



Le Maschere

RESTAURANT

SPECIAL SPLENDID LUNCH MENÙ

Un piatto a scelta dal nostro menù à la carte,
accompagnato con un bicchiere di bollicine, un dolce, acqua e caffè inclusi

*Please choose a plate from our menu a la carte,
accompanied with a glass of sparkling wine, one dessert, mineral water and coffee included*

€ 50.00 a persona / per person

ANTIPASTI | STARTERS

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 creamed with crusty bread

Tempura wrapped in seaweed with black ink and vegan mayonnaise

28

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

PRIMI PIATTI | FIRST COURSES

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

Big spaghetti with clams and lime

25

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

Paccheri freschi con stracciatella, acqua di pomodoro e terra d'olive taggiasche, (1, 7)

pomodorini gialli, pomodorini Pachino, pomodorini datterini e pomodori Camone

Fresh Paccheri with stracciatella, 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 arrostiti (4,7)
Grilled sea-bass with roasted potatoes and sea asparagus

32

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

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

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.

