

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

ANTIPASTO

Starters



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

1-2-4-8-12

34



Trancio di piovra scottata *Seared octopus fillet*
con crema di cavolfiore, *with cauliflower cream,*
gel di melograno e nocciole *pomegranate gel and hazelnuts*

4-8-12-14

26

Sgombro con crema di patate *Mackerel with potato cream,*
puntarelle, acciughe e mela verde *puntarelle, anchovies and green apple*

4

24



Petto d'oca affumicato *Smoked goose breast*
con cavolo viola croccante, *with crisp red cabbage,*
salsa di pere aromatizzata alla cannella *cinnamon-spiced pear sauce*

12

28



La tavolozza autunno e inverno *The autumn and winter palette*
con cavoli, broccoli, spinaci, radicchio, *with cabbage, broccoli, spinach, radicchio,*
cime di rapa e fonduta di formaggio *turnip greens and cheese fondue*

7

25

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

29

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

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

32

Zuppa di cipolle con crostini *Onion soup with croutons*

1-6-7-11

16

 Risotto di zucca con i suoi semi, *Pumpkin risotto with its seeds,*
capesante e aglio nero *scallops and black garlic*

4-8-9-12-14

32

  Gnocchi fatti in casa *Homemade gnocchi*
con ragu' di lepre, *with hare ragù,*
radicchio di Treviso croccante *crispy Treviso radicchio*

1-3-9-12

24

 Minestrone di verdure *Vegetable soup*

9

16

SECONDI

Main Course

 Trancio di branzino *Sea bass fillet*
con carciofi aromatizzati alla menta, *with mint-infused artichokes, Jerusalem*
crema di topinambur e lamelle di mandorle *artichoke cream and almond slivers*

4-8

35

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

1-2-3-4-7-12-14

35

Trancio di rombo *Turbot fillet*
con crumble di pane, lenticchie *with bread crumble, lentils*
e pancetta steccata *and pancetta*

1-4-9

36

 Filetto di manzo *Beef fillet*
con pak choy crema di broccoli *with bok choy and broccoli cream*

1

37

 Polpette di ceci con crema di porri, *Chickpea patties with leek cream,*
tahina, zafferano e paprika dolce *tahini, saffron and sweet paprika*

1-3-6-7-8-11

26

  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

16

Crème brûlée al pistacchio *Pistachio crème brûlée*

3-7-8

15

Mousse di pera con crumble al cacao, *Pear mousse with cocoa crumble,*
caramello salato e noci sabbiate *salted caramel and candied walnuts*

1-3-5-7-8

16

Tortino al cioccolato dal cuore *Warm chocolate fondant*
caldo con salsa al lampone *with raspberry sauce*

1-3-5-6-7-8-9-11-12-13-14

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

Abbinamento di cioccolato e distillati
Chocolate & Spirits pairing

ZACAPA XO

Cioccolato fondente – *Dark Chocolate*

*Un incontro intenso, dove le note profonde del rum si fondono
con il carattere deciso del cioccolato.*

*An intense pairing, where the rum's deep notes merge
with dark chocolate's bold character.*

1-5-6-7

40

GLENFIDDICH 12YO

Cioccolato alle mandorle – *Almond chocolate*

*Il cioccolato fondente e le mandorle creano un contrasto armonioso
che esalta le note morbide del whisky.*

*Dark chocolate and almonds create a harmonious contrast, enhancing
the whisky's smooth notes.*

1-5-6-7

30

COGNAC MARTEL V.S.

Cioccolato fondente – *Dark Chocolate*

*Il cioccolato fondente esprime tutta la sua ricchezza,
valorizzando le sfumature del cognac.*

Dark chocolate expresses its richness, highlighting the cognac's nuances.

1-5-6-7

26

SARPA ORO DI POLI

Cioccolato alle mandorle – *Almond chocolate*

*Le mandorle croccanti avvolgono la grappa, esaltando eleganza e aroma.
Crunchy almonds embrace the grappa, enhancing elegance and aroma.*

1-5-6-7

25



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.