




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


1 portata	€ 27
2 portate	€ 44
3 portate	€ 63
4 portate	€ 80

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, gambero blu
/8/
-  **MAZZANCOLLE, SCAMPI, GAMBERI ROSSI, GAMBERO BLU CRUDI** € 3,50/€ 4 cad.
In base alla disponibilità di mercato
/8/
-  **OSTRICHE SPECIAL O GRAND CRU** € 4,50 cad.
In base alla disponibilità di mercato
/4/
-  **OSTRICA**
Brie di bufala e ghiacciato di mela verde
/4, 10/
-  **CARPACCIO DI OMBRINA**
Ceviche di fragole, pane nero al carbone vegetale e crema al peperoncino dolce
/1, 2, 5, 10/
-  **NASCONDINO**
Crudo di seppie e piselli
/1, 4, 11/
-  **SASHIMI DI RICCIOLA**
Julienne di botoli e prugne
/2, 11/
-  **COME UN TRAMEZZINO**
Crudité di tonno, cipolla di Tropea marinata e maionese ai capperi
/1, 2, 9, 10, 11, 14/
-  **DADOLATA DI SALMONE LEGGERMENTE AFFUMICATO**
Fave, robiola e stuoia alla senape
/1, 2, 10, 11, 14/
-  **IL NOSTRO BACCALÀ MANTECATO ALLE ERBETTE**
Asparagi e pane all'alloro
/1, 2, 9, 10, 11/
-  **LE CANOCIE**
La loro insalatina e asparagi bianchi marinati
/1, 5, 8, 9, 10, 11, 12, 14/
-  **TARTARE DI MANZO**
Julienne di botoli, prugne e pan brioche
/1, 9, 10, 14/

RISOTTO AL PARMIGIANO, UOVA E ASPARAGI 
Gamberi blu affumicati crudi (min. 2 persone)
/8, 9, 10, 11/


FUSILLI "FRACASSO" MANTECATI 
Tonno, finocchio di mare e olive taggiasche
/1, 2, 10, 11/


GNOCCHI DI POLENTA 
Ristretto di seppie al nero e crema di piselli
/1, 4, 11/

RAVIOLI ALLE ERBETTE DI CAMPO 
Fonduta agli asparagi bianchi, burro d'arachidi e canocie
/1, 3, 8, 9, 10, 11/


SPAGHETTONE CREMOSO 
Burro, acciughe del Cantabrico e profumo di limone
/1, 2, 10, 11/

TORTELLI CON RISTRETTO DI FARAONA 
Fonduta agli asparagi bianchi e burro d'arachidi
/1, 3, 9, 10, 11/

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

 **TONNO CROCCANTE ALLE ERBETTE**
Cipollotti, asparagi e crema di carote affumicate
/1, 2, 10, 11/

 **BACCALÀ IN DOLCE COTTURA**
Variazione di carciofi del nostro litorale
/1, 2, 10, 11/

 **LA NOSTRA NORMA**
Di piovra scottata
/1, 4, 10, 11/

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

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

 **COSTOLETTE DI AGNELLO DORATE *** + € 5
L'orto di stagione
/1, 10, 11/