Liste der Allergene

REG UE 1169/2011

1 **Getreide mit Gluten**
Glutenhaltige Lebensmittel

2 **Fisch**
Fischspeisen

3 **Erdnüsse**
Erdnusshaltige Lebensmittel

4 **Mollusken**
Schalentierspeisen

5 **Nüsse**
Nusshaltige Lebensmittel

6 **Schwefeldioxid**
Sulfithaltige Lebensmittel

7 **Lupinen**
Lupinenhaltige Lebensmittel

8 **Krustentiere**
Krustentierhaltige Lebensmittel

9 **Eier**
Eihaltige Lebensmittel

10 **Milch und Milcherzeugnisse**
Milchhaltige Lebensmittel

11 **Sellerie**
Selleriehaltige Lebensmittel

12 **Soja**
Sojahaltige Lebensmittel

13 **Sesamsamen**
Sesamhaltige Lebensmittel

14 **Senf**
Senfhaltige 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

OSTERIA
AI **DO**
CAMPANILI
da MARTINO e NICOLA

Speisekarte

"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 21:15 Uhr

EIN WILLKOMMEN AUS UNSERER KÜCHE

ROHER THUNFISCH
'Nduja*-Mayonnaise (*Scharfe Streichsalami), Stängelkohl
/1 2 9 11 14/

TINTENFISCH-TAGLIATELLE
Amatriciana-Reduktion, knuspriger Guanciale (Schweinebacke), Pecorino Romano Käse
/4 10 11/

EI (BEI 64 °C GEGART)
Kartoffel-Espuma, herzhafter Crumble, Steinpilze
/1 9 11/

GNOCCHI AUS ROTE BETE
Stockfisch, Petersilienöl
/1 2 9 10 11/

LINGUINE PASTA MIT KRUSTENTIERE IN BUSARA-SOSSE
Garnelen-Tatar
/1 6 8 11/

UNSERE „BIANCHETTO“ (WEISSE ZUBEREITUNG) DER GOLDBRASSE
Champignons und Gemüse
/2 11/

UNSER VORDESSERT

DESSERT

€ 110 pro Person

Pensiero

Verkostungsmenü für den ganzen Tisch, zu bestellen bis 21:15 Uhr

EIN WILLKOMMEN AUS UNSERER KÜCHE

SIEBEN GÄNGE, VOM KÜCHENCHEF ZUBEREITET

UNSER VORDESSERT

DESSERT

€ 120 pro Person

Bei Allergien und/oder Unverträglichkeiten ist die Bestellung
von Degustationsmenüs nicht möglich

Icona

Verkostungsmenü für den ganzen Tisch, zu bestellen bis 21:15 Uhr

EIN WILLKOMMEN AUS UNSERER KÜCHE

GOLDBRASSEN-TATAR
Steinpilze, Schaum von geräucherter Burrata-Käse, Haselnüsse
/2 5 10 11/

MEERESFRÜCHTESALAT
Winterblüten-Creme
/2 4 8 11/

PASTA MIT KARTOFFELN
Geräucherte Jakobsmuscheln
/1 4 10 11/

SPAGHETTONE MIT ANCHOVIS
Butter, Zitrone
/1 2 10 11/

GERÖSTETER KRAKEN
Knollensellerie, Cannellini-Bohnen-Creme
/4 11/

UNSER VORDESSERT

DESSERT

€ 90 pro Person

Weinbegleitung

In Kombination mit jedem Degustationsmenü können Sie wählen zwischen:

VIER DAZUPASSENDE Gläser Wein aus unserem Weinkeller | € 60
FÜNF DAZUPASSENDE Gläser Wein aus unserem Weinkeller | € 75
SECHS DAZUPASSENDE Gläser Wein aus unserem Weinkeller | € 90
SIEBEN DAZUPASSENDE Gläser Wein aus unserem Weinkeller | € 105
ACHT DAZUPASSENDE Gläser Wein aus unserem Weinkeller | € 115

Preise

2 Gänge	€ 58
3 Gänge	€ 82
4 Gänge	€ 98

Sie können aus allen Gerichten unserer Menüs einen einzelnen Gang Ihrer Wahl zum Preis von € 30 bestellen.

Der Preis für die Tagesgerichte kann um + €7 bis + €10 über dem Standardpreis der Gerichte liegen.

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.

Vorspeisen

ROHE KRUSTENPLATTE | + €7
Scampi, rote Garnelen, blaue Garnelen, “mazzancolle”
/8/

ROHE SCAMPI / “MAZZANCOLLE” / GARNELEN / BLAUE GARNELEN | € 4 / € 6 pro Stück
/8/

AUSTERN SPEZIAL ODER GRAND CRU
€ 5 / € 6,50 pro Stück
Je nach Verfügbarkeit auf dem Markt
/4/

MEERESFRÜCHTESALAT
Winterblüten-Creme
/2 4 8 11/

TINTENFISCH-TAGLIATELLE
Amatriciana-Reduktion, knuspriger Guanciale (Schweinebacke), Pecorino Romano Käse
/4 10 11/

TACOS MIT CREMIGEM STOCKFISCH
Variation von Kürbis und Umeboshi
/1 2/

EI (BEI 64 °C GEGART)
Kartoffel-Espuma, herzhafter Crumble, Steinpilze
/1 9 11/

ROHER THUNFISCH
'Nduja*-Mayonnaise (*Scharfe Streichsalami), Stängelkohl
/1 2 9 11 14/

GOLDBRASSEN-TATAR
Steinpilze, Schaum von geräucherter Burrata-Käse, Haselnüsse
/2 5 10 11/

RINDFLEISCH TARTARE
/1 10 11/

UNSER VITELLO TONNATO
/1 9 11 14/

Erste Gänge

Wir verwenden die Pasta „Benedetto Cavalieri“ und den Reis „Riserva San Massimo“

„CACIO* E PEPE“ RISOTTO (*GEREIFTER SCHAFSKÄSE)
Sashimi vom geräucherten Thunfisch
(serviert für mindestens 2 Personen)
/2 10 11/

GNOCCHI AUS ROTE BETE
Stockfisch, Petersilienöl
/1 2 9 10 11/

PASTA MIT KARTOFFELN
Geräucherte Jakobsmuscheln
/1 4 10 11/

LINGUINE PASTA MIT KRUSTENTIERE IN BUSARA-SOSSE
Garnelen-Tatar
/1 6 8 11/

SPAGHETTONE MIT ANCHOVIS
Butter, Zitrone
/1 2 10 11/

Zweite Gänge

UNSERE „BIANCHETTO“ (WEISSE ZUBEREITUNG) DER GOLDBRASSE
Champignons und Gemüse
/2 11/

STEINBUTT IN DER PFANNE
/2 6 11/

AAL AUF EINER FLACHEN GRILLPLATTE GEGART | + €7
Eingelegtes süß-saures Gemüse
/2 11/

GERÖSTETER KRAKEN
Knollensellerie, Cannellini-Bohnen-Creme
/4 11/

GEBRATENER THUNFISCH
Geschmorter Fenchel, Bratensoße, luftiges Püree mit Meerrettichnote
/2 6 11/

LAMMKOTELETTS | + €5
Saisonale Beilagen
/10 11/

Unkostenbeitrag € 6
Stilles und sprudelndes "Filette" mineralwasser € 5,50
Die Liste der Allergene finden Sie am Ende des Menüs