
Ristorante L' Alcova

Gli Antipasti

Sfera di Baccalà, Brioches al Nero di Seppia,
Lime e Menta
*Cod Sphere, Cuttlefish Ink Brioche,
Lime and Mint*

Salmone marinato al Sale Rosa, Insalata di Avocado,
Cetrioli allo Yogurt e Aneto
*Pink Salt Marinated Salmon, Avocado Salad,
Cucumbers with Yogurt and Dill*

Tempura di Calamaretti, Gamberi, Scampi e Zucchine
Tempura of Squids, Shrimps, Scampi and Zucchini

Capesante grigliati, Lardo di Colonnata
e Asparagi di Badoere
*Grilled Scallops, Larded Colonnata Bacon
and Asparagus from Badoere*

Battuta di Fassona con Tartufo nero, salsa di Nocciole Piemontesi,
scaglie di Parmigiano e Pane di Segale
*Fassona Beef tartare with black Truffle, Piedmont Hazelnut sauce,
Parmesan cheese slices and Rye Bread*

Culatello di Parma con Burratina Pugliese affumicata,
Datterini Gialli e Rossi e Focaccia Casereccia
*Parma's "Culatello" with smoked Burratina Pugliese,
Yellow and Red Datterini Tomatoes and Homemade Focaccia*

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

Bruschette assortite con Zucchine alla Menta, Pomodori San Marzano,
Melanzane Trifolate e Stracciatella di Bufala
*Assorted Bruschetta with Mint Zucchini, San Marzano Tomatoes,
Sautéed Eggplants and Buffalo Stracciatella*

Flors d'Heure

I Primi Piatti

Carnaroli con Scampi, Gamberi, Vongole,
Essenza di Prezzemolo ed Olio Extravergine di Oliva
*Carnaroli Risotto with Scampi, Prawns, Clams
Parsley Essence and Extra Virgin Olive Oil*



Gli Spaghetti con Vongole e Bottarga
Spaghetti with Clams and Bottarga Dried Eggfish

Traditional Venetian Dish

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

Gratin di Crespelle con "Bruscandoli" e Rana Pescatrice
Crepes Gratin with "Bruscandoli" Herbs and Monkfish

Mezzi Paccheri alla Cacio e Pepe
Mezzi Paccheri Pasta with Cacio Cheese and Black Pepper



Ravioli di Burrata con Melanzane arrostate, Pomodorini Confit
e Stracciatella di Burrata
*Burrata filled Ravioli with roasted Eggplant, Confit Cherry Tomatoes
and Burrata Stracciatella*

Pasta Proposal

I Secondi Piatti

Calamari alla griglia con Salmoriglio
con Agretto di Piccadilly e Olive Taggiasche
*Grilled Calamari and Salmoriglio Sauce
with Piccadilly Agretto's and Taggiasca Olives*

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*

Tonno scottato con salsa agli Agrumi e Miele
Seared Tuna with Citrus Sauce and Honey

Il Filetto di Manzo con salsa al Pepe Verde,
Patate Novelle e Verdure stagionali
*Beef Fillet with Green Pepper Sauce,
Baby Potatoes and Seasonal Vegetables*

Guancetta di Vitello stufata all'Amarone
e spuma di Patate al Timo
*Stewed Veal Cheek in Amarone Wine
and Thyme scented Potatoes mousse*



Il Fegato come da Tradizione Veneziana
Veal Liver as Tradition

Traditional Venetian Dish

Main Courses

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

Insalata Niçoise: Lattuga, Fagiolini, Patate, Pomodori, Uova sode,
Olive, Tonno e Acciughe

*Niçoise Salad: Lettuce, Green Beans, Potatoes, Tomatoes, Hard Boiled Eggs,
Olives, Tuna and Anchovies*

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*



Zuppa di Asparagi con crostini di Pane Multigrano
Asparagus Soup with Multigrain Bread Croutons



La Crema di Piselli e Menta
Peas Cream and Mint



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

Le Tentazioni

Tiramisù Gourmet
Gourmet Tiramisù

"Oro nero" con Gelato al Latte di Bufala, Nocciole
e Cuore al Fondente
*"Black Gold" with Buffalo Milk Ice Cream, Hazelnuts
and Dark Chocolate Heart*

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

Crema Brulee alla Fragola
Strawberry Crème Brûlée

Tortino Caldo di Cioccolato
con Salsa al Mango
*Hot Chocolate cake
with Mango Sauce*

Il Gran Piatto di Frutta fresca
Fresh Fruit Grand Platter

La Coppa con l'assortimento di Gelati
Bowl with our Chef variety of Ice Cream

I Sorbetti dello Chef
Chef's 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

Mayor 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

