

# Le Maschere

RESTAURANT



## ANTIPASTI / STARTERS

Moscardini con crema di patate, chip di patata viola, gel di prezzemolo e terra di olive taggiasche

*Curled octopus with potato cream, purple potato chips, parsley gel and black olives powder*

(4,14)

22

-----

Gamberetti di laguna con polentina morbida e salicornia di Treporti

*Lagoon prawns with soft corn meal polenta and glasswort from Venice area "Treporti"*

(1,2,4)

25

-----

Giardino Inverno / Winter Garden

Radicchio Rosso di Treviso, crema di parmigiano, cavolo, cavolo nero, pera, zucca  
e funghi di stagione

*Red chicory from Treviso, parmesan cheese cream, cabbage, leaf cabbage, pear,  
pumpkin and seasonal mushrooms*

(3,7)

20

-----

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

*Sweet and sour Scampi with red onion powder*

(1,2,4,8,11)

33

-----

Petto d'oca affumicato con consistenze di barbabietola,  
cavolo cappuccio viola croccante e lampone

*Smoked goose breast with beetroot texture, crispy purple cabbage and raspberry*

29

-----

PRIMI PIATTI | *FIRST COURSES*

Spaghettoni di Gragnano Gerardo Nola con vongole e lime

*Gerardo Nola spaghetti with clams and lime*

(1,4,10,11,12)

25

-----

Tagliolini alla "Busara", scampi, pomodoro, bisque e prezzemolo

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

(1,2,3,4,7,9,11,12)

28

-----

Risotto con gamberi rossi crudi, cime di rapa e gel di melograno

*Risotto with raw red prawns, turnip greens and pomegranate gel*

(4,7,9,12)

25

-----

Gnocchi dello chef con ragù di anatra, mela Granny Smith, arancio e aneto fresco

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

(1,3,9,11)

23

-----

## SECONDI PIATTI | MAIN COURSES

Trancio di branzino con carciofi aromatizzati alla menta,  
crema di topinambur e lamelle di mandorle (4,7)

*Slice of sea bass with mint flavored artichokes,  
Jerusalem artichoke cream and almond flakes*

(4,7)

32

---

Trancio di rombo in crosta d'olive, la sua pelle soffiata,  
patate mascè e salsa mediterranea (capperi, olive, pomodorini)

*Slice of turbot in olive crust with its blown and crispy skin,  
Mashed potatoes and Mediterranean sauce (capers, olives and cherry tomatoes)*

(4,7)

33

---

Frittura mista di pesce con salsa tartara

*Mixed fried fish with tartar sauce*

(1,2,3,4,10)

35

---

Filetto di manzo con broccoli e cipolline glassate (4)

*Beef fillet with broccoli and glazed onions*

(4,9)

36

---

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

*Calf's liver Venetian style with roasted polenta*

(1,7,9)

29

---

VEGETARIANO | VEGETARIAN

Minestrone di verdure fresche

*Fresh vegetables soup*

(9)

16

---

Crema di fagioli con Radicchio Rosso di Treviso

*Bean cream with red chicory from Treviso*

(9)

18

---

Verdure alla griglia di stagione

*Grilled seasonal vegetables*

16

---

DOLCI | *DESSERTS*

Il nostro sempre amato tiramisù dello chef

*Our always loved homemade tiramisù*

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

15

---

Crème brûlée al pistacchio

*Pistachio Crème brûlée*

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

15

---

Cubo di cioccolato con salsa mou

*Chocolate cube with toffee sauce*

(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 del territorio con miele d' Acacia (7)

*Assortment of local cheeses and Acacia honey*

(7)

20

---

## 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
3. 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.*