



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
€ 29,00 (2,3,4,7,)

La tradizione: sarde e scampi "in saor", baccalà mantecato con fondo di carciofo di S.Erasmo, insalata di seppie mazzancolle
€ 26,00 (1,2,3,4,7,14)

Piovra alla griglia, con crema di fagioli "verdon" burrata affumicata pane tostato e porcini scottati € 27,00 (1,3,4,5,6,7)

Il piatto del giorno secondo il Mercato di Rialto € 25,00/€ 28,00 (1,2,3,4,5,6,14)

Prosciutto crudo (leggermente affumicato) ,
produttore Levi (La bottega del prosciutto) S. Daniele del Friuli e fichi € 23,00

Primi Piatti:

Tagliatelle con Granseola € 23,00 (1,2,3)

Spaghetti con scampi, mazzancolle alla busara e crema di impepata di cozze
€ 24,00 (1,2,4,5,9,14)

Paccheri con scampi, gamberi alla busara , crema di impepata di cozze € 24,00
(1,2,4,7,)

Tagliatelle con le verdure dei nostri orti, crema di zucca in saor e crema di
zucchine
€ 22,00 (1,3,7,9)

Secondi Piatti:

Gran Fritto Misto delle Carampane € 29,00 (1,2,4,5,8,14)

Frittura di Scampi e Calamari (Sempio) con maionese al Wasabi € 27.00
(1,2,5,8,14)

Filetto di pesce del giorno secondo il Mercato di Rialto € 27.00 (1,2,3,4,5,8,9)

Seppie in Nero Nostrane con polenta morbida Bianco Perla (presidio slow food)
€ 25,00 (4)

Pesce del giorno alla griglia con verdure di stagione € 25,00 (1,3,4)

Contorni:

*La maggior parte delle verdure impiegate, provengono dai nostri Orti di S. Erasmo (VE), assieme ad un gruppo di Ristoratori locali abbiamo preso in affitto 3 ettari di terreno che stiamo coltivando per auto sostenerci.
“OSTI IN ORTO”*

Insalata del giorno € 7,00-Verdura del giorno € 12,00
Fondi di carciofo € 3,50/pz

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

In vendita il nostro libro di cucina: La nostra Cucina Veneziana € 20,00

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/shellfis