

Le Maschere

RESTAURANT

Il nostro menù offre una cucina sofisticata, ma autentica che racconta
l'essenza della laguna, esaltando il pesce locale più fresco.
I nostri piatti si ispirano alla tradizione veneziana,
reinterpretata con un tocco fresco e contemporaneo

*Our menu offers a sophisticated yet authentic cuisine that tells
the essence of the lagoon, enhancing the freshest local fish.
Our dishes are inspired by the Venetian tradition,
reimagined with a fresh, contemporary touch*



100% local



Chef's Signature dish



Vegetarian



Vegan

ANTIPASTI

STARTERS



On The Moon

merluzzo con alga nori, tempura
al nero di seppia, la sua spugna e maionese vegana

28

On The Moon

*cod with nori seaweed, squid ink tempura with “The
Sponge” and vegan mayonnaise 1-3-4-7-14*



Gamberetti della Laguna

con polentina morbida

25

Lagoon shrimp

with soft polenta 1-2-4

Tris Della Tradizione

scampo in Saor, baccala' mantecato,
canestrelli al forno

29

Tris Della Tradizione

*langoustine shrimp with “Saor”, creamed cod,
baked scallops 1-2-3-4-8-9-11-12-14*



Tartare di Manzo

con funghi di stagione e maionese al timo

26

Beef Tartare

with seasonal mushrooms thyme mayonnaise 3-12



Autunno & Inverno

crema di zucca, radicchio, cavoli,
broccoli, pera e cavolo nero

22

Autumn & Winter

*cream of pumpkin, radicchio, cabbage, broccoli,
pear and black cabbage*

PRIMI *FIRST COURSE*

Spaghettoni alle vongole e lime	<i>Spaghetti with Clams and lime sauce</i>
26	1-4-6-9-10-12-14
Tagliolini freschi alla Busara scampi, pomodorini, peperoncino, bisque di scampi	<i>Fresh Tagliolini pasta with Busera sauce langoustine shrimp and bisque, cherry tomatoes, chili pepper</i>
30	1-2-3-4-6-8-9-11-12
 Risotto con funghi di stagione con fonduta di Formaggio Ubriaco e timo	<i>Risotto with seasonal mushrooms with "Drunken Cheese" fondue and thyme</i>
25	7-9-12
 Gnocchi di patate con ragu di vitello, mela verde e aneto	<i>Potato gnocchi with veal ragu', green apple, dill</i>
24	3-12
 Calamarata con barbabietola con crema di patate e granella di pistacchio	<i>"Calamarata" Pasta beetroot, potato cream, pistachios</i>
23	1-6-8-9-10
 Minestrone di verdure	<i>Minestrone Soup</i>
16	9
Zuppa di cipolle con crostini di pane aromatizzati	<i>Onion soup with flavored croutons</i>
16	1-6-7-11

SECONDI

MAIN COURSE

 Trancio di branzino
con carciofi aromatizzati alla menta,
crema di topinambur e terra d'olive taggiasche

34

*Sea Bass fillet
with mint-flavored artichokes, Topinambur cream,
and minced Taggiasca olive 4-8*

Frittura mista di pesce con salsa tartara

35

Mixed fried fish with tartar sauce 1-2-3-4-7-12-14

 Trancio di rombo
con crema di ceci, spinaci,
mandorle e pancetta steccata

35

*Turbot fillet
with chickpea cream, spinach,
almonds and pancetta 4-8*

 Filetto di manzo
con radicchio di Treviso, lenticchie,
granella di nocciole e riduzione di aceto rosso

37

*Beef fillet
with Treviso radicchio, lentils, chopped hazelnuts,
red vinegar reduction sauce 8-9-12*

 Fegato alla Veneziana
con cipolla e polenta

29

*Fegato alla Veneziana
Venetian style sliced liver, onions, polenta 8-9*

  Verdure alla griglia di stagione

16

Grilled seasonal vegetables

DOLCI *DESSERTS*

 Tiramisù Dello Chef
Savoardi, mascarpone,
caffè, cacao *Tiramisù Dello Chef*
Savoardi, Mascarpone,
coffee, cocoa 1-3-5-6-7-8-1-12-13
15

Tortino al cioccolato
con cuore morbido,
salsa di lamponi *Warm chocolate cake*
with soft heart,
raspberry sauce 1-3-5-6-7-8-11-12-13
16

Crème Brûlée al pistacchio *Pistachio Crème Brûlée* 1-3-5-6-7-8-11-12-13
16

 Assortimenti di formaggi del territorio *Assortments of local cheeses* 1-7-8-12
22

 Assortimento di frutta fresca di stagione *Selection of fresh seasonal fruit*
15

 Affogato di gelato alla crema al caffè' *"Affogato" style Cream gelato and coffee* 3-7
16

I nostri gelati *Our Ice cream selections* 1-3-5-6-7-8-12
13

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.