




## 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.

# 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 dolci artigianali hanno un prezzo di € 10

### IL NOSTRO TIRAMISÙ

/1, 5, 9, 10/

- Marsala "Vecchio Samperi" - Marco De Bartoli

€ 20/al calice

### IL BAGIGIO

Cremoso alle arachidi, frangipane alle mandorle e cacao con sorbetto alla banana

/1, 3, 5, 9, 10/

- Manzoni Bianco Vendemmia Tardiva "In Sé" - Italo Cescon

€ 7,50/al calice

### LA PESCA

Frolla al basilico, cremoso e salsa alla pesca, spuma allo yogurt

/1, 5, 9, 10/

- Passito Bianco DOP 100% Moscatello di Castiglione "Gesmino" - Pasetti

€ 7/al calice

### L'ESTATE

Biscotto morbido al cocco, sorbetto al frutto della passione, salsa al mango, cremoso al cioccolato bianco e ananas in dolce cottura

/1, 9, 10/

- Passito Bianco 100% Palava - Terre di Grassano

€ 10/al calice

### CAKE

Gelato alle noci, cremoso al cioccolato e caramello

/1, 3, 5, 9, 10/

- Marsala Superiore Riserva "Oro" - Marco De Bartoli

€ 22/al calice

I NOSTRI SORBETTI DI FRUTTA FRESCA AL CUCCHIAIO

€ 6

## SELEZIONE DI CAFFÈ

### La Nostra Miscela Gourmet 100% Arabica

#### AI DO CAMPANILI

Sentori di frutta secca, mandorla, nocciola e delicate note di frutti rossi

€ 2,50

### Le Monoselezioni 100% Arabica

#### CUBA SERRANO LAVADO

Aroma intenso di tabacco e un retrogusto di caramello, nocciola e cacao

€ 3,50

#### COLOMBIA SUPREMO ESPECIAL

Sapore persistente e lievemente fruttato con acidità medio-leggera, note di cioccolato fondente, nocciola e prugna

€ 3,50

#### ETHIOPIA SIDAMO GR.2 TOP QUALITY

Toni fioriti, fruttati e speziati, spicca il profumo di zenzero, chiodi di garofano e cardamomo

€ 3,50

## 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

Aromi floreali e fruttati che ricordano i fiori bianchi di gelsomino e i ribes rossi, con una delicata speziatura di noce moscata  
\*Specialty Coffee\*

€ 5

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.