

IL
particciolo

ANTIPASTI - PER INIZIARE

SPAGHETTI DI SEPPIA CRUDA / PIATTO D'AUTORE (4) 44
Serviti con castraure di Sant'Erasmus (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, mozzarella "fior di latte" 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
Con Gin Malfy, salsa all'arancio, zenzero e cardamomo

PRIMI PIATTI

LINGUINE CON "CAPAROZZOLI" / 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, tarassaco di Sant'Erasmus, burro affumicato e agretti (V)

FUSILLONE (1,4,7,9) 40
con ragù di seppia ed il suo nero, scapece di zucchine

SECONDI PIATTI

ROMBO ALLA GRIGLIA 65
con funghi e salsa Porto

DENTICE (2,4,7,9,14) 62
con salsa bouillabaisse, zafferano e piselli

INDIVIA RICCIA DI CHIOGGIA (V,) (7) 32
al forno, salsa di prezzemolo, aneto e Asiago stravecchio (D.O.P.)

PER ACCOMPAGNARE

PATATE NOVELLA ALLE ERBE MEDITERRANEE 25

FAGIOLINI AL BURRO CON MANDORLE (8) 25

ASPARAGI BIANCHI E VERDI AL VAPORE CON POLVERE DI CAMOMILLA E
DRESSING AL LIMONE 25

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, zuccina,
pomodori datterini secchi, songino, basilico, peperoni

INSALATA DI CARNEVALE (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 arrostate dai
giardini dell'isola di Sant'Erasmus.

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

BELLINI CAKE / PIATTO D'AUTORE 22

SELEZIONE DEI NOSTRI GELATI (7) E SORBETTI ARTIGIANALI 21

(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.