

Antipasti

CARPACCIO CLASSICO HOTEL CIPRIANI /
PIATTO'AUTORE 46
(1,3,4,5,6,7,10)

TORTINO DI BACCALÀ MANTECATO 40
Al forno con fonduta di parmigiano, pinoli e tartufo nero
(1,2,3,4,7,8,12)

VERDURE AL CARTOCCIO 34
Con spezie, curcuma e coriandolo
(5,9)

TARTARE DI TONNO 38
Con macedonia di datterino giallo, capperi, olive basilico e
mentuccia
(GF) (4)

FIORI DI ZUCCA FARCITI 36
Con ricotta e crudo di zucchine
(1,3,5,7,8)

CREMA FREDDA DI POMODORO 34
Con verdure marinate, olio e basilico

Primi Piatti

TAGLIATELLE RUSTICHE 36
Porcini, rosmarino e nepatella
(1,3)

LINGUINE CON ASTICE ALLA DIAVOLA 40
(1,2,4,9,12)

GNOCCHI DI MELANZANE 36
ai tre pomodori e pesto di basilico
(V) (1,3,7)

RISOTTO SCAMPI E FIORI DI ZUCCA 42
(2,7,12)

TAGLIOLINI VERDI GRATINATI/ PIATTO D'AUTORE 46
con prosciutto
(1,3,7)

Dal mercato di Rialto: pescato del giorno alla griglia

PESCI 65
(GF)

CROSTACEI 70
(GF)

Per Condividere

BRANZINO AL SALE 150
Per due persone
(3,4)

Secondi Piatti

FRITTOIN 66
di scampi, calamari e le prime zucchine, mayonese di rafano
(1,2,3,4,5,7,8,10,12,14)

TRANCIO DI BRANZINO 65
Arrostito in guazzetto di patate, olive e pomodorini
(4,7,12)

FILETTO DI ROMBO 65
In crosta di verdure croccanti, spinaci saltati
(GF) (3,4,7,9,12)

TAGLIATA DI MANZO 55
ai finferli, salsa di senape antica
(GF) (7,8,9,10,12)

COTOLETTA DI VITELLO 62
panata al pane di semola, pomodorini e rucola
(1,3,5,7)

FEGATO ALLA VENEZIANA / PIATTO D'AUTORE 46
e polenta biancoperla morbida
(1,7)

Contorni vegetali

PATATE ARROSTITE 25
(GF,VG)

MISTICANZA E INSALATA MISTA A PIACERE 25
con olio del Garda IGP
(GF,VG)

DAL MERCATO DI RIALTO 25
verdure alla griglia con olio del garda igp
(GF,VG)

VERDURE AL VAPORE 25
con sale di Cervia
(GF,VG)

(V) vegetariano - (VG) vegano - (GF) senza glutine
Prezzi in euro, servizio compreso - IVA inclusa

Il nostro impegno per la sostenibilità si riflette anche nella scelta di prodotti locali, inclusi pesce, carne, latticini, frutta e verdura, molti dei quali provenienti da fornitori locali. Inoltre, il nostro caffè e tè sono certificati e provengono da collaborazioni fair trade.

Informazioni sulle Allergie Alimentari: alcuni piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati nell'Allegato II del Regolamento (UE) N. 1169/2011 e s.m.i.. Gli allergeni e i loro derivati sono: **(1) Cereali contenenti glutine**, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (*); b) maltodestrine a base di grano (*); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola. **(2) Crostacei**, **(3) Uova**, **(4) Pesce**, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino. **(5) Arachidi**, **(6) Soia**, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (*); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia. **(7) Latte**, tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattiolio. **(8) Frutta a guscio**, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola. **(9) Sedano**, **(10) Senape**, **(11) Semi di sesamo**, **(12) Anidride solforosa e solfiti**, **(13) Lupini**, **(14) Molluschi**.
(E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.*

Su richiesta è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale in servizio. Non possiamo garantire l'assenza completa di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti e bevande.

Il pesce destinato al consumo crudo o quasi crudo è sottoposto a un trattamento di bonifica preventiva in conformità alle disposizioni del Regolamento (CE) N. 853/2004, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera D, Punto 3. Prodotto ittico conforme alle prescrizioni del Reg. (CE) N. 853/04, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera d, punto 3. Seguendo le procedure del Piano H.A.C.C.P. secondo il Regolamento (CE) N. 852/04 e s.m.i., per garantire qualità e sicurezza, (a) i piatti o gli ingredienti contrassegnati con © sono congelati o surgelati all'origine dal produttore, (b) gli ingredienti possono essere sottoposti a un abbattimento in loco a temperature negative.