

Le Maschere

RESTAURANT

ANTIPASTI / STARTERS

Tonno pinna gialla con Yuzu, aglio nero, fragole in consistenza, (4,11)
semi di sesamo, foglia d' ostrica e shiso verde

Yellow tuna fish, black garlic, strawberries, oyster leaf, sesame seeds and green shiso

30

Gamberetti di laguna con polentina morbida e salicornia di Treporti (1,2,4)
Venetian lagoon prawns with soft Corn meal and glasswort from Treporti

25

On the Moon (1,4)

Merluzzo con alga nori, tempura al nero di seppia, maionese vegana e alga wakame

Cod with seaweed, tempura flavoured with black ink, Vegan mayonnaise and wakame seaweed

28

Scampi in Saor con polvere di Tropea (1,2,4,8,11)

Sweet and sour Scampi with Onion powder from Tropea

33

Panzanella con Burrata d' Andria e cetriolo (1,7,10,6)

Rustic Bread with tomato, onion, milky buttered mozzarella cheese from Andria and cucumber

20

Carpaccio di manzo con tartufo estivo, salsa alla senape, (3,7,10,6,14)

capperi, cetriolini e cipolla in carpione

Beef carpaccio with summer truffle, mustard, capers, gherkins and pickled onion

26

PRIMI PIATTI | FIRST COURSES

Minestrone di verdure fresche di stagione (1)

Fresh seasonal vegetables soup

16

Spaghettoni con vongole veraci e lime (1,4,9,10,11)

Big spaghetti with clams and lime

25

Tagliolini alla "Busara", scampi, pomodoro, bisque e prezzemolo (1,2,3, 4,7,9,11)

Homemade tagliolini pasta "Busara" style with scampi, tomato, parsley and bisque

28

Risotto con cappelunghe, finocchietto selvatico, gel d' arancio e pepe di Sechuan (9,10,14,)

Risotto with razor clams, wild fennel, orange gel and Sechuan pepper

25

Gnocchi dello chef con ragù d' anatra, mela Granny Smith, arancio e aneto (1,3,9,11)

Homemade gnocchi with duck ragout, Granny Smith apple, orange and fresh dill

22

Bigoli freschi con acciughe del Cantabrico (1,3,4,7)

crumble di pane all' aglio e polvere di lamponi

Fresh bigoli pasta with Cantabrian anchovies, crumble garlic bread and raspberries powder

24

SECONDI PIATTI | MAIN COURSES

Trancio di branzino con carote aromatizzate allo zenzero, levistico (1,5,7)

crumble di segale, olive taggiasche e polvere di cumino

*Grilled sea-bass with carrots flavoured with ginger, lovage, rye crumble,
black olives and cumin powder*

32

Trancio di rombo al forno con la sua pelle soffiata alla lemon soda, pesche pepe rosa, aneto (5,13)

Baked Turbot with lemon soda blown skin, peaches, pink pepper, dill

33

Frittura mista di pescato del giorno con salsa tartare (1,2,3,10)

Fried mixed fish "catch of the day" with tartare sauce

35

Filetto di manzo con indivia belga all' albicocca e grue di cacao (9)

Grilled beef fillet with Belgian endive apricot flavoured and chocolate grue

36

Fegato di vitello alla veneziana con polenta arrostita (1, 7)

Calf's liver Venetian style with roasted polenta

29

Suprema di faraona con melanzane, pomodorini secchi, menta e semi di sesamo (9,11)

Guinea fowl supreme with aubergines, dried tomatoes, mint and sesame seeds

36

Verdure di stagione alla griglia

Grilled seasonal vegetables

16

DOLCI | *DESSERTS*

Il nostro sempre amato tiramisù dello chef
Our allways loved home made tiramisù
(1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 11, 12, 13, 14)
15

Semifreddo al limone e liquirizia
Lemon and licorice parfait
(1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 11, 12, 13, 14)
15

Crostata scomposta
Homemade tart
(1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 11, 12, 13, 14)
15

Cheese cake ai lamponi
(1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 11, 12, 13, 14)
Raspberries Cheesecake
15

Assortimento di formaggi veneti (7)
Assorted Venetian cheeses
20

IVA & Servizio Inclusi

VAT & Service Included

Pane e coperto a persona € 8,00

Bread and cover per person € 8,00

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, capesante e tagliolini) sono congelati all'origine dal produttore, mentre altri alimenti che arrivano freschi (branzino, rombo, Salmone) 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, Tuna, Scallops and Tagliolini) are frozen at the origin by the producer, while other food products that arrive fresh (e.g. Turbot, Seabass, Salmon) 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.