



# Le Maschere

RESTAURANT

## ANTIPASTI | STARTERS

“Le tre Tartare di pesce” - “ *Three fish Tartare*” ( 4)

Branzino con zenzero e sale affumicato, Salmone alla mela verde, Tonno con melone  
*Seabass with ginger and smoked salt, Salmon with green apple, Tuna and melon*

35

Gamberetti di laguna con polentina morbida (1,2,4)

*Venetian lagoon prawns with soft Corn meal*

22

Baccalà - *Code Fish* (1,4,7,11)

Mantecato della tradizione con crostone di pane  
in tempura avvolto in alga di mare, nero di seppia e maionese vegana

*Traditional and creamed with crusty bread*

*Tempura wrapped in seaweed, black ink and vegan mayonnaise*

28

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

*Sweet and sour Scampi with Onion powder from Tropea*

33

Asparagi verdi primaverili con quinoa e tuorlo d' uovo (3)

*Spring green asparagus with quinoa and egg yolk*

21

Tartare di manzo con capperi, cipolla, cetriolini e maionese al pepe rosa (3,8,11)

*Beef tartare with capers, onion, gherkins and mayonnaise pink peppers*

24

## ZUPPE | SOUPS

Crema di fagioli con radicchio di Treviso e crostini di pane (1)

*Beans cream with red radish and croutons*

16

Minestrone di verdure fresche

*Fresh vegetables soup*

16

## PRIMI PIATTI | FIRST COURSES

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

*Big spaghetti with clams and lime*

25

Tagliolini alla "Busara", scampi, pomodoro, bisque e prezzemolo (1,2,3, 4,7,11)  
*Homemade tagliolini pasta "Busara" style with scampi, tomato, parsley and bisque*

28

Risotto di carciofi di Sant' Erasmo con carpaccio di capesante e menta (4,10, 11)

*Risotto with artichokes from Saint' Erasmo, scallops carpaccio and mint*

26

Gnocchi dello chef con ragù d' anatra, mela Granny Smith, aneto fresco e semi di lino (1, 3, 11)

*Homemade potato gnocchi with duck ragout, green apple, fresh dill and flax seed*

23

Paccheri freschi con stracciatella, acqua di pomodoro e terra d'olive taggiasche, pomodorini gialli, pomodorini Pachino, pomodorini datterini e pomodori Camone (1, 7)

*Fresh Paccheri with stracciatella cheese, tomato water, black olives power, yellow tomatoes, cherry tomatoes, "Camone" tomato and dates tomatoes*

22

## SECONDI PIATTI | MAIN COURSES

Trancio di branzino con agretti e patate arrostate (4,7)  
*Grilled sea-bass with roasted potatoes and sea asparagus*

32

Filetto di rombo al forno con la sua pelle soffiata, taccole e dashi (4)  
*Baked Turbot with blown skin, mangetout peas and dashi*

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 in crosta di nocciola, Asiago e radicchio di Treviso (7,8)  
*Grilled beef fillet on a crust of hazelnuts, Asiago cheese and red chicory*

35

Fegato di vitello alla veneziana con polenta arrostita (1, 7)  
*Calf's liver Venetian style with roasted polenta*

30

Carrè d' agnello in crosta di senape, panura alle erbe primaverili, rapa Tatsoi croccante all'arancio  
*Rack of lamb on a crust of sesame, breaded with spring herbs, crusty orange Tatsoi turnip (1,6,7)*

34

Verdure di stagione alla griglia  
*Grilled seasonal vegetables*

15

## DOLCI | *DESSERTS*

Il nostro sempre amato tiramisu dello chef

*Our allways loved home made tiramisu*

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

15

Cream brulee con scaglie di cioccolato fondente

*Cream brulee with dark sliced chocolate*

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

15

Tortino al cioccolato con cuore morbido e salsa fragola

*Baked chocolate cake with soft heart and strawberry sauce*

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

15

Crostata scomposta 2.3 con lamponi

*Homemade tart with berries*

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

15

Assortimento di frutta fresca di stagione

*Assorted fresh seasonal fruit*

15

Assortimenti di formaggi della penisola con miele d' Acacia (7)

*Assortment of italian cheeses and Acacia honey*

26

## 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.*

