

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.

