

Osteria Contemporanea

Un menu firmato dal nostro chef Martino Scarpa, pensato per una pausa pranzo informale, ma di qualità.
Piatti della tradizione marinara e veneziana, prodotti locali e ortaggi di stagione,
alcuni grandi classici dell'Osteria Ai Do Campanili.

TAVOLOZZA DI CARPACCI CRUDI | € 23

Tonno, salmone, branzino

/2/

SCAMPI / GAMBERI ROSSI / GAMBERI BLU CRUDI

Da € 4 a € 4,50 cad.

In base alla disponibilità di mercato

/8/

OSTRICHE SPECIAL O GRAND CRU

Da € 4,50 a € 5,50 cad.

In base alla disponibilità di mercato

/4/

TARTARE DI TONNO | € 20

Puntarelle, acciughe

/2 11/

CATALANA DI GAMBERI REALI | € 18

/8/

BACCALÀ MANTECATO | € 16,50

Carciofi di Lio Piccolo

/1 2 11/

LE SARDE | € 16,50

Cipolla, uvetta, pinoli

/1 2 5 6 11/

TAGLIATELLE DI SEPIE 65° | € 18

Edamame, crema carbonara

/4 9 10 11/

VARIAZIONE DI UOVA E ASPARAGI | € 16

/9 10 11/

I CARCIOFI DI LIO PICCOLO | € 16

Parmigiano

/10 11/

SPAGHETTONE ALLE ACCIUGHE | € 17

Burro, limone

/1 2 10 11/

RISOTTO DI GÒ | € 19

(per minimo due persone)

/2 10 11/

TAGLIOLINO | € 18,50

Granchio blu

/1 8 10 11/

SPAGHETTONI CON SEPIE ALLA VENEZIANA | € 17

/1 4 11/

FRITTO MISTO | € 25

Verdure croccanti

/1 2 4 8 10/

CALAMARI CACCIAROLI SCOTTATI | € 19,50

/4/

SARDONCINI ALLA GRIGLIA | € 17

/2/

BOTOI FRITTI DEL NOSTRO LITORALE | € 8

/1/

ASPARAGI VERDI DI SACCAGNANA | € 7

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