips di topinambur,
ortaggi invernali cotti e crudi
(4-10)
€ 40

“Milanese” con chips di patate:

- di terra: classica costoletta alla Milanese
(1-3)
€ 48
- di mare: cotoletta di pesce spada
(1-3-4-6-10)
€ 38
- vegana: cotoletta di lenticchie rosse, patate e curcuma
(1-9)
€ 33

Filetto di manzo Irlandese grass-fed aromatizzato alla senape
e miele della laguna, il suo jus al Porto, purè di patate rustico,
radicchio all’agro e broccolo romanesco
(9-10-12)
€ 50

Fegato alla Veneziana “La Caravella” style
(1-7-12)
€ 36

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

Tiramisu classico deca

(3-7)

€ 16

Soufflé alla vaniglia, salsa al Grand Marnier
(20 minuti di preparazione)

(1-3-7-12)

€ 18

Cioccolato fondente, crema catalana e zucca semi-candita

(1-3-7-8-12)

€ 16

Diversamente Tarte Tatin

(1-3-7-12)

€ 18

“La Caravella Rocher”

(3-7-8)

€ 18

Selezione di formaggi locali con composte e confetture dalla 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.