



Ristorante L' Alcova



Gli Antipasti

Sfera di Baccalà, crumble di Taralli, Salsa di Pomodoro,
Pesto di Borragine e Carciofo Confit
*Cod Sphere, Taralli Crumble, Tomato Sauce,
Borage Pesto and Artichoke Confit*

Zucca Violino schiacciata, Porcini, Capesante grigliate
con Pistacchi tostati e Caviale nero di Seppia
*Crushed Violin pumpkin, Porcini mushrooms, grilled Scallops
with toasted Pistachios and black Cuttlefish Caviar*

Salmone marinato al Sale Rosa con Barbabietola rossa
e Spuma di Patate
*Pink Salt Marinated Salmon with Beetroot
and Potato Foam*

Piovra scottata al profumo di Rosmarino su crema di Patate
e Porri croccanti
*Pan fried Octopus flavored with Rosemary on Potatoes cream
and crispy Leeks*

Battuta di Fassona con Tartufo nero, salsa di Nocciole piemontesi,
scaglie di Parmigiano e pane di Segale
*Fassona tartare with black Truffle, Piemontese Hazelnut sauce,
Parmesan cheese flakes and rye bread*

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'Heure

I Primi Piatti

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



Gli Spaghetti con Vongole e Bottarga
Spaghetti with Clams and Bottarga
Traditional Venetian Dish

Tonnarelli con Scampi "Alla Busera"
Tonnarelli Pasta with "Alla Busera" Scampi

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

Risotto al Radicchio Tardivo, Fonduta di Formaggio "ubriaco"
e gocce di Amarone
*Late Radicchio Risotto, "Ubriaco" Cheese Fondue
and Amarone drops*



Ravioli di Zucca e Tartufo
with Its Cream
*Pumpkin and Truffle Ravioli
on Cream*

Pasta Proposal

I Secondi Piatti

Calamari alla griglia con Salmoriglio
e Verdure autunnali di Sant'Erasmus
*Grilled Calamari and Salmoriglio Sauce
and autumnal Vegetables from St. Erasmus's Island*

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

La frittura di Gamberi, Scampi e Calamaretti
con Tempura dell'Orto
*Fried Prawns, Scampi and Squids
with Tempura from the Garden*

Il Filetto di Manzo alla griglia
con Patate e ventaglio di Verdure
*Grilled Beef Fillet
with Potatoes and Vegetables*

 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*

L' Insalata Invernale: Radicchio Tardivo, Noci,
Finocchi, Arance ed Edamame
*The Winter Salad: Late Radicchio, Nuts,
Fennel, Oranges and Edamame*

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*

✿ La Crema di Ceci con Crostini alla Paprika
Chickpea Cream with Paprika Crostini

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

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

✿ La classica Parmigiana di Melanzane
The classic Eggplant Parmigiana

✿ Riso Thai con Tofu, Verdurine Croccanti
e Soia
*Thai Rice with Tofu, Crispy Vegetables
and Soy*

Le Tentazioni

Tiramisù Gourmet
Gourmet Tiramisù

Sfera di Cioccolato, Nocciola, Cuore di Noci Pecan
e salsa al Grand Marnier
*Chocolate Sphere, Hazelnut, Pecan Nut Heart
and Grand Marnier sauce*

Zuppetta calda di Frutti di Bosco con Gelato alla Vaniglia
e Crumble alle Mandorle
*Hot berry soup with Vanilla Ice Cream
and Almond Crumble*

Panna cotta alle Castagne, Caramello Salato
e Croccante di Grano Saraceno
*Chestnut Panna cotta, salted Caramel
and Buckwheat Crunch*

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

