




Liste der Allergene

REG UE 1169/2011

- | | | |
|--|---|--|
| 1 Getreide mit Gluten
Glutenhaltige Lebensmittel | 6 Schwefeldioxid
Sulfithaltige Lebensmittel | 11 Sellerie
Selleriehaltige Lebensmittel |
| 2 Fisch
Fischspeisen | 7 Lupinen
Lupinenhaltige Lebensmittel | 12 Soja
Sojahaltige Lebensmittel |
| 3 Erdnüsse
Erdnusshaltige Lebensmittel | 8 Krustentiere
Krustentierhaltige Lebensmittel | 13 Sesamsamen
Sesamhaltige Lebensmittel |
| 4 Mollusken
Schalentierspeisen | 9 Eier
Eihaltige Lebensmittel | 14 Senf
Senfhaltige Lebensmittel |
| 5 Nüsse
Nusshaltige Lebensmittel | 10 Milch und Milcherzeugnisse
Milchhaltige Lebensmittel | |

Bestimmte Frischerzeugnisse tierischen Ursprungs sowie Fischereierzeugnisse, die roh verzehrt werden, werden zur Gewährleistung von Qualität und Sicherheit einer Schnellabkühlung unterzogen, wie im HACCP-Plan gemäß EG-Verordnung 852/04 und EG-Verordnung 853/04 beschrieben.

-  Frisches Produkt
-  Frisches Produkt, das einer Schockkühlung unterzogen wird
-  An Bord tiefgefrorene Ware von hervorragender Qualität






UNSERE VERKOSTUNGSMENÜS

"Willkommen in der Osteria Ai Do Campanili, einem Ort, an dem sich Himmel, Erde und Wasser treffen. Bewundern Sie das Spiel des Lichts und der Farben bei Sonnenuntergang vom Dorf Lio Piccolo aus, verlieren Sie sich in den versteckten Gassen von Venedig und seinen Inseln, radeln Sie durch die Straßen der Lagune und machen Sie dann hier Halt. Wir heißen Sie herzlich willkommen und möchten Ihnen unsere Liebe zu unverfälschten Produkten, gutem Essen und Qualitätsweinen vermitteln."

Lebensmittel und Getränke, die in dieser Einrichtung serviert und vermarktet werden, können in ihrem "unverpackten" Zustand allergene Zutaten oder Zusatzstoffe enthalten. Für weitere Informationen steht Ihnen das Servicepersonal gerne zur Verfügung. Die Liste der Allergene finden Sie am Ende der Speisekarte.

Intreccio

Verkostungsmenü für den ganzen Tisch, zu bestellen bis 21:45 Uhr

EIN WILLKOMMEN AUS UNSERER KÜCHE	GARNELEN  Kokosnuss, süß-saure Sauce, Couscous /1 5 8 11/
THUNFISCH  Paprika, Kaffee /2 11/	PISTAZIEN-RISOTTO  Burrata-Käse, rohe rote Garnelen, Zitronenduft (serviert für mindestens zwei Personen) /5 8 10 11/
FEIN GESCHNETZELTES KABELJAU- CARPACCIO  Frische Tomatensoße, Taggiasca-Oliven /1 2 11/	STEINBUTT-SANDWICH  Zucchini, konfitierte Tomate /1 2 11/
LEICHT GERÄUCHERTE BERNSTEINMAKRELE  Grapefruit, Gurke /2 9 10 11/	WACHTEL UND ROHE ROTE GARNELEN  /1 6 8 11 14/
MEERÄSCHE  Auberginen, Babaganoush, Basilikum /1 2 11 13/	UNSER VORDESSERT

€ 110 pro Person

WEINVERKOSTUNG
Sieben dazupassende Gläser Wein aus unserem Weinkeller
€ 80 pro Person

Icon

Verkostungsmenü für den ganzen Tisch, zu bestellen bis 21:45 Uhr








EIN WILLKOMMEN AUS UNSERER KÜCHE	LIGURIEN IN RAVIOLI  Carpaccio vom Kabeljau /1 2 5 9 10 11/
KRABBen-CATALANA-GERICHT  Burrata-Mousse /8 10/	THUNFISCH  Kalbsbratensoße, Tomatenconfit /2 9 10 11 14/
TINTENFISCH 65° TAGLIATELLE  Carbonara /4 9 10 11/	UNSER VORDESSERT
TAGLIOLINO  Blaue Krabbe /1 8 10 11/	DESSERT

€ 85 pro Person

WEINVERKOSTUNG
Fünf dazupassende Gläser Wein aus unserem Weinkeller
€ 60 pro Person

Am Meer

Verkostungsmenü für den ganzen Tisch, zu bestellen bis 21:45 Uhr






EIN WILLKOMMEN AUS UNSERER KÜCHE	TUNA  Paprika, Kaffee /2 11/
SCAMPI  Wassermelone, Ricotta-Käse, Zitrone /8 11/	ROHER TINTENFISCH  /4 9 10 11/
FEIN GESCHNETZELTES KABELJAU- CARPACCIO  Frische Tomatensoße, Taggiasca-Oliven /1 2 11/	AUBERGINEN-GNOCCHI PARMIGIANA-ART  Carpaccio von der Jakobsmuschel /1 4 9 10 11/
GAZPACHO  Blaue Garnelen, Basilikum /1 8 11/	UNSER VORDESSERT
LEICHT GERÄUCHERTE BERNSTEINMAKRELE  Grapefruit, Gurke /2 9 10 11/	DESSERT

€ 90 pro Person

WEINVERKOSTUNG
Sechs dazupassende Gläser Wein aus unserem Weinkeller
€ 70 pro Person

Zeitgenössisches Venedig

Verkostungsmenü für den ganzen Tisch, zu bestellen bis 21:45 Uhr


EIN WILLKOMMEN AUS UNSERER KÜCHE	TINTENFISCH NACH VENEZIANISCHER ART  /2 11/
1980 "SCALLOPS"  /1 4 10 11/	WOLFSBARSCH "IN TECIA" (in der Pfanne)  /2 11/
GESCHLAGENER KABELJAU  Auberginen Variation /2/	UNSER VORDESSERT
SPAGHETTONE MIT ANCHOVIS  Butter, Zitrone /1 2 10 11/	VENEZIG DESSERT /1 5 6 9 10/


€ 80 pro Person


WINE PAIRING
Vier dazupassende Gläser Wein aus unserem Weinkeller
€ 48 pro Person




Die Unersetzlichen

 **ROHE CARPACCIO PLATTE**
Thunfisch, Lachs, Wolfsbarsch,
Bernsteinmakrele
/2/
€ 33

 **ROHE KRUSTENPLATTE**
Scampi, rote Garnelen, blaue Garnelen
/8/
€ 33

 **SCAMPI / ROTE GARNELEN / BLAUE GARNELEN**
Je nach Verfügbarkeit auf dem Markt
/8/
€ 4 / € 4,50 pro Stück

 **AUSTERN SPEZIAL ODER GRAND CRU**
Je nach Verfügbarkeit auf dem Markt
/4/
€ 4,50 / € 5,50 pro Stück


 **AAL AUF EINER FLACHEN GRILLPLATTE GEGART**
Eingelegtes süß-saures Gemüse
/2 11/
€ 35

Landgerichte

Für diese Gerichte gelten die Preise pro Gang


 **RINDFLEISCH TARTARE**
Paprika, Kaffee
/11/

 **TORTELLI VOM PERLUHN**
Butter, Pinienkerne
/1 5 9 10 11/

 **LAMMKOTELETTS**
Frühlingsköstlichkeiten aus unserem Küstengebiet
/1 10 11/
+ € 5

 **UNSER VITELLO TONNATO**
/1 9 10 11 14/

Vegetarische Gerichte

 **UNSER SALAT AUS NASONE-TOMATEN UND VENEZIANISCHE BURRATA**
/10/
€ 18,50

 **CURRY-COUSCOUS**
Mit Cavallino-Gemüse
/1 11/
€ 18,50

Kosten Sie eine Auswahl von Gerichten aus unserer Speisekarte

2 Gänge	€ 53
3 Gänge	€ 70
4 Gänge	€ 90

Sie können aus allen Gerichten unserer Degustationsmenüs einen einzelnen Gang Ihrer Wahl zum Preis von € 28 bestellen.

Das Risotto wird für mindestens zwei Personen serviert.

Zusätzlich zu mindestens einem kompletten Einzelgericht können Sie eine halbe Portion eines Gerichts Ihrer Wahl zum Preis von € 14 bis € 21 für mindestens zwei Personen bestellen.

Die Degustationsmenüs werden für den gesamten Tisch gleich serviert.

Unkostenbeitrag € 5
Stilles und sprudelndes "Filette"
mineralwasser € 5,50

Die Liste der Allergene finden Sie am Ende des Menüs