

Pasqua a Ca' Sagredo
Easter at Ca' Sagredo

Venerdì Santo e Sabato Santo

Venerdì 18 e Sabato 19 Aprile

Friday 18th & Saturday 19th April

Pasqua

Domenica 20 Aprile

Sunday 20th April

Pasquetta

Lunedì 21 Aprile

Monday 21st April

Info e prenotazioni
Info and reservations

info@casagredohotel.com | +39 041 2413111



I nostri Menu di Pasqua

Cena di Venerdì Santo e Sabato Santo Venerdì 18 e Sabato 19 Aprile

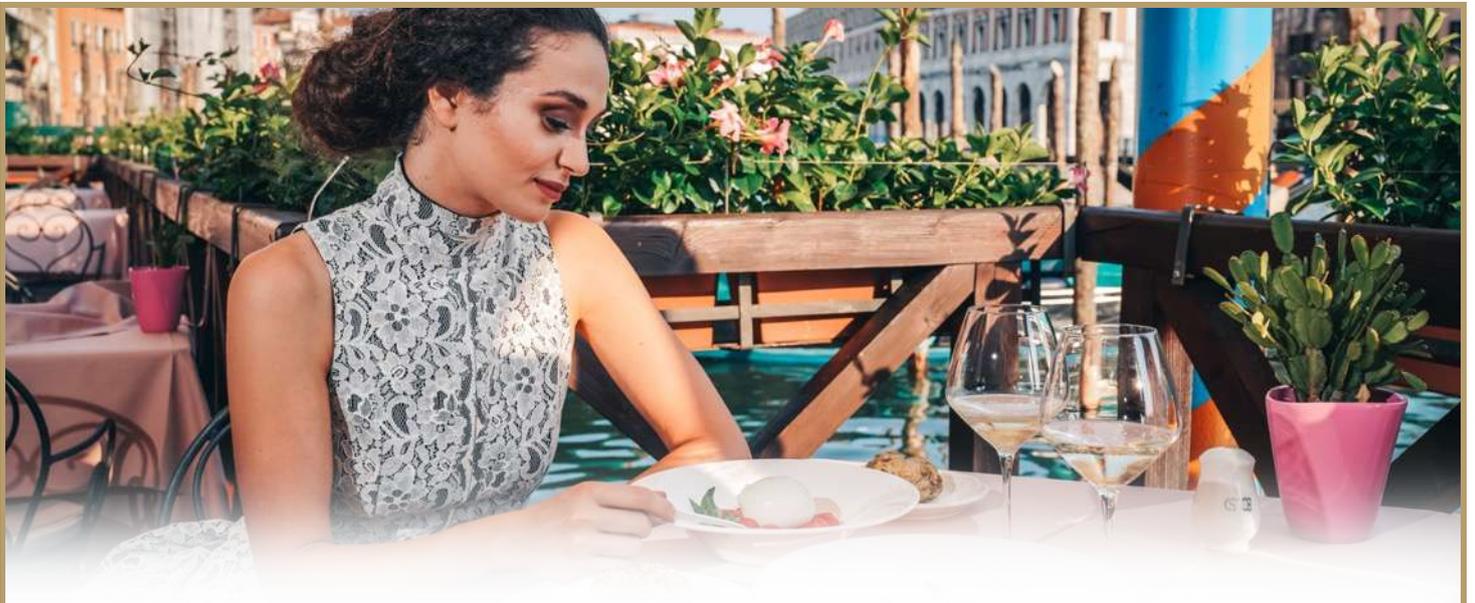
Friday 18th & 19th Saturday April

Pranzo & Cena di Pasqua Domenica 20 Aprile

Sunday 20th April

Pranzo & Cena di Pasquetta Lunedì 21 Aprile

Monday 21st April



Gli Antipasti

Salmone selvaggio,
Mela Verde e Guacamole

*Wild Salmon,
Green Apple and Guacamole*

Tartare di Tonno,
misticanza di Carciofi e Pistacchio

*Tuna Tartare,
Artichoke and Pistachio Salad*

Pesce Spada marinato al Carcadè
e insalatina di Frutti Rossi

*Carcadè Tea marinated Swordfish
and Red Fruit Salad*

L'Uovo a guscio bianco (veg)
cotto a bassa temperatura
su crema di Barbabietola rossa
e Croccante alle Noci di Macadamia

*White-shelled Egg (veg)
cooked at low temperature
on Red Beet cream
and Crunchy Macadamia Nuts*

Asparagi, Spuma di Bufala, (veg)
Uovo in crosta di Frutta Secca
e Olio di Spinaci

*Asparagus, Buffalo Mozzarella, (veg)
Egg in Nut Crust
and Spinach Oil*



I Primi Piatti

Bauletti all'Astice, Fiori di Zucchini,
Bottarga e la Sua Bisque

*Lobster filled Ravioli, Zucchini Flowers,
Bottarga and Its Bisque*

Il Risotto Carnaroli
su crema di Asparagi di Bassano con
Carpaccio di Gamberi Rossi di Mazara

*Carnaroli Risotto
on Asparagus of Bassano cream with
Mazara Red Prawns Carpaccio*

Mezzi Paccheri
con Carbonara di Mare

*"Mezzi Paccheri" Pasta
with Seafood Carbonara*

Involtino alle Erbette raccolte (veg)
con Fonduta Roquefort

*Herb Roll (veg)
with Roquefort Fondue*

Ravioli di Burrata (veg)
con Datterini al forno
e Quenelle di Verdure primaverili

*Burrata Ravioli (veg)
with baked Datterini tomatoes
and Spring Vegetables Quenelles*



I Secondi Piatti

Millefoglie di Pesce con Verdure dell'Orto
e Bufala in guazzetto di Crostacei

*Swordfish Millefeuille with Vegetables
and Buffalo Mozzarella in Shellfish stew*

Il Filetto di Rombo
in Crosta di Patate dolci,
Flan di Zucca e Perle di Verdure

*Turbot Fillet
in sweet Potato Crust,
Pumpkin Flan and Vegetable Pearls*

La Lombatina di Agnello
in Crosta di Pistacchi di Bronte
su mosaico di Sant'Erasmus

*Lamb Loin
in a Bronte Pistachio Crust
on St. Erasmus's Vegetables*

Petto d'Anatra con riduzione di Nebbiolo,
Frutti rossi e Asparagi Verdi

*Duck Breast with Nebbiolo reduction,
Red Fruits and Green Asparagus*

Composizione di Verdure primaverili (veg)
con Tortino di Bruscardoli Selvatici

*Spring Vegetables Selection (veg)
with Wild Hop Shoots Flan*



Le Tentazioni

Tortino con cuore caldo al Cioccolato
e Gelato alla Vaniglia

*Chocolate Soufflè
and Vanilla Ice Cream*

Sfera di Cioccolato, Nocciola,
Cuore di Noci Pecan
e salsa al Grand Marnier

*Chocolate Sphere, Hazelnut,
Pecan Nut Heart
and Grand Marnier sauce*

Semifreddo alla Vaniglia
con sentore di Lampone
e Salsa al Cioccolato Bianco

*Vanilla Semifreddo
with Raspberry scent
and White Chocolate Sauce*

Tiramisù ai Tre Colori

Three Color Tiramisu

La Colomba Pasquale
con le Sue Salse

*Easter Cake
with Its Sauces*