Elenco Allergeni

REG UE 1169/2011

1 Cereali con glutine
Alimenti a base di glutine

2 Pesce
Alimenti a base di pesce

3 Arachidi
Alimenti a base di arachidi

4 Molluschi
Alimenti a base di pesce

5 Frutta a guscio
Alimenti a base di frutta a guscio

6 Anidride solforosa
Alimenti a base di solfiti

7 Lupini
Alimenti a base di lupini

8 Crostacei
Alimenti a base di crostacei

9 Uova
Alimenti a base di uova

10 Latte e derivati
Alimenti a base di latte

11 Sedano
Alimenti a base di sedano

12 Soia
Alimenti a base di soia

13 Semi di sesamo
Alimenti a base di sesamo

14 Senape
Alimenti a base di senape

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

OSTERIA AI DO CAMPANILI
da MARTINO e NICOLA

Menu

"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 21:15

IL BENVENUTO DALLA CUCINA

IL TONNO CRUDO
Maionese alla 'nduja, cime di rapa
/1 2 9 11 14/

TAGLIATELLE DI SEPPIE
Ristretto di Amatriciana, guanciale croccante, Pecorino Romano
/4 10 11/

UOVO 64°
Spuma di patate, crumble salato, porcini
/1 9 11/

GNOCCHI DI RAPA ROSSA
Baccalà, olio al prezzemolo
/1 2 9 10 11/

LINGUINE ALLA BUSARA DI CROSTACEI
Tartare di gamberi
/1 6 8 11/

IL NOSTRO BIANCHETTO DI ORATA
Champignon, bouquet di verdure
/2 11/

IL NOSTRO PRE-DESSERT

DESSERT

€ 110 a persona

Pensiero

Menu degustazione servito per tutto il tavolo da ordinare entro le 21:15

IL BENVENUTO DALLA CUCINA

SETTE PORTATE
A MANO LIBERA DELLO CHEF

IL NOSTRO PRE-DESSERT

DESSERT

€ 120 a persona

Non è possibile ordinare i menu degustazione in caso di allergie e/o intolleranze, se non è stato comunicato con anticipo in fase di prenotazione

Icona

Menu degustazione servito per tutto il tavolo da ordinare entro le 21:15

IL BENVENUTO DALLA CUCINA

TARTARE DI ORATA
Porcini, spuma di burrata affumicata, nocciole
/2 5 10 11/

INSALATINA DI MARE
Crema ai fiori d'inverno
/2 4 8 11/

LA PASTA E PATATE
Capesante affumicate
/1 4 10 11/

SPAGHETTONE ALLE ACCIUGHE
Burro, limone
/1 2 10 11/

PIOVRA ARROSTICCIATA
Sedano rapa, cremoso di cannellini
/4 11/

IL NOSTRO PRE-DESSERT

DESSERT

€ 90 a persona

Degustazione di vini

In abbinamento a ogni menu degustazione è possibile scegliere tra:

QUATTRO CALICI selezionati dalla nostra cantina | € 60
CINQUE CALICI selezionati dalla nostra cantina | € 75
SEI CALICI selezionati dalla nostra cantina | € 90
SETTE CALICI selezionati dalla nostra cantina | € 105
OTTO CALICI selezionati dalla nostra cantina | € 115

Prezzi

2 portate a scelta € 58
3 portate a scelta € 82
4 portate a scelta € 98

È possibile richiedere una sola portata a scelta tra i piatti del nostro menu al prezzo di € 30.

Il prezzo dei piatti del giorno può prevedere un aumento da + € 7 a + € 10 rispetto al prezzo delle portate.

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.

Antipasti

TAVOLOZZA DI CROSTACEI CRUDI | + €7
Scampi, gamberi rossi, gamberi blu, mazzancolle
/8/

SCAMPI / MAZZANCOLLE / GAMBERI ROSSI / GAMBERI BLU CRUDI | Da € 4 a € 6 cad.
/8/

OSTRICHE SPECIAL O GRAND CRU
Da € 5 a € 6,50 cad.
In base alla disponibilità di mercato
/4/

INSALATINA DI MARE
Crema ai fiori d'inverno
/2 4 8 11/

TAGLIATELLE DI SEPPIE
Ristretto di Amatriciana, guanciale croccante, Pecorino Romano
/4 10 11/

TACOS DI BACCALÀ MANTECATO
Variazione di zucca e umeboshi
/1 2/

UOVO 64°
Spuma di patate, crumble salato, porcini
/1 9 11/

IL TONNO CRUDO
Maionese alla 'nduja, cime di rapa
/1 2 9 11 14/

TARTARE DI ORATA
Porcini, spuma di burrata affumicata, nocciole
/2 5 10 11/

LA BATTUTA DI MANZO
/1 10 11/

IL NOSTRO VITELLO TONNATO
/1 9 11 14/

Primi Piatti

Utilizziamo la pasta "Benedetto Cavalieri" e il riso "Riserva San Massimo"

RISOTTO CACIO E PEPE
Sashimi di tonno affumicato (per minimo 2 persone)
/2 10 11/

GNOCCHI DI RAPA ROSSA
Baccalà, olio al prezzemolo
/1 2 9 10 11/

LA PASTA E PATATE
Capesante affumicate
/1 4 10 11/

LINGUINE ALLA BUSARA DI CROSTACEI
Tartare di gamberi
/1 6 8 11/

SPAGHETTONE ALLE ACCIUGHE
Burro, limone
/1 2 10 11/

Secondi Piatti

IL NOSTRO BIANCHETTO DI ORATA
Champignon, bouquet di verdure
/2 11/

IL ROMBO IN TECIA
/2 6 11/

IL BISATO PIASTRATO | + €7
Giardiniera di verdure in agrodolce
/2 11/

PIOVRA ARROSTICCIATA
Sedano rapa, cremoso di cannellini
/4 11/

TONNO SCOTTATO
Finocchio brasato, fondo di carne, purè soffice al profumo di rafano
/2 6 11/

LE COSTOLETTE D'AGNELLO | + €5
Contorni di stagione
/10 11/

Coperto € 6
Acqua "Filette" naturale e frizzante € 5,50
L'elenco degli allergeni è consultabile alla fine del menu