




Elenco Allergeni

REG UE 1169/2011

- | | | |
|--|---|---|
| 1 Cereali con glutine
Alimenti a base di glutine | 6 Anidride solforosa
Alimenti a base di solfiti | 11 Sedano
Alimenti a base di sedano |
| 2 Pesce
Alimenti a base di pesce | 7 Lupini
Alimenti a base di lupini | 12 Soia
Alimenti a base di soia |
| 3 Arachidi
Alimenti a base di arachidi | 8 Crostacei
Alimenti a base di crostacei | 13 Semi di sesamo
Alimenti a base di sesamo |
| 4 Molluschi
Alimenti a base di pesce | 9 Uova
Alimenti a base di uova | 14 Senape
Alimenti a base di senape |
| 5 Frutta a guscio
Alimenti a base di frutta a guscio | 10 Latte e derivati
Alimenti a base di latte | |

Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

-  Prodotto fresco
-  Prodotto fresco sottoposto ad abbattimento di temperatura
-  Prodotto surgelato a bordo di ottima qualità



"Benvenuti all'Osteria Ai Do Campanili, un luogo dove cielo, terra e acqua s'incontrano. Ammirate il gioco di luci e colori del tramonto dal borgo di Lio Piccolo, perdetevi tra i vicoli nascosti di Venezia e le sue isole, pedalate tra le vie della laguna e poi fermatevi qui. Desideriamo accogliervi per trasmettervi tutto il nostro amore per i prodotti genuini, la buona cucina e i vini di qualità."

Gli alimenti e le bevande somministrate e commercializzate in questo esercizio, allo stato di "non preimballati", possono contenere ingredienti o coadiuvanti allergenici. Per qualsiasi informazione il personale di servizio è a vostra completa disposizione.
L'elenco degli allergeni è consultabile alla fine del menu.


Degustazione a scelta
tra le proposte del nostro menu

2 portate € 43


3 portate € 60


Le pietanze contrassegnate con * presentano una maggiorazione sul prezzo, come indicato a fianco di ciascuna

-  **TAVOLOZZA DI CARPACCI CRUDI *** + € 5
Tonno, salmone, branzino, ricciola, pesce spada
/2/
-  **TAVOLOZZA DI CROSTACEI CRUDI *** + € 5
Scampi, mazzancolle tigrate, gamberi rossi
/8/
-  **OSTRICHE SPECIAL O GRAND CRU** € 4,50 cad.
In base alla disponibilità di mercato
/4/
-  **SGOMBRO MARINATO**
Cubi di manzo, sedano, ravanelli croccanti con salsa di cetriolini
/2, 11, 14/
-   **TARTARE DI TONNO**
Puntarelle, terra di olive e stracciatella
/1, 2, 5, 10, 11/
-  **OSTRICHE**
Sfoglia al pepe con cremoso alla zucca e gorgonzola
/1, 4, 5, 10, 11, 12/
-  **IL NOSTRO BACCALÀ MANTECATO**
Mortadella, salsa al pistacchio e pan brioche al cacao
/1, 2, 5, 9, 10, 11/
-  **PIOVRA SCOTTATA**
Crema di cannellini, cavolo nero e pop corn di maiale
/1, 2, 3, 5, 6, 11, 12, 13/
-  **TOAST DI SALMONE MARINATO E LEGGERMENTE AFFUMICATO**
Cicoria, mascarpone e maionese al finocchio
/1, 2, 9, 10, 11/
-  **INSALATINA DI CANOCIE**
Soffice di patate e limone, sedano croccante e dressing alle erbe
/4, 9, 10, 11, 14/
-  **TARTARE DI MANZO**
Cavolo nero scottato, crema di caprino e terra di olive
/1, 3, 10, 11, 14/

RISOTTO AL PISTACCHIO 
Burrata, gamberi rossi e profumo di limone
(min. 2 persone) /8, 10, 11/


SPAGHETTONI DI GRAGNANO ALLE SARDE 
Burro di Normandia e limone candito
/1, 2, 10, 11/



RAVIOLI DI BURRATA 
Sashimi di tonno affumicato con crema alle cime di broccoli e mandorle
/1, 2, 5, 9, 10, 11/

TAJARIN 32 TUORLI AL BURRO E SALVIA 
Salmone leggermente affumicato, crema di rape rosse in A.O.P.
/1, 2, 9, 10, 11/


SOFFICI DI ZUCCA 
Canocchie e il loro ristretto
/1, 8, 9, 11/

TAJARIN 32 TUORLI AL RAGÙ D'ANATRA 
Crema di rape rosse
/1, 6, 9, 10, 11/


 **IL BISATO PIASTRATO *** + € 5
Giardiniera di verdure in agrodolce
/1, 2, 4, 10, 11/

  **IL NOSTRO FRITTO MISTO DI PESCE**
Verdure croccanti
/1, 2, 8, 11/

 **FILETTO DI ORATA**
Sapori della terra
/2, 11/

 **SHABU SHABU DI BRANZINO**
Sedano rapa e finocchio
/2, 5, 10, 11, 12/

 **TRANCIO DI BACCALÀ IN DOLCE COTTURA**
Cavolo nero, purè di patate all'olio extravergine di oliva e caprino
/2, 10, 11/

 **GEOMETRIA DI TONNO**
Topinambur e bieta
/2, 10, 11/

 **L'AGNELLO *** + € 5
L'orto di stagione
/10, 11/

 **LA QUAGLIA E I GAMBERI ROSSI *** + € 5
/1, 2, 8, 11/