



*Antiche Carampane*

N.B. Nei nostri piatti possono essere presenti alcuni prodotti cosiddetti **ALLERGENI**.

Tale presenza è eventualmente segnalata per ciascun piatto tramite numeri che rimandano alla lista pubblicata nell'ultima pagina del Menù. Se siete soggetti a qualche allergia alimentare, vi preghiamo cortesemente di informare sempre e in ogni caso il nostro personale incaricato.

## Antipasti

Carpaccio di Pesce crudo secondo disponibilità del Mercato di Rialto € 27,00

2, 4, 7

Antipasto Misto classico alla Veneziana, di solito con: Cicale di mare,

Insalatina di Piovra, Sarde in Saor ecc. € 28,00 (1, 2, 3, 4, 7, 9, 14)

Piovra alla griglia alla Diavola, con crema di patate, broccolo fiolaro di Creazzo, salsa al peperoncino e pane croccante € 25,00

1, 3, 4, 5, 7

Insalata di Granchio/Granseola con puntarelle e bottarga € 27,00

1, 2, 3, 4, 5

Il Baccalà Mantecato con Chips Croccanti di Polenta e Crema di peperone dolce € 23,00

4, 7

“Cape lunghe” (cannolicchi) alla griglia e pane croccante € 23,00

1, 14

Prosciutto crudo leggermente affumicato con carciofini sott'olio € 23,00



## Primi Piatti

Spghettini con Granseola € 22,00

1, 2

Spaghetti in "Cassopipa" ai frutti di mare leggermente speziati  
(ricetta originale di Giovanni Bortoluzzi Librai "Nani") € 22,00

1, 4,5,9,14

Paccheri con mazzancolle e carciofi € 22,00

1, 2, 4,

Tagliolini con ragù di Secoe (ragù della tradizione veneziana) e salsa al parmigiano € 22,00

1, 7



## Secondi Piatti

Gran Fritto Misto delle Carampane € 25,00

1, 2, 4, 5, 8, 14

Frittura di Scampi e Calamari (Sempio) con maionese al Wasabi € 23,00

1, 2, 5, 8, 14

Filetto di San Pietro con radicchio rosso di Treviso, crema di cavolo nero, puntarelle e pane croccante

€ 28,00 1, 3, 4, 8

Seppie in Nero Nostrane con polenta morbida Bianco Perla (Presidio Slow Food) dell'Azienda Agricola Renato Ballan € 25,00

4

Fegato alla Veneziana con Polenta alla Griglia € 23,00

Pesce del giorno alla griglia con insalata di misticanza aromatica € 25,00

1, 3, 4

Moeche fritte (quando disponibili al mercato di Rialto) € 28,00

1, 2, 4, 8

Guancia di Vitello brasate con patate € 23,00



*Antiche Carampane*

## Contorni

Insalata del giorno € 7,00

Fondi di carciofo € 2,50 / pezzo

Verdure cotte del giorno € 11,00

N.B. Il Menù può variare in base alla disponibilità del pesce fresco al Mercato di Rialto

Servizio non incluso a Vostra discrezione

**Coperto € 3,50**

### **Lista degli allergeni / Liste des allergènes / List of allergens:**

1 - glutine/gluten, 2 - crostacei/crustacés/crustacean, 3 - uova/oeufs/egg,  
4 - pesce/poisson/fish, 5 - arachidi/arachides/peanuts, 6 - soia/soja/soy,  
7 - lattosio/lactose, 8 - frutta a guscio/fruits à coques/nuts in shell,  
9 - sedano/celery/celeriac, 10 - senape/moutarde/mustard,  
11 - semi di sesamo/graines de sésame/sesame seeds, 12 - solfiti/sulfites,  
13 - lupini/lupin/lupins, 14 - molluschi/mollusques/shellfish

Ci scusiamo ma **non** accettiamo la **American Express**

In vendita il nostro libro di ricette “**La nostra cucina veneziana**” con disegni di Matteo Bertelli e prefazione di Ranieri e Francesco da Mosto, Edizioni Lineadacqua (Venezia) € 20,00



31 Dicembre 2019 - Menù Degustazione

Cocktail di scampi crudi

Insalata di Granchio con puntarelle e caviale

Millefoglie di Baccalà mantecato

Mazzancolla in tempura su insalatina di cavolo rosso in saor

Capasanta su crema di porri e patate con nocciole e foie gras

Spaghettoni al burro affumicato, tartare di branzino e caviale

Scartosso di pesce fritto con maionese alla puttanesca

Dolce da definire

Costo € 170.00/ persona escluso bevande

Il menù può variare in base alla disponibilità della materia prima fresca.

La prenotazione può essere fatta direttamente sul nostro sito per un massimo di 6 persone. Per tavoli numerosi, vi preghiamo contattarci a : [karampane@gmail.com](mailto:karampane@gmail.com)  
e confermata a: [karampane@gmail.com](mailto:karampane@gmail.com)