

# 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*

IVA & Servizio Inclusi VAT & Service Included  
Pane e coperto a persona € 8,00 Bread and cover per person € 8,00



100% local



Chef's Signature



Vegetarian



Vegan

# 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 *Our Traditional appetizers trio*  
Baccalà mantecato, insalata di piovra *Creamed cod, octopus salad*  
con sedano e olive taggiasche, *with celery and Taggiasca olives,*  
canestrelli al forno *baked scallops*

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



### PORTATA PRINCIPALE A SCELTA

*Main course by choice*

Spaghettoni di Gragnano Gerardo Nola al *Gragnano spaghettoni by Gerardo Nola*  
nero di seppia *with Cuttlefish Ink*

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

oppure or

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


# ANTIPASTO

## Starters

 Scampi in Saor *Sweet and sour scampi*  
con cipolla bianca, uva sultanina, pinoli, *with white onion, sultanas, pinenuts,*  
aceto e olio d'oliva *vinegar, and olive oil*

1-2-4-8-12

34

 Trancio di piovra scottata *Seared octopus slice*  
con gazpacho andaluso e spugna al *with Andalusian gazpacho and*  
basilico *basil sponge*


1-3-4-12-14

26

Tonno marinato *Marinated tuna*  
con soia, menta, zenzero e timo, *with soy, mint, ginger, thyme, black*  
aglio nero e fragole *garlic and strawberries*


1-4-6-12

25

 Tartare di manzo *Beef tartare*  
con capperi e cetriolini in salsa senape *with capers, gherkins in mustard sauce*

3-10-12

25


 Uova e asparagi verdi *Egg and green asparagus*  
crumble di pane di segale, spinaci *rye bread crumble, crispy spinach,*  
croccanti, terra di olive *olive crumble*

1-3-12

19


# PRIMI

## *First Course*

 Spaghettoni di Gragnano Gerardo Nola *Gragnano spaghettoni by Gerardo Nola*  
con vongole e lime *with clams and lime sauce*


1-4-6-9-10-12-14

28

 Tagliolini freschi alla Busara *Fresh tagliolini with Busera sauce, langoustine,*  
scampi, pomodorini, peperoncino, *bisque, cherry tomatoes,*  
bisque di scampi *and chili pepper*


1-2-3-4-6-8-9-11-12

30

 Risi e Bisi, *«Risi e Bisi» rice and peas*  
con baccala' in olio d' oliva e basilico *with cod in olive oil and basil*

4-9-12

27

 Gnocchi fatti in casa con ragu'di Faraona *Homemade gnocchi*  
rughetta selvatica, pomodorini secchi e *with guinea fowl ragù wild rocket, dried*  
origano *tomatoes, and oregano*

1-3-9-12

24


 Minestrone di verdure *Vegetable soup*

-9-

16

## SECONDI

### Main Course

 Trancio di branzino *Sea bass fillet*  
con carote aromatizzate allo zenzero, *with ginger-flavored carrots, mountains*  
levistico, crumble di taralli e polvere di cumino *celery, taralli crumble, and cumin powder*

1-4-6-7-9 -10-11-12

35

 Frittura mista di pesce con salsa tartara *Mixed fried fish with tartar sauce*


1-2-3-4-12-14

35

Trancio di rombo *Turbot fillet*  
con asparagi verdi in consistenza, *with green asparagus, basil,*  
basilico e chinoa croccante *and crispy chinoa*


4-6-8-9

36

 Filetto di manzo *Beef fillet*  
con porri, crema di patate, taccole, *with leeks, creamed potatoes,*  
lamelle di mandorle *snow peas, almond flakes*

8-9

37

 Fagottino di verdure *Vegetables parcel with*  
con provola affumicata e pesto di basilico *smoked provola cheese and basil pesto*

1-7-8

20

  Verdure alla griglia di stagione *Grilled seasonal vegetables*

16

# DOLCI

## *Dessert*

 Tiramisù Dello Chef *Tiramisù Dello Chef*

Savoardi, mascarpone, caffè, cacao *savoardi, mascarpone, coffee, cocoa*

1-3-5-6-7-8-11-12-13

15

Piramide di banana, *Banana pyramid,*  
namelaka al cioccolato, salsa di lamponi *chocolate namelaka, raspberry sauce*

1-3-5-6-7-8

16

Cheese cake con pistacchio *Cheesecake with pistachios*  
e caramello salato *and salted caramel*

1-3-7-8

16

Tortino al cioccolato dal cuore *Warm chocolate fondant*  
caldo con gelato al lampone *with raspberry ice cream*

1-3-5-7-8-11-12-13

18

 Assortimento di formaggi del territorio *Selection of local cheeses*

1-7-8-12

22

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

15

 Affogato al caffè con gelato alla Crema *Coffee cream "affogato"*

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.*