

# Menù di pesce a TaVoLa

## LA TRADIZIONE

### *Gli Antipasti*

Carpaccio di piovra con radicchio e mele rosse, salsa leggera al limone e melograno

I Cicchetti Veneziani di giornata...  
baccalà mantecato, canestrei e schiette con polenta

### *Primo piatto*

Gnocchetti di patate alla polpa di gransoporo al naturale

### *Secondo piatto*

Ombrina scottata al forno con patate arrostiti, olive taggiasche e pomodorini

### *Dolce*

Semifreddo alla vaniglia, crumble croccante e salsa al cioccolato fondente

### *Vino in degustazione*

Prosecco Extra Dry Cuvèe "Le Manzane"

Il menù è venduto comprensivo di bevande  
acqua, vino e caffè a 45,00 euro



## INTOLLERANZE

Vi informiamo che la nostra cucina è preparata a cucinare piatti per chi ha allergie alimentari ed intolleranze al glutine, utilizziamo: cereali, crostacei, molluschi, pesce, soia, latte, uova, frutta a guscio, verdure. La nostra attenzione alle allergie è molto alta vi chiediamo di comunicare le vostre intolleranze ed allergie alimentari, per agevolare la vostra permanenza all'interno del nostro ristorante non possiamo però garantire una possibile contaminazione crociata.

## PESCE CRUDO

Vi informiamo che il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

## NON AMANTI DEL PESCE

Vi informiamo che la nostra cucina suggerisce anche menù vegani e di carne per eventuali ospiti che non gradiscono il pesce.

## PRENOTAZIONE

Vi informiamo che in caso di mancato preavviso sul numero esatto dei commensali sarà conteggiato il 20% del costo del menù anche a coloro che non saranno presenti. Il consumo del vino compreso nel prezzo di vendita è considerato in una bottiglia ogni due persone, le ulteriori saranno conteggiate a parte.

