



Ristorante L' Alcova



Gli Antipasti

 Baccalà Mantecato della Tradizione con Polenta Grigliata
Creamed Codfish with Grilled Polenta

Traditional Venetian Dish

 La Degustazione Veneziana:
Sarde in Saor, Seppie Nere, Schie con Polenta, Cannocchie e Latti di Seppia
Venetian Tasting:

"Sarde in Saor", Black Cuttlefish, Schie with Polenta, Mantis Shrimp and "Latti di Seppia"

Traditional Venetian Dish

Salmonato marinato al Sale Rosa con Crudité di Finocchi,
Pompelmo Rosa e Aneto
*Pink Salt Marinated Salmon with Fennel Crudités,
Pink Grapefruit and Dill*

Tartare di Gamberi rossi con Ricotta fresca,
Polvere di Capperi e Caviale
*Red Prawn Tartare with fresh Ricotta,
Caper Powder and Caviar*

La classica Tartare di Manzo ed i Suoi Crostini caldi
The classic Beef Tartare and its hot Crostini

Culaccia di Parma con Burratina pugliese e
verdure dell'orto di Sant'Erasmus
*Parma's "Culaccia" with Burratina pugliese
and Sant'Erasmus Island Vegetables*

 Fiori di Zucca in tempura
con crudité di Zucchine e Salsa di Soia
*Tempura Zucchini blossoms
with Courgette crudités and Soy Sauce*

Flors d'œuvre

I Primi Piatti



Gli Spaghetti con Vongole e Bottarga
Spaghetti with Clams and Bottarga

Traditional Venetian Dish

Risotto agli Scampi e Funghi Porcini
con Essenza di Prezzemolo
*Scampi Risotto and Porcini Mushrooms
with Parsley Essence*

Tagliolini con Astice e la sua Bisque
Tagliolini with Lobster and its Bisque

Strigoli Verdi con Pesto di Pistacchi
e Gamberi
*Green Strigoli Pasta with Pistachio Pesto
and Prawns*

Tonnarelli Cacio e Pepe
Tonnarelli Pasta with Cacio Cheese and Black Pepper



Ravioli ripieni di Burrata
con quenelles di Melanzane al Basilico
e Datterini confit

*Ravioli stuffed with Burrata
with Basil Aubergine quenelles
and confit Datterini Tomatoes*

Pasta Proposal

I Secondi Piatti

Calamari grigliati al Salmoriglio
con Pomodori Piccadilly marinati al Basilico
*Grilled Calamari and Salmoriglio Sauce
with Basil Marinated Piccadilly Tomatoes*

Il Pesce del giorno
con Primizie di stagione dall'Orto di Sant' Erasmo
*Fish of the day with Vegetables of the season
from the Island of St. Erasmo's gardens*

Milanese di Pesce Spada con Cips di Patate
e Maionese Wakame
*Swordfish Milanese with Potato Chips
and Wakame Mayonnaise*

Il Filetto di Manzo alla griglia
con Patate e Verdure dall'Isola di Sant'Erasmo
*Grilled Beef Fillet
with Potatoes and Vegetables from the Island of Sant'Erasmo*

 Il Fegato di Vitello come da Tradizione Veneziana
Veal Liver as Tradition

Traditional Venetian Dish

Main Courses

Insalate, Piatti Vegetariani e Freschi *Salads, Cold & Vegetarian Dishes*

Insalata Ca' Sagredo: Pomodori Camone, Avocado,
Gamberi al Vapore e Gel al Limone Bio
*Ca' Sagredo Salad: Camone Tomatoes Salad, Avocado
Steamed Prawns and Organic Lemon Gel*

Caesar Salad: Mozzarella di Bufala DOP,
Suprema di Pollo grigliata, Scaglie di Parmigiano, Pomodoro,
Lattuga, Crostini dorati e salsa allo Yogurt
*Our Caesar Salad: PDO Buffalo Mozzarella,
grilled Chicken breast strips, Parmesan flakes, Tomato,
Lettuce, golden Bread croutons and Yogurt sauce*

✿ Mezzi Paccheri con Verdure Croccanti e Tofu
su Crema di Edamame
*Mezzi Paccheri Pasta with Crispy Vegetables and Tofu
on Edamame Cream*

✿ Crema di Carote e Zenzero
Carrot and Ginger Cream

✿ Zuppa dell'Orto di Sant'Erasmo
Soup with Vegetables from Sant'Erasmo Island Garden

✿ La Panaché di Verdure miste
con Tofu Affumicato e Mandorle tostate
*Mixed Vegetables Panaché
with Smoked Tofu and toasted Almonds*

✿ Hamburger "Veggie", Quinoa e Semi di Lino
con foglie di Borraggine in Crosta di Grano
*"Veggie" Burger, Quinoa and Flax Seeds,
with Borage Leaves in Wheat Crust*

Le Tentazioni

Tiramisù Gourmet
Gourmet Tiramisù

Sfera di Cioccolato, Nocciola, Cuore di Noci Pecan
e Gelato alla Crema
*Chocolate Sphere, Hazelnut, Pecan Nut Heart
and Custard Ice Cream*

Zuppetta di Fragole con Gelato al Cioccolato
e Crumble alle Mandorle
*Strawberry Soup with Chocolate Ice Cream
and Almond Crumble*

Eclair alla Vaniglia con Salsa al Pistacchio
e Frutti Rossi
*Vanilla Eclair with Pistachio Sauce
and Red Fruits*

Tortino di Cioccolato
con Cuore fondente e Salsa Bourbon
*Chocolate cake
with warm Heart and Bourbon Sauce*

Il Gran Piatto di Frutta fresca
Fresh Fruit Grand Platter

La Coppa con l'assortimento di Gelati
e Sorbetti dello Chef
*Bowl with our Chef variety of Gelato
and Sorbets*

La Selezione di Formaggi con Composte
Cheese Selection with Compotes

Desserts

Le informazioni relative alla presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio
The information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances are available by contacting the service personnel

Legenda | Legend



Opzione Vegetariana – Vegetarian option



Piatto della Tradizione Veneziana – Traditional Venetian dish

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

Cereali contenenti glutine:
grano, segale, orzo, avena, farro, kamut
o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati
Crostacei e prodotti a base di crostacei
Uova e prodotti a base di uova
Pesce e prodotti a base di pesce
Arachidi e prodotti a base di arachidi
Soia e prodotti a base di soia
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci,
pistacchi
Sedano e prodotti a base di sedano
Senape e prodotti a base di senape
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
Anidride solforosa e solfiti
Lupini e prodotti a base di lupini
Molluschi e prodotti a base di molluschi

Major allergens identified

Cereals containing gluten:
wheat, rye, barley, oat, hulled wheat, kamut,
or their hybridised strains and products thereof
Crustaceans and products based on crustaceans
Eggs and products based on eggs
Fish and products based on fish
Peanuts and products based on peanuts
Soybeans and products based on soybeans
Milk and products based on milk (lactose included)
Nuts, such as almonds, hazelnuts, walnuts and pistachio
Celery, celeriac and products based on celery
Mustard and products based on mustard
Sesame and products based on sesame
Sulphur dioxide and sulfites
Lupin and products based on lupin
Molluscs and products based on molluscs

Tutta questa è Ca' Sagredo



This is all Ca' Sagredo

