

IL
particciolo

LIFE IS BETTER BY THE WATER

ANTIPASTI - PER INIZIARE

SPAGHETTI DI SEPIA CRUDA / PIATTO D'AUTORE (4) 44
Serviti con castraure di St. Erasmo (Presidio Slow Food), capperi fritti e mentuccia

AMBROGINO VENEZIANO (1,2,3,7,8) 60
Con astice, mayonese alla bisque e cavolo estivo.

INSALATA CAPRESE - PIATTO MEDITERRANEO (V) (7) 34
selezione di pomodori, treccia di bufala DOP e olive taggiasche

INSALATA CAPRESE DA CONDIVIDERE (7)
DUE PERSONE 60 / QUATTRO PERSONE 120
Anche vegana (VG)

MOSCARDINO BRASATO (4,7,9) 39
spuma di polenta e finocchietto

TARTARE TONNO TATAKY (4,6,8) 44
Polvere di Yuzu, mayonese alle mandorle e salicornia

TARTARE DI BRANZINO MARINATO AL GIN (4,6,7) 44
Salsa all'arancio, zenzero e cardamomo

SELEZIONE DI OSTRICHE

GILLARDEAU (14)
CAD 13

FINE DE CLAIRE (14)
CAD 10

CRUDO D'ALTO

SCAMPI (2)
CAD 9

GAMBERI ROSSI (2)
CAD 10

CAPASANTA (14)
CAD 14

PRIMI PIATTI

LINGUINE CON "CAPAROSSOLI" / PIATTO D'AUTORE (1,4,14) 44

SPAGHETTI ALL'UOVO FATTI IN CASA (1,2,3,4,7,9) 50
"granchio porro", mazzancolle, salsa "busara" e "gremolada"

CASONCELLI FATTI IN CASA (1,3,7) 38
ripieni di ricotta, erbe aromatiche, burro affumicato e asparagi (V)

CAVATELLI AL NERO DI SEPIA E BACCALÀ MANTECATO (1,4,7,9,14) 48
Con merluzzo, capperi e pomodori secchi

SECONDI PIATTI

ROMBO ALLA GRIGLIA 65
con funghi e salsa Porto

SAN PIETRO (4,9) 62
Salsa Chimichurri e gazpacho

BISTECCA DI POMODORO (7) 32
Pomodoro di Cavallino Treporti e feta greca

COSCETTA DI CONIGLIO RIPIENA (7,9,10) 58
E i suoi fegatini

PER ACCOMPAGNARE

PATATE NOVELLA ALLE ERBE MEDITERRANEE 20

FAGIOLINI AL BURRO CON MANDORLE (8) 20

BABY ZUCCHINE ALLA GRIGLIA 20

INSALATE

INSALATA GRECA (V) (7) 33
feta, cetriolo, pomodorini, olive taggiasche, basilico, cipolla rossa, olio d'oliva e succo di limone

INSALATA DI QUINOA E MAZZANCOLLE (2) 44
quinoa bianca e nera cotta a vapore, mazzancolle al vapore, zucchina, pomodori datterini secchi, songino, basilico, peperoni

INSALATA DI CARNEVALE / PIATTO D'AUTORE (VG) (8) 38
lattuga, rucola, pomodorini, songino, noci, semi di girasole, indivia riccia e radicchio

PIZZE

PIZZA SANT'ERASMO (V) (1,7,12) 35
pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte e verdure arrostiti dai giardini dell'isola di Sant'Erasmo.

PIZZA MARINARA (1,4,12) 38
pomodoro San Marzano DOP, acciughe sott'olio di Chioggia, capperi siciliani, olive taggiasche e basilico fresco

PIZZA DELLA LAGUNA (1,2,4,7,12,14) 60
Stracciatella campana, scampi crudi marinati al gin, calamari spillo e crema di bisque di crostacei

DOLCI

AMARCORD DI SORBETTO AL LIMONE (8) 22
con pistacchi pralinati

BABA AL RUM CON CREMA CHANTILLY (1,3,7) 22

COPPA ALL'AMARENA (7) 22

SELEZIONE DEI NOSTRI GELATI (7) E SORBETTI ARTIGIANALI 22

(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) latticello. (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.