

ANTIPASTI

Proposta Veneziana

Sarde e gamberi in *saor*, baccalà mantecato, cappelunghe olio EVO e limone,
coda di scampo fritto con fiocchi di mais e lampone

(1-2-4-5-6-7-9-10-12-14)

€ 28

Grancevola con verdure al limone,
spuma di prezzemolo e chips di polenta

(2-5-7-9-12)

€ 35

Cappesante scottate con infusione di ostriche al Martini dry e vongole veraci

(4-7-12-14)

€ 25

Carpaccio di pesce spada marinato,
perle di melone e salsa yogurt al lime

(3-4-7)

€ 30

Tartare di filetto di manzo con bavarese
di robiola, pomodoro caramellato e crostone di pane speziato

(1-7-12)

€ 28

Proposta vegetariana

Gazpacho di pomodori e verdure crude
all'olio EVO biologico

(9-12)

€ 20

PRIMI PIATTI

Ravioli con cappelletti e gamberi,
su crema di zafferano, casatella trevigiana, pane tostato e pomodoro confit
(1-2-3-7-12-14)
€ 26

Tagliolini di pasta fresca doppio tuorlo
con scampi, tartufo nero estivo e crema di pecorino di fossa
(1-2-3-7-9-12)
€ 34

Spaghetti bio Senatore Cappelli
alle vongole veraci e calamari
(1-7-9-12-14)
€ 32

Zuppa di pesce
La Caravella
(1-3-7-9-12)
€ 30

Rigatoni di grani selezionati italiani al ragù di coniglio,
fagiolini, scaglie di Parmigiano e aceto balsamico di Modena
(1-7-9-12)
€ 26

Proposta vegetariana

Riso vegano semi integrale alle verdure di stagione,
patate e olio evo alle erbe di Sant'Erasmus
(9)
€ 24

SECONDI PIATTI

Trancio di ombrina, crema di patate,
salsa bisque, nocciole e cicorie saltate
(1-4-6-7-10)
€ 34

Tonno in crosta di sesamo,
insalatina di patate ratte alla maionese di capperi e acciughe
(3-4-10-11-12)
€ 32

Baccalà in vaso cottura,
rivisitazione vicentina
(1-4-7)
€ 34

Filetto di manzo con salsa al ripasso della Valpolicella, crema di parmigiano,
tartufo nero estivo su patata schiacciata, cavolfiore, zucchine e carota baby
(3-4-5-7-9-12)
€ 42

Petto d'anatra locale laccato al miele d'acacia
con purea di carote, salsa al porto e patate nocciola
(7-9-12)
€ 34

Proposta vegetariana

Parmigiana di melanzane
con spuma di mozzarella e salsa al basilico
(1-3-5-7-8-9)
€ 29

DOLCI MOMENTI

Il nostro tiramisù deca
con crema inglese al caffè e fava di cacao

(3-7)

€ 14

Cioccolato e passione

(1-3-7-12)

€ 14

Tarteletta alla frutta di stagione, crema pasticcera
e mousse al limone

(1-3-7-8-12)

€ 13

Semifreddo al miele di Sant'Erasmus, cioccolato, rum e arancia

(1-3-7-8-12)

€ 14

Millefoglie con crema cheesecake, lamponi e cioccolato bianco

(1-3-7-12)

€ 12

Coppa Bellini vegan,
gelato alla pesca e gelè di prosecco di Valdobbiadene

(12)

€ 13

Selezione di formaggi locali
con confetture della casa

(1,7,8,10,12)

€ 18

A seconda della reperibilità del mercato alcuni ingredienti potrebbero essere stati trattati termicamente.

Servizio e tasse incluse.

Coperto € 3 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.