



## Il crudo

<i>Selezione di crudo "Duilio"</i>	38
<i>Mezzaluna di branzino, zenzero, emulsione allo yogurt ed estratto di cetriolo</i> 4	20
<i>Carpaccio di gambero rosso, pesto di erbe, dressing cioccolato bianco maracuja</i> 2.7	22
<i>Ricciola marinata in ceviche, crudità di verdure e sorbetto al mojito</i> 4.6.7.8	18
 <i>Scegli il tuo crudo: (prezzo per ogni singolo pezzo)</i>	
<i>Scampì</i>	4,5
<i>Ostrica caorlina</i>	5
<i>Ostrica Kristale</i>	6
<i>Capasanta di Caorle</i>	6
<i>Tartufi di mare</i>	4,5
<i>Mazzancolla dell'Adriatico</i>	5
<i>Gambero rosso di Mazara</i>	4



## Antipasti

<i>Sua maestà il baccalà: denaturato, mantecato e croccante</i> 4.7.8	23
<i>Le cappe di Caorle (capesante, canestrelli, cappelunghe e cozze ripiene)</i> 7.14	25
<i>Cicchetti veneziani (baccalà, gamberi al vapore, alici marinate, insalatina di seppie, polpo)</i> 2.4.7.9.14	20
<i>Mazzancolle al vapore, lampone in agrodolce e Caprino</i> 2.7	20
<i>Trilogia in "saor": capasanta, gamberi e sarde</i> 2.4.8.	17
<i>Cappuccino di seppie al nero</i> 1.5.7.9.12.14	17
<i>Tartare di manzo con salsa al Gorgonzola</i> 3.7.10	19
<i>Magatello cotto al rosa, mousse di tonno e polvere di olive</i> 3.5.10	16



## Primi

<i>Zuppa di pesce "Festival"</i> 1.2.4.9.12.14	20
<i>Calamarata del Pescatore</i> 1.2.4.9.14	20
<i>Risotto al nero di seppia, porcini e riduzione di pomodoro (minimo 2 persone)</i> 1.2.4.7.9.12.14	20
<i>Tagliolino al doppio tuorlo, granchio blu e rosmarino</i> 1.2.3	18
<i>Chicche di patate al ragù di moscardino</i> 1.3.4.14	18
<i>Spaghetti alle canoche, prezzemolo e limone candito</i> 1.2.4.12	18
<i>Ravioli di mozzarella di bufala, pomodoro datterino e olive taggiasche</i> 1.7	14
<i>I classici italiani: spaghetti alla carbonara, bolognese, pomodoro e basilico</i> 1.3.7	13



## Secondi

<i>Saltimbocca di branzino con vellutata di zucchine</i> 4.7.9.	25
<i>Ombrina arrostita e crema di ravanelli</i> 4.7	24
<i>Polpo, burrata, spuma di patate e maionese di piovra</i> 5.7.10	22
<i>Tonno tataki con giardinetto di ortaggi</i> 4.10.11	20
<i>Doratura di mare con julienne di verdure</i> 1.2.3.4.5.7	22
<i>Fish and Chips</i> 1.2.3.4.5.7	20
<i>Seppioline alla pescatora e polenta soffiata</i> 1.5.12	18
<i>Pescato del giorno al forno, al sale o alla griglia</i> 2.4	100g 7/8
<i>Filetto di Angus con salsa all'Amarone e patate arrostiti</i> 1.7.12	28
<i>Fegato alla veneziana</i>	22



## Dessert

<i>Il sottobosco: cioccolato, crumble al cacao, lamponi e profumo di porcini</i> 1.3.5.6.7.8.	11
<i>Gianduia e lampone, sorbetto al cacao e habanero, pane al pistacchio</i> 1.3.7.8	10
<i>Coppa esotica al cocco, ananas e maracuja</i> 3.7.8	10
<i>Tiramisù</i> 1.3.7.8	10
<i>Frutta dorata "Duilio" con gelato alla crema</i> 7	8
<i>Millefoglie con crema allo zabaione e frutti di bosco</i> 1.3.7.12	8

### Allergeni:

- 1 Cereali contenenti glutine
- 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: mandorle, nocciole e noci
- 9 Sedano e prodotti a base di sedano
- 10 Senape e prodotti a base di senape
- 12 Anidrite solforosa e solfiti
- 13 Lupini e prodotti a base di lupini
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi

Gentile cliente, il personale di servizio è a disposizione degli ospiti per informazioni sugli allergeni presenti nei piatti.

La informiamo che in mancanza di prodotto alimentare fresco, alcuni alimenti possono essere surgelati o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del reg. CE 852/04. Il persona di servizio è a disposizione per una corretta informazione.