

Le Maschere

Light Lunch



SPLENDID VENICE
VENEZIA

Pranzo | *Lunch*

“I Sapori della Laguna”

Menu con antipasto e una portata principale a scelta
Set menu with a starter and choice of one main course



ANTIPASTO *Starters*

Tris della Tradizione

Baccala' mantecato, insalata di piovra con sedano e olive taggiasche, canestrelli al forno

Our Traditional appetizers trio Creamed cod, octopus salad with celery and Taggiasca olives, baked scallops

(1-2-4-7-9-12-14)



PORTATA PRINCIPALE A SCELTA Main course by choice

Spaghettoni di Gragnano Gerardo Nola al nero di seppia

Gragnano Spaghettoni by Gerardo Nola with Cuttlefish Ink

(1-4-6-8-9-11-14)

or

oppure

Frittura mista di pesce con salsa tartara

Mixed fried fish with tartar sauce

(1-2-3-4-12-14)

€ 45

IVA & Servizio Inclusi Pane e coperto a persona €8,00

VAT & Service Included Bread and cover per person € 8,00

LE NOSTRE SPECIALITÀ *OUR SPECIALITIES*

Dalle 12 alle 19 *From 12 to 19*

Club Sandwich

Pane bianco, lattuga, pomodoro, maionese, bacon, uovo, pollo e patatine fritte
White bread, lettuce, tomato, mayonnaise, bacon, egg chicken and French fries

(1,3,6,7,11)

26

Hamburger

Pane, burger, lattuga, pomodoro, cipolla caramellata e patatine fritte
Bread, minced beef burger, lettuce, tomato, caramelized onion and French fries

(1,3,5,6,7,10,13)

27

Toast prosciutto cotto, formaggio Asiago DOP e patatine fritte

Toasts with ham, asiago DOP cheese and French fries

(1,6,7,11)

18

Prosciutto crudo di Parma e Mozzarella di Bufala

Parma ham and buffalo Mozzarella

(7)

20

Prosciutto crudo di Parma e melone

Parma ham and melon

20

Caprese

Caprese salad

(7)

20

Ceasar salad

Ceasar salad

(1,3,4,6,7,11)

20

Insalata Nizzarda

Nicoise salad

(1,3,4,6,7,11)

20

Lobster Roll

Pane bianco, Astice, patate rustiche, erba cipollina, carote, sedano, cetriolini

White bread, lobster, rustic potatoes, chives, carrots, celery, gherkins

(1,2,3,4,6,7,11)

32

Dolci/Desserts

Tiramisù dello chef

Homemade tiramisu

(1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 11, 12, 13, 14)

16

I nostri gelati

Our Ice creams

(1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 11, 12, 13, 14)

13

Il dolce del giorno

The dessert of the day

(1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 11, 12, 13, 14)

16

Indicazione Allergeni

Accanto al nome di ogni pietanza potete trovare l'indicazione degli allergeni presenti, in base alla seguente corrispondenza numerica. Il personale di sala è a disposizione per fornirvi qualsiasi informazione in merito alla natura e origine delle materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazione dei piatti presenti in menu. Vi invitiamo a comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni accidentali, pertanto i nostri piatti possono contenere comunque le seguenti sostanze allergeniche, ai sensi del Reg. UE 1169/11.

1. Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, grano Khorasan o i loro ceppi derivati e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

* Per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati con i seguenti ingredienti: (pane, scampi, gamberi, tonno) sono congelati all'origine dal produttore, mentre altri alimenti che arrivano freschi (branzino, rombo, Salmone, piovra, capesante, taglioni, petto d'oca, lepre, ombrina, pesce per frittura, tiramisù, Crème brûlée, tortino al cioccolato) vengono sottoposti ad abbattimento a temperatura negativa presso la nostra struttura, seguendo le procedure descritte nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04. Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti. Per la tutela della salute del consumatore, i prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi in questo esercizio (es: branzino, rombo), sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai fini sanitari, ai sensi del Reg. CE 853/04 e della Circolare Ministero della Salute 17/02/2011.

Allergen Directory

Next to the name of each dish, you will find which allergens are contained, according to the following numerical correspondence. Our Staff is at your service to inform you about the origin of every raw material and method of preparation of every dish in this menu. We invite you to inform our Staff about the necessity to consume food without certain substances before the order. During the preparation in the kitchen, it is not possible to exclude accidental contaminations, so our dishes can contain the following allergens, according Reg. UE 1169/11.

1. Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oat, emmer, Khorasan wheat their derivative strains and by-products
2. Crustaceans and products based on shellfish
- Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products.*
3. Eggs and by-products
4. Fish and products based on fish
5. Peanuts and peanut-based products
6. Soy and soy-based products
7. Milk and dairy products (lactose included)
8. *Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products.*
9. Celery and products based on celery
10. Mustard and mustard-based products
11. Sesame seeds and sesame seeds-based products
12. Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg
13. Lupine and lupine-based products
14. Molluscs and products based on molluscs

In order to guarantee quality and food safety, the products served with the following ingredients: (Bread, Tuna, Scampi, Prawns)) are frozen at the origin by the producer, while other food products that arrive fresh (e.g. Turbot, Seabass, Salmon, Octopus, Scallops, Tagliolini, Goose Breast, Hare, Croaker, frying fish, Tiramisù, Crème brûlée, Chocolate cake) are frozen at a negative temperature directly in our structure following the procedures described in the HACCP Plan in accordance with EC Reg. 852/04. Our Staff is available to provide any information regarding the nature and the origin of the food served. In order to protect consumer's health, fishery products that are served raw or partially raw in this restaurant (e. g. Seabass and Turbot), are subjected to a rapid drop of temperature for health purposes, in accordance with EC Reg. 853/04 and the Ministry of Health Circular 17/02/2011.