



Pasqua a Ca' Sagredo *Easter at Ca' Sagredo*

Terrazza Ristorante L'Alcova sul Canal Grande
L'Alcova Restaurant Terrace on the Grand Canal

Sabato 8 aprile – Cena
Domenica 9 aprile – Pranzo & Cena
Saturday, April 8 – Dinner
Sunday, April 9 – Lunch & Dinner

L'Uovo a guscio bianco cotto a bassa temperatura su crema di Barbabietola rossa,
Porcino grigliato e Croccante alle Noci di Macadamia
White-shelled Egg cooked at low temperature on Red Beet cream,
grilled Porcino Mushroom and crunchy Macadamia Nuts

Il Risotto Carnaroli alle Erbette primaverili raccolte
su crema di Asparagi di Bassano con Carpaccio di Gamberi Rossi di Mazara
Spring Herbs Carnaroli Risotto
on Asparagus of Bassano cream with Mazara Red Prawns Carpaccio

La Lombatina di Agnello in crosta di Pistacchi di Bronte su mosaico di Sant'Erasmo
Lamb Loin in a Bronte Pistachio Crust on St. Erasmo's Vegetables mosaic

Il Semifreddo al Fondente con sentore alle Fragoline di Bosco, Coulis alla Vaniglia e
Croccante alle Mandorle
Wild Strawberries scented Dark Chocolate Parfait, Vanilla Coulis and Almonds Brittle

Il Caffé con gli Ovetti e i Dolci di Pasqua
Coffee with Chocolate eggs and traditional Easter Sweets