



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>Scampi</i>	4,5
<i>Ostrica caorlina</i>	5
<i>Ostrica Kristale</i>	6
<i>Capasanta di Caorle</i>	6
<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	24
<i>Le cappe di Caorle (capesante, canestrelli, cappelunghe e cozze ripiene)</i> 7.14	26
<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.	18
<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	22
<i>Tagliolino al carbone vegetale, canoce e fiori di zucca</i> 1.2.3.4	22
<i>Spaghetti all'aglio nero, calamaretti e peperoncino</i> 1.4	22
<i>Gnocchi di nocciole, capesante e crumble di datterino</i> 1.3.7.14	20
<i>Risotto al nero di seppia, porcini e riduzione di pomodoro</i> (minimo 2 persone) 1.2.4.7.9.12.14	20
<i>Tortelli alla carbonara e tartare di gambero rosso</i> 1.2.3.7	20
<i>I classici italiani: pasta alla carbonara, bolognese, cacio e pepe</i> 1.3.7	15



Secondi

<i>Saltimbocca di branzino con vellutata di zucchine</i> 4.7.9.	26
<i>Ombrina arrostita, dressing al prosecco e radice di prezzemolo</i> 4.7	25
<i>Polpo, burrata, spuma di patate e maionese di piovra</i> 5.7.10	24
<i>Tonno tataki con porri scottati e riduzione al vino rosso e miele</i> 4.10.11.12	22
<i>Doratura di mare con julienne di verdure</i> 1.2.3.4.5.7	22
<i>Merluzzo in oliocottura con fumetto di pesce al miso rosso</i> 2.4.6.	22
<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 al gorgonzola e patate arrostiti</i> 1.7.12	28
<i>Fegato alla veneziana</i>	22
<i>Costolette di maiale, salsa BBQ e patate al rosmarino</i>	22



Dessert

<i>Il sottobosco: cioccolato, crumble, 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	9
<i>Sorbetto maracuja e cavolo viola, vellutata di mela verde e yuzu</i>	9

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 personale di servizio è a disposizione per una corretta informazione.