



Ristorante L'Alcova



La Bontà della Tradizione



The Taste of Tradition

Hors d'Oeuvre

L'Antipasto del giorno
Hors D'Oeuvre of the day

Il Salmone marinato all'Arancia
con Zenzero e Datteri
*Orange marinated Salmon
with Ginger and Dates*

La Tartare di Manzo
con insalatina di Bietole e Lime
*Beef Tartare
with Swiss Chard salad and Lime*



Il Tortino di Zucca
con Misticanza di Finocchi e Lamponi
*Savoury Butternut Squash Pie with
mixed Fennel salad and Raspberries*



Traditional Venetian Dishes

Il Baccalà mantecato con Polenta croccante
creamy Codfish served with crunchy Polenta

Il Polpo alle Erbe con Patate, croccante di Sedano Bianco,
e Olive Taggiasche
*Herbs Octopus with Potatoes, crispy white Celery,
and Taggiasca Olives*

Gli Antipasti

Al Sogno Romantico



The Dream of Romance

Pasta Proposal

Gli Spaghetti all'Astice
Spaghetti with Lobster

I Conchiglioni al Ragout di Crostacei e Mandorle
Shellfish Ragout Conchiglioni Pasta with Almonds

Il Risotto Carnaroli con Scampi,
mantecato al Limone
*Prawn Carnaroli Risotto
creamed with Lemon*

I Paccheri con Ragout di Manzo
e scaglie di Grana
*Paccheri Pasta with Beef Ragout
and Grana Cheese shavings*

Il Risotto Carnaroli
ai Funghi Porcini e Rosmarino
*Rosemary and Porcini Mushroom
Carnaroli Risotto*



Gli Eliconi con Verdure e Zafferano
Eliconi Pasta with Vegetables and Saffron



Traditional Venetian Dishes

Gli Spaghetti al Nero di Seppia
Squid Ink Spaghetti

Primi Piatti

L'Armonia dell'Arte



The Majesty of Art

Main Courses

Il Pesce del giorno con Verdure di Stagione
Fish of the day with seasonal Vegetables

Il trancio di Branzino, Tortino di Cicoria con Capperi
e salsa di Zafferano
*Sea Bass fillet, Chicory Pie with Capers
and Saffron sauce*

I Gamberoni agli Agrumi
con Brunoise di Verdure di stagione
*Citrus Fruits flavoured Prawns
with seasonal Vegetables Brunoise*

La Tagliata di Manzo
con Funghi Porcini e Rucola
*Sliced Beef with Porcini Mushrooms
and Rocket*



La Parmigiana di Melanzane
Aubergine "Parmigiana style"



Traditional Venetian Dishes

Il Fritto di Pesce del Mercato di Rialto
e le Verdure di Sant'Erasmus
*Traditional fried Fish from Rialto Market
and Vegetables from Saint Erasmo Island*

Il Fegato alla Veneziana
Venetian style Liver

I Secondi Piatti

L'Eleganza della Storia



The charm of History

From Venice Island Gardens

La Caprese di Bufala
con Pomodorini e salsa all'Origano
Buffalo Mozzarella "Caprese" style
with cherry Tomatoes and Oregano sauce

L'Insalata Ca' Sagredo:
Misticanza, Pomodorini gialli,
Pomodori secchi, Carote, Zucchine
e Mandorle, con Olio aromatizzato
Ca' Sagredo signature Salad
Mixed Salad, yellow cherry Tomatoes,
dried Tomatoes, Carrots, Zucchini
and Almonds with scented olive Oil

La Fantasia di Verdure cotte e crude
e la varietà di salse sfiziose
Symphony of raw and cooked mixed Vegetables
with our signature sauces

Dagli Orti delle Isole Veneziane

Al Piacere di un Regalo



The Joy of a Gift

Scopri come puoi stupire chi ami con un regalo
Find the perfect gift for your loved ones
ca-sagredo-hotel.myshopify.com



I Dolci

Il Tiramisù classico
Home made traditional Tiramisù

*Il Tortino caldo al Cioccolato
con Gelato alla Vaniglia*
Molten Chocolate cake
with Vanilla Ice Cream

*Il Semifreddo al Limone
con granella di Nocciole e Lamponi in salsa*
Lemon Parfait
with chopped Hazelnuts and Raspberry sauce

*Il Gran Piatto di Frutta fresca
con salsa alle Fragole*
Grand Platter of fresh Fruit and Raspberry sauce

La Coppa con il nostro assortimento di Gelati
Bowl with our variety of Ice Creams

Le Dolci Tentazioni

Al Fascino del Canal Grande



The Enchantment of the Grand Canal

Tutto questo è Ca' Sagredo



This is all Ca' Sagredo

Legenda | Legend



Opzione Vegetariana – Vegetarian option



Piatta 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, nocciola, 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