



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 d' estate con crema di pomodoro datterino fresco, pomodorini al basilico, burrata e pane croccante € 23,00

1, 3, 4, 7

Insalata di Astice Blu o di Granchio (secondo disponibilità del Mercato) con fichi, uva fragola , maionese balsamica e pane croccante, € 27,00

1, 14

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

4, 7

Sauté di vongole Veraci e Cozze con pomodoro € 23,00

1, 14, 7

Prosciutto crudo leggermente affumicato e fichi € 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 del 1983") € 22,00

1, 4, 7, 9, 14

Rigatoni con pesce spada olive e ricotta grattugiata € 22,00

1, 2, 4, 7

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) € 23,00

1, 2, 5, 8, 14

Filetto di San Pietro con finferli, porcini, crema di zucca leggermente affumicata 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 e maionese piccante € 23,00 / € 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



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

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

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