




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.

Dulcis in Fundo

Consistenze, sapori e profumi per concludere in dolcezza
la vostra esperienza all'Osteria Ai Do Campanili

DESSERT e VINI IN ABBINAMENTO

I NOSTRI SORBETTI DI FRUTTA FRESCA AL CUCCHIAIO	€ 5
IL NOSTRO TIRAMISÙ /1, 5, 9, 10/ • Marsala "Vecchio Samperi" - Marco De Bartoli	€ 8 € 11/al calice
CAKE Gelato alle noci con cremoso di cioccolato e caramello /1, 3, 5, 9, 10/ • Marsala Superiore "Oro" Riserva - Marco De Bartoli	€ 10 € 12/al calice
LA "PERFETTA" Frangipane alle nocciole con frolla al cacao, ganache alla gianduia e sorbetto ai lamponi /1, 3, 5, 9, 10/ • Porto Tawny 20 YO - São Pedro	€ 10 € 13/al calice
BISCOTTO MORBIDO ALLA ZUCCA Cremoso al cioccolato bianco e zucca, gelato e gel all'amaretto /1, 3, 5, 9, 10/ • Malvasia delle Lipari Passito 2019 - Carlo Hauner	€ 10 € 9,50/al calice
"IO PENSO ALLA ZUPPA INGLESE" Bavarese alla vaniglia, cremoso al fondente e variazione di Alchermes /1, 3, 5, 6, 9, 10/ • Recioto di Soave "Le Sponde" Classico 2019 - Coffe	€ 10 € 9/al calice

SELEZIONE DI CAFFÈ

La Nostra Miscela Gourmet 100% Arabica

AI DO CAMPANILI € 2
Sentori di frutta secca, mandorla, nocciola e delicate note di frutti rossi

Le Monoselezioni 100% Arabica

CUBA SERRANO LAVADO € 2,50
Aroma intenso di tabacco e un retrogusto di caramello, nocciola e cacao
Specialty Coffee

COLOMBIA SUPREMO ESPECIAL € 2,50
Sapore persistente e lievemente fruttato con acidità medio-leggera

ETHIOPIA SIDAMO GR.2 TOP QUALITY € 2,50
Toni fioriti, fruttati e speziati, spicca il profumo di zenzero, chiodi di garofano e cardamomo

CAFFÈ FILTRO V60

Il V60 è tra i metodi di estrazione più utilizzati per la preparazione del caffè filtro, ha origini giapponesi ed è ispirato all'infusione del tè. Il nome deriva dalla forma conica della caffettiera a "V" con un angolo di 60°. Il sistema si basa sul principio di far gocciolare l'acqua calda in una brocca o in una tazza, attraverso uno strato di caffè macinato grossolanamente e posto in un filtro di carta. Percolando, l'acqua scioglie le sostanze idrosolubili contenute nella polvere del caffè e le trasferisce nella bevanda. Si ottiene un caffè delicato, dal profilo nitido, con aromi ricchi e ben riconoscibili, piacevole da sorseggiare.

PERÙ SPECIALTY MARINO GUEVARA ALEJANDRIA € 5
Aromi floreali e fruttati che ricordano il ribes nero e la mela, con una dolcezza di bacche rosse e una nota di noce moscata
Specialty Coffee

Tutti i nostri caffè sono selezionati direttamente dai Paesi d'origine e tostati dall'azienda Gambato Caffè di Mirano (VE), che dal 1955 ricerca le migliori qualità. La Miscela Gourmet 100% Arabica è stata ideata in esclusiva per l'Osteria Ai Do Campanili.