



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

€ 30,00 (2,3,4,7,)

La tradizione: sarde e scampi in saor, baccalà mantecato con fondo di carciofo di S.Erasmo, mazzancolle e alici marinate.

€ 30,00 (1,2,3,4,7,14)

Piovra alla griglia con hummus di ceci, burrata , fondo bruno e verdure del nostro orto € 29,00 (1,3,4,5,6,7)

Il piatto del giorno secondo il Mercato di Rialto € 29,00 (1,2,3,4,5,6,14)

Prosciutto crudo (leggermente affumicato) ,
produttore Levi (La bottega del prosciutto) S. Daniele del Friuli e fichi € 25,00

Primi Piatti:

Tagliatelle con Granseola € 24,00 (1,2,3)

Spaghetti in Cassopippa con sugo ai frutti di mare leggermente speziato (ricetta originale di Giovanni Bortoluzzi) € 24,00

Paccheri con mazzancolle, carciofi e crema di cardi di S.Erasmo (Venezia)

€ 24,00 (1,2,4,5,7, 9,14)

Secondi Piatti:

Gran Fritto Misto delle Carampane € 30,00 (1,2,4,5,8,14)

Frittura di Scampi e Calamari (Sempio) con maionese al Wasabi € 29.00
(1,2,5,8,14)

Filetto del pesce del giorno con le verdure dell'Orto di S.Erasmo (ostiinorto)
€ 30.00 (1,2,3,4,5,6,7,8)

Seppie in Nero Nostrane con polenta morbida Bianco Perla (presidio slow food)
€ 28,00 (4)

Pesce del giorno alla griglia con verdure di stagione € 30,00 (1,3,4)

Fegato alla Veneziana con polenta alla griglia € 28,00 (5,7)

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 € 4.0/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 € 22,00

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