

# 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/

## 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/

## IL BISATO PIASTRATO | € 35

Giardiniera di verdure in agrodolce

/2 11/

# 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