

RISTORANTE

IL CAMPIELLO

CROWNE PLAZA®
—— BY IHG ——
Venice East Quarto d'Altino

ORARI DI APERTURA : LUNEDI – DOMENICA 18:30 – 22:00

OPENING HOURS : MONDAY – SUNDAY 06:30 PM – 10:00 PM

ANTIPASTI starters

Insalata di pollo alla Catalana, maionese e il suo fondo di cottura in taco rustico di grani antichi € 14
(1, 2, 3, 10,12)

Catalan-Style Shredded Chicken Salad, dressed with its own pan juices and hand-made Mayonnaise in rustic Taco of Ancient Grains

Insalata alla Caprese con burrata e varietà di pomodoro datterino di Pachino e camone sardo € 16
(7)

Caprese salad with burrata and variety of Pachino datterino tomato and Sardinian camone VG, GF

Insalata di seppie con patate, olive taggiasche, sedano, cipolla di Tropea caramellata € 16
(2,4, 9, 10,14)

Cuttlefish salad with potatoes, Taggiasca olives, celery, caramelized Tropea onion GF

Crudo di Parma «Casa Graziano» 24 mesi, mozzarella fior di latte, balsamico tradizionale su focaccina all'olio EVO € 16
(1, 3, 4, 13)

Parma ham "Casa Graziano" 24 months, mozzarella fior di latte with traditional balsamic vinegar on EVO focaccia

PRIMI PIATTI **pasta dishes**

Risotto di pesce alla Buranella

(2, 4, 9, 12, 14)

€ 18

Fish and seafood risotto “alla buranella” (SIGNATURE DISH)

GF

Tagliolini al peperoncino con scampi * alla «Buzara»

(1, 2, 4, 12, 14)

€ 18

*Homemade tagliolini pasta with chilli pepper tomato souce and Scampi prawns * «buzara» style*

(SIGNATURE DISH)

Spaghettone «Felicetti» al burro di malga e Grana Padano

(1, 7)

€ 16

Large artisanal spaghetti with mountain butter creme and aged Grana Padano cheese

VE

Lasagne di casa al sugo di stracotto di manzo

(1, 3, 7)

€ 18

House-Made Lasagna with Slow-Braised Beef Stracotto

(SIGNATURE DISH)

Gnocchi di patate con vongole, zafferano e fiori di zuccina

(1, 2, 3, 4, 13, 14)

€ 18

House-Made potato dumplings with clams, saffron-infused sauce and zucchini blossoms

SECONDI PIATTI **main courses**

Costolette di agnello di Alpago con crema di piselli freschi alla menta e spinaci novelli al burro (3, 7)	€ 26
<i>Alpago lamb chops with fresh pea cream and mint, baby spinach in butter</i>	GF
Filetto di Branzino al forno e ratatouille di verdure (4, 9)	€ 26
<i>Baked Sea Bass fillet and vegetable ratatouille</i>	GF
Tagliata di Controfiletto di Fassona Piemontese con patate al forno (6)	€ 28
<i>Sliced Piedmontese Fassona sirloin steak with baked potatoes</i>	GF
Frittura di calamari* e schie di laguna con verdure in pastella (1, 4, 5, 14)	€ 26
<i>Fried Calamari* and lagoon shrimp with buttered vegetables</i>	
Filetto di Dentice scottato, erbe primaverili e brodetto ristretto di pesce (2, 4, 9, 12, 14)	€ 30
<i>Pan – seared Red Snapper fillet, spring herbs and reduced fish consomme'</i>	

INSALATE E CONTORNI

salads & sides

insalata misticanza di stagione	€ 7
<i>seasonal fresh mixed salad</i>	GF
patatine fritte	€ 7
<i>french fries</i>	GF
peperoni al forno	€ 7
baked peppers	GF
spinaci ripassati al burro	€ 7
plains sautéed with butter	GF

[ALLERGENI allergens]

In caso di allergia ad uno o più dei nostri ingredienti avvisa il nostro personale. Saremo lieti di rielaborare per te il piatto che hai scelto o proporti un'ottima alternativa altrettanto gustosa.

1. Cereali contenenti glutine
2. Crostacei e prodotti derivati
3. Uova e prodotti derivati
4. Pesce e prodotti derivati
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte
8. Frutta secca a guscio
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 sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

If you have an allergy to one or more of our ingredients please notify our staff. We will be happy to rework for you the dish of your choice or propose an equally tasty alternative.

- 1. Cereals containing gluten*
- 2. Crustaceans and derived products*
- 3. Eggs and egg products*
- 4. Fish and fish products*
- 5. Peanuts and peanut products*
- 6. Soybeans and soybean products*
- 7. Milk and dairy products*
- 8. Nuts and dried fruits*
- 9. Celery and celery products*
- 10. Mustard and mustard products*
- 11. Sesame seeds and sesame products*
- 12. Sulfur dioxide and sulfites*
- 13. Lupin beans and lupin beans products*
- 14. Mollusks and products made from mollusks*