Elenco Allergeni
Allergen List | Liste der Allergene

REG UE 1169/2011

1 **Cereali con glutine | Cereals with gluten | Getreide mit Gluten**
Alimenti a base di glutine
Gluten foods | Glutenhaltige Lebensmittel

2 **Pesce | Fish | Fisch**
Alimenti a base di pesce
Fish-based foods | Fischspeisen

3 **Arachidi | Peanuts | Erdnüsse**
Alimenti a base di arachidi
Foods containing peanuts | Erdnusshaltige Lebensmittel

4 **Molluschi | Molluscs | Mollusken**
Alimenti a base di pesce
Fish-based foods | Schalentierspeisen

5 **Frutta a guscio | Nuts | Nüsse**
Alimenti a base di frutta a guscio
Foods containing nuts | Nusshaltige Lebensmittel

6 **Anidride solforosa | Sulphur dioxide | Schwefeldioxid**
Alimenti a base di solfiti
Foods containing sulphites | Sulfithaltige Lebensmittel

7 **Lupini | Lupin Beans | Lupinen**
Alimenti a base di lupini
Foods containing lupin beans | Lupinenhaltige Lebensmittel

8 **Crostacei | Crustaceans | Krustentiere**
Alimenti a base di crostacei
Foods containing crustaceans | Krustentierhaltige Lebensmittel

9 **Uova | Eggs | Eier**
Alimenti a base di uova
Egg-based foods | Eihaltige Lebensmittel

10 **Latte e derivati | Milk and milk products | Milch und Milcherzeugnisse**
Alimenti a base di latte
Milk-based foods | Milchhaltige Lebensmittel

11 **Sedano | Celery | Sellerie**
Alimenti a base di sedano
Foods containing celery | Selleriehaltige Lebensmittel

12 **Soia | Soybean | Soja**
Alimenti a base di soia
Foods containing soya | Sojahaltige Lebensmittel

13 **Semi di sesamo | Sesame seed | Sesamsamen**
Alimenti a base di sesamo
Foods containing sesame | Sesamhaltige Lebensmittel

14 **Senape | Mustard | Senf**
Alimenti a base di senape
Foods containing mustard | Senfhaltige Lebensmittel

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.

Some fresh products of animal origin, as well as fishery products eaten raw, undergo rapid blast chilling to ensure quality and safety, as described in the HACCP Plan according to EC Reg. 852/04 and EC Reg. 853/04.

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.

Prodotto fresco | Fresh product | Frisches Produkt

Prodotto fresco sottoposto ad abbattimento di temperatura
Fresh product subjected to blast chilling | Frisches Produkt, das einer Schockkühlung unterzogen wird

Prodotto surgelato a bordo di ottima qualità
On-board frozen product of excellent quality | An Bord tiefgefrorene Ware von hervorragender Qualität

OSTERIA AI DO CAMPANILI
da MARTINO e NICOLA

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.**

**A menu signed by our chef Martino Scarpa, designed for an informal but quality lunch break.
Traditional seafood and Venetian dishes, local products and seasonal vegetables,
some great classics from Osteria Ai Do Campanili.**

**Ein von unserem Küchenchef Martino Scarpa entworfenes Menü für eine ungezwungene, aber hochwertige Mittagspause.
Traditionelle Meeresfrüchte und venezianische Gerichte, lokale Produkte und Gemüse der Saison, einige großartige Klassiker von Osteria Ai Do Campanili.**

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.

Food and beverages served and marketed in this establishment, in their "non-prepacked" state, may contain allergenic ingredients or additives. For any information, the waiters are at your complete disposal. The list of allergens can be found at the end of the menu.

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.

TAVOLOZZA DI CROSTACEI CRUDI - € 35
Scampi, gamberi rossi, gamberi blu, mazzancolle
RAW CRUSTACEAN BOARD - € 35
Scampi, red prawns, blue prawns, "mazzancolle"
/8/

ROHE KRUSTENPLATTE - € 35
Scampi, rote Garnelen, blaue Garnelen, "mazzancolle"
/8/

SCAMPI / MAZZANCOLLE / GAMBERI ROSSI / GAMBERI BLU CRUDI
Da € 4 a € 6 cad.
In base alla disponibilità di mercato
RAW SCAMPI / "MAZZANCOLLE"/ RED PRAWNS / BLUE SHRIMPS
From € 4 to € 6 cad.
According to market availability
/8/

ROHE SCAMPI / "MAZZANCOLLE" / GARNELEN / BLAUE GARNELEN
€ 4 / € 6 pro Stück
Je nach Verfügbarkeit auf dem Mark
/8/

OSTRICHE SPECIAL O GRAND CRU
Da € 5 a € 6,50 cad.
In base alla disponibilità di mercato
OYSTERS SPECIAL OR GRAND CRU
From € 5 to € 6,50 cad.
According to market availability
/4/

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

TAGLIATELLE DI SEPPIE - € 24
Ristretto di Amatriciana, guanciale croccante, Pecorino Romano
CUTTLEFISH TAGLIATELLE - € 24
Amatriciana reduction, crispy guanciale (cured pork jowl), Pecorino Romano cheese
/4 10 11/

TINTENFISCH-TAGLIATELLE - € 24
Amatriciana-Reduktion, knuspriger Guanciale (Schweinebacke), Pecorino Romano Käse
/4 10 11/

TACOS DI BACCALÀ MANTECATO - € 19,50
Variazione di zucca e umeboshi
CREAMED SALT COD TACOS - € 19,50
Variation of pumpkin and umeboshi
/1 2/

TACOS MIT CREMIGEM STOCKFISCH - € 19,50
Variation von Kürbis und Umeboshi
/1 2/

UOVO 64° - € 17,50
Spuma di patate, crumble salato, porcini
64° EGG - € 17,50
Aerated potato foam, savoury crumble, porcini mushrooms
/1 9 11/

EI (BEI 64 °C GEGART) - € 17,50
Kartoffel-Espuma, herzhafter Crumble, Steinpilze
/1 9 11/

IL TONNO CRUDO - € 25
Maionese alla 'nduja, cime di rapa
RAW TUNA - € 25
'Nduja* mayonnaise (*spicy, spreadable pork sausage), turnip tops
/1 2 9 11 14/

ROHER THUNFISCH - € 25
'Nduja*-Mayonnaise (*Scharfe Streichsalami), Stängelkohl
/1 2 9 11 14/

TARTARE DI ORATA - € 24,50
Porcini, spuma di burrata affumicata, nocciole
SEA BREAM TARTARE - € 24,50
Porcini mushrooms, smoked burrata cheese foam, hazelnuts
/2 5 10 11/

GOLDBRASSEN-TATAR - € 24,50
Steinpilze, Schaum von geräucherter Burrata-Käse, Haselnüsse
/2 5 10 11/

IL NOSTRO VITELLO TONNATO - € 21
OUR VITELLO TONNATO - € 21
/1 9 10 11 14/

UNSER VITELLO TONNATO - € 21
/1 9 10 11 14/

LA BATTUTA DI MANZO - € 22
BEEF TARTARE - € 22
/1 10 11/

RINDFLEISCH TARTARE - € 22
/1 10 11/

Coperto € 4 | Cover charge € 4 | Unkostenbeitrag € 4
Acqua "Filette" naturale e frizzante € 5,50
"Filette" plain and sparking mineral water € 5,50

I piatti del giorno hanno un prezzo variabile tra € 20 e € 45
The dishes of the day have a variable price between € 20 and € 45

Unkostenbeitrag € 4
Stilles und sprudelndes "Filette" mineralwasser € 5,50

Die Tagesgerichte haben einen variablen Preis zwischen € 20 und € 45

RISOTTO CACIO E PEPE - € 26
Sashimi di tonno affumicato (per minimo due persone)
CACIO* E PEPE RISOTTO - € 26
(*hard, salty sheep's milk cheese)
Smoked tuna sashimi (served for minimum 2 people)
/2 10 11/

„CACIO* E PEPE" RISOTTO - € 26
(*gereifter Schafskäse)
Sashimi vom geräucherten Thunfisch (serviert für mindestens 2 Personen)
/2 10 11/

LA PASTA E PATATE - € 24
Capesante affumicate
THE PASTA AND POTATOES - € 24
Smoked scallops
/1 4 10 11/

PASTA MIT KARTOFFELN - € 24
Geräucherte Jakobsmuscheln
/1 4 10 11/

SPAGHETTONE ALLE ACCIUGHE - € 22
Burro, limone
SPAGHETTONE WITH ANCHOVIES - € 22
Butter, lemon
/1 2 10 11/

SPAGHETTONE MIT ANCHOVIS - € 22
Butter, Zitrone
/1 2 10 11/

SPAGHETTONE ALLE "PEVARASSE" - € 22
SPAGHETTONE WITH 'PEVARASSE' CLAMS - € 22
/1 4 7 11/

SPAGHETTI MIT PEVARASSE-VENUSMUSCHELN - € 22
/1 4 7 11/

LINGUINE CON SEPPIE IN NERO ALLA VENEZIANA - € 22
LINGUINE PASTA WITH VENETIAN-STYLE CUTTLEFISH IN ITS OWN INK - € 22
/1 4 6 11/

LINGUINE PASTA MIT TINTENFISCH NACH VENEZIANISCHER ART (IN TINTE) - € 22
/1 4 6 11/

LA NOSTRA CARBONARA - € 19
Tuorlo d'uovo, guanciale, Pecorino Romano, Parmigiano Reggiano
OUR CARBONARA - € 19
Egg yolk, guanciale (cured pork jowl), Pecorino Romano cheese, Parmigiano Reggiano
/1 9 10 11/

DIE CARBONARA - € 19
Eigelb, Guanciale (Schweinebacke), Pecorino Romano Käse, Parmigiano Reggiano
/1 9 10 11/

FRITTO MISTO - € 26
Verdure croccanti
MIXED FRIED FISH - € 26
Seafood with crispy vegetables
/1 2 4 8 10/

GEMISCHTE GEBRATENE FISCHE - € 26
Meeresfrüchte mit Knusorugem Gemüse
/1 2 4 8 10/

IL BISATO PIASTRATO - € 36
Giardiniera di verdure in agrodolce
EEL COOKED ON A HOT PLATE - € 36
Pickled sweet and sour vegetables
/2 11/

AAL AUF EINER FLACHEN GRILLPLATTE GEGART - € 36
Eingelegtes süß-saures Gemüse
/2 11/

TONNO SCOTTATO - € 27,50
Finocchio brasato, fondo di carne, purè soffice al profumo di rafano
SEARED TUNA - € 27,50
Braised fennel, meat gravy, smooth purée infused with horseradish
/2 6 11/

GEBRATENER THUNFISCH - € 27,50
Geschmorter Fenchel, Bratensoße, luftiges Püree mit Meerrettichnote
/2 6 11/

PIOVRA ARROSTICCIATA - € 27
Sedano rapa, cremoso di cannellini
ROASTED OCTOPUS - € 27
Celeriac, creamy cannellini beans
/4 11/

GEBRATENER KRAKEN - € 27
Knollensellerie, Cannellini-Bohnen-Creme
/4 11/

COSTOLETTE D'AGNELLO - € 31
Contorni di stagione
LAMB CHOPS - € 31
Seasonal side dishes
/10 11/

LAMMKOTELETTS - € 31
Saisonale Beilagen
/10 11/