




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



I NOSTRI MENU DEGUSTAZIONE

"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.


Intreccio


Menu degustazione servito per tutto il tavolo, da ordinare entro le 21:45

IL BENVENUTO DALLA CUCINA

-  **TONNO**
Peperone, caffè
/2 11/
-  **BATTUTA DI BACCALÀ**
Zuppetta di pomodoro, olive taggiasche
/1 2 11/
-  **RICCIOLA LEGGERMENTE AFFUMICATA**
Pompelmo, cetrioli
/2 9 10 11/
-  **TRIGLIA**
Melanzane, babaganoush, basilico
/1 2 11 13/

GAMBERI 
Cocco, salsa agrodolce, cous cous
/1 5 8 11/

RISOTTO AL PISTACCHIO 
Burrata, gamberi rossi crudi, profumo di
limone (min. 2 persone)
/5 8 10 11/

SANDWICH DI ROMBO 
Zucchine, pomodoro confit
/1 2 11/

LA QUAGLIA E I GAMBERI ROSSI CRUDI 
/1 6 8 11 14/

IL NOSTRO PRE-DESSERT

DESSERT

€ 110 a persona

DEGUSTAZIONE DI VINI

Sette calici in abbinamento selezionati dalla nostra cantina
€ 80 a persona

Icona

Menu degustazione servito per tutto il tavolo, da ordinare entro le 21:45

IL BENVENUTO DALLA CUCINA

-  **CATALANA DI GAMBERI REALI**
Spuma di burrata
/8 10/
-  **TAGLIATELLA DI SEPPIA 65°**
Carbonara
/4 9 10 11/
-  **TAGLIOLINO**
Granchio blu
/1 8 10 11/

LA LIGURIA NEI RAVIOLI 
Carpaccio di baccalà
/1 2 5 9 10 11/

TONNO 
Fondo di vitello, pomodoro confit
/2 9 10 11 14/

IL NOSTRO PRE-DESSERT

DESSERT

€ 85 a persona

DEGUSTAZIONE DI VINI


Cinque calici in abbinamento selezionati dalla nostra cantina
€ 60 a persona

In Riva al Mare

Menu degustazione servito per tutto il tavolo, da ordinare entro le 21:45

IL BENVENUTO DALLA CUCINA

-  **SCAMPI**
Anguria, ricotta, limone
/8 11/
-  **BATTUTA DI BACCALÀ**
Zuppetta di pomodoro, olive taggiasche
/1 2 11/
-  **GAZPACHO**
Gamberi blu, basilico
/1 8 11/
-  **RICCIOLA LEGGERMENTE AFFUMICATA**
Pompelmo, cetrioli
/2 9 10 11/

TONNO 
Peperone, caffè
/2 11/

LA SEPPIA CRUDA 
/4 9 10 11/

**GNOCCHI DI MELANZANE COME
UNA PARMIGIANA** 
Carpaccio di capesante
/1 4 9 10 11/

IL NOSTRO PRE-DESSERT

DESSERT

€ 90 a persona

DEGUSTAZIONE DI VINI

Sei calici in abbinamento selezionati dalla nostra cantina
€ 70 a persona

Venezia Contemporanea

Menu degustazione servito per tutto il tavolo, da ordinare entro le 21:45

IL BENVENUTO DALLA CUCINA

-  **1980 "LE CAPESANTE"**
/1 4 10 11/
-  **IL BACCALÀ MANTECATO**
Variazione di melanzane
/2/
-  **SPAGHETTONE ALLE ACCIUGHE**
Burro, limone
/1 2 10 11/

SEPPIE ALLA VENEZIANA 
/2 11/

IL BRANZINO "IN TECIA" 
/2 11/

IL NOSTRO PRE-DESSERT

DOLCE VENEZIA
/1 5 6 9 10/

€ 80 a persona

DEGUSTAZIONE DI VINI

Quattro calici in abbinamento selezionati dalla nostra cantina
€ 48 a persona



Gli Insostituibili



-  **TAVOLOZZA DI CARPACCI CRUDI**
Tonno, salmone, branzino, ricciola
/2/
€ 33
-  **TAVOLOZZA DI CROSTACEI CRUDI**
Scampi, gamberi rossi, gamberi blu
/8/
€ 33
-  **SCAMPI / GAMBERI ROSSI / GAMBERI BLU CRUDI**
In base alla disponibilità di mercato
/8/
Da € 4 a € 4,50 cad.
-  **OSTRICHE SPECIAL O GRAND CRU**
In base alla disponibilità di mercato
/4/
Da € 4,50 a € 5,50 cad.
-  **IL BISATO PIASTRATO**
Giardiniera di verdure in agrodolce
/2 11/
€ 35

Piatti di terra

Seguono i prezzi a portata

-  **TARTARE DI MANZO**
Peperone, caffè
/11/
-  **TORTELLI DI FARAONA**
Burro, pinoli
/1 5 9 10 11/
-  **COSTOLETTE DI AGNELLO**
Primizie del nostro litorale
/1 10 11/
+ € 5
-  **IL NOSTRO VITELLO TONNATO**
/1 9 10 11 14/

Piatti vegetariani

-  **LA NOSTRA INSALATA DI POMODORO NASONE E BURRATA VENETA**
/10/
€ 18,50
-  **COUS COUS AL CURRY**
Ortaggi di stagione
/1 11/
€ 18,50

Portate a scelta tra le proposte dei nostri menu degustazione

2 portate	€ 53
3 portate	€ 70
4 portate	€ 90

È possibile richiedere una sola portata a scelta tra tutti i piatti dei nostri menu degustazione al prezzo di € 28.

Il risotto viene servito per minimo 2 persone.

In aggiunta ad almeno una portata singola completa, è possibile richiedere la mezza porzione di una portata a scelta con un prezzo variabile da € 14 a € 21, per minimo due persone.

I menu degustazione vengono serviti uguali per tutto il tavolo.

Coperto € 5
Acqua "Filette" naturale e frizzante € 5,50

L'elenco degli allergeni è consultabile alla fine del menu