




# Elenco Allergeni

REG UE 1169/2011

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

# Menu'steria

## ATTO I

 <b>TAVOLOZZA DI CARPACCI CRUDI</b> Tonno, salmone, branzino, ricciola, pesce spada /2/	€ 25
 <b>TAVOLOZZA DI CROSTACEI CRUDI</b> Scampi, mazzancolle tigrate, gamberi rossi /8/	€ 25
 <b>OSTRICHE SPECIAL O GRAND CRU</b> In base alla disponibilità di mercato /4/	€ 4,50 cad.
 <b>SGOMBRO MARINATO</b> Cubi di manzo, sedano, ravanelli croccanti con salsa di cetriolini /2, 11, 14/	€ 19
 <b>TARTARE DI TONNO</b> Puntarelle, terra di olive e stracciatella /1, 2, 5, 10, 11/	€ 21
 <b>OSTRICHE</b> Sfoggia al pepe con cremoso alla zucca e gorgonzola /1, 4, 5, 10, 11, 12/	€ 19
 <b>IL NOSTRO BACCALÀ MANTECATO</b> Mortadella, salsa al pistacchio e pan brioche al cacao /1, 2, 5, 9, 10, 11/	€ 16,50
 <b>PIOVRA SCOTTATA</b> Crema di cannellini, cavolo nero e pop corn di maiale /1, 2, 3, 5, 6, 11, 12, 13/	€ 20
 <b>TOAST DI SALMONE MARINATO E LEGGERMENTE AFFUMICATO</b> Cicoria, mascarpone e maionese al finocchio /1, 2, 9, 10, 11/	€ 18
 <b>INSALATINA DI CANOCIE</b> Soffice di patate e limone, sedano croccante e dressing alle erbe /4, 9, 10, 11, 14/	€ 25
 <b>TARTARE DI MANZO</b> Cavolo nero scottato, crema di caprino e terra di olive /1, 3, 10, 11, 14/	€ 20

## ATTO II

 <b>RISOTTO AL PISTACCHIO</b> Burrata, gamberi rossi e profumo di limone (min. 2 persone) /8, 10, 11/	€ 19
 <b>SPAGHETTONI DI GRAGNANO ALLE SARDE</b> Burro di Normandia e limone candito /1, 2, 10, 11/	€ 16
 <b>RAVIOLI DI BURRATA</b> Sashimi di tonno affumicato con crema alle cime di broccoli e mandorle /1, 2, 5, 9, 10, 11/	€ 19
 <b>TAJARIN 32 TUORLI AL BURRO E SALVIA</b> Salmone leggermente affumicato, crema di rape rosse in A.O.P. /1, 2, 9, 10, 11/	€ 18,50
 <b>SOFFICI DI ZUCCA</b> Canocie e il loro ristretto /1, 8, 9, 11/	€ 19
 <b>TAJARIN 32 TUORLI AL RAGÙ D'ANATRA</b> Crema di rape rosse /1, 6, 9, 10, 11/	€ 18

## ATTO III

 <b>IL BISATO PIASTRATO</b> Giardiniera di verdure in agrodolce /1, 2, 4, 10, 11/	€ 28,50
 <b>IL NOSTRO FRITTO MISTO DI PESCE</b> Verdure croccanti /1, 2, 8, 11/	€ 24,50
 <b>FILETTO DI ORATA</b> Sapori della terra /2, 11/	€ 24
 <b>SHABU SHABU DI BRANZINO</b> Sedano rapa e finocchio /2, 5, 10, 11, 12/	€ 24
 <b>TRANCIO DI BACCALÀ IN DOLCE COTTURA</b> Cavolo nero, purè di patate all'olio extravergine di oliva e caprino /2, 10, 11/	€ 24,50
 <b>GEOMETRIA DI TONNO</b> Topinambur e bieta /2, 10, 11/	€ 25
 <b>L'AGNELLO</b> L'orto di stagione /10, 11/	€ 27
 <b>LA QUAGLIA E I GAMBERI ROSSI</b> /1, 2, 8, 11/	€ 28