Antipasti

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

BURRATA DI BUFALA NOSTRA SELEZIONE, POMODORINI E ALICI *36*
(GF) *(4,7)*

SPINACINO DI CAMPO *36*
Noci, pinoli, mandorle, semi di zucca, sesamo al sale, pere, raspadura di Grana Padano e tartufo nero
(GF,V) *(8,11,14)*

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

INSALATA HOTEL CIPRIANI *36*
Gamberi, avocados, finocchio, rucola, pomodoro, lattuga e olio al limone
(GF,LF) *(2)*

CREMA FREDDA DI DATTERINI *30*
e verdure croccanti
(GF,VG) *(7,12)*

Primi Piatti

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

CAPPELLETTI AL PARMIGGIANO *40*
Con ragù bianco di vitello
(1,3,7,9,12)

STROZZAPRETI GAMBERI E ZUCCHINE *40*
Pomodorini, basilico e leggermente piccante
(1,2,4,12,14)

LINGUINE ALLE VONGOLE *40*
Di Chioggia e Pellestrina
(1,12,14)

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)

Secondi Piatti

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

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

CODA DI ROSPO ARROSTITA AL ROSMARINO *62*
Con verdure saltate con olio del Garda IGP
(GF) *(4,9,12)*

TAGLIATA DI MANZO, PORCINI E FINFERLI *52*
Con patate arrostite
(GF) *(7,12)*

COTOLETTA DI VITELLO *62*
Rucola e datterini
(1,3,7)

VITELLO TONNATO *40*
piccola insalata di lattuga
(3,4,7,9,12)

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) lattiolo. **(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 illinoinensis (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.

100% carta riciclata