Ristorante L'Alcova

Gli Antipasti

Hors d'Oeuvre

Il Gran Crudo di mare Ca' Sagredo
Ca' Sagredo Raw Seafood Grand Platter

Il Baccalà mantecato
con Polenta alla piastra
Creamed Codfish
with grilled Polenta

La Piovra scottata
con Verdure di Stagione
Pan-fried Octopus
with Seasonal Vegetables

Il Salmone marinato con
Crostini di Pane e Burro
Marinated Salmon with
Butter and Croutons

La Tartare di Manzo
con Vinaigrette alla Senape
e scaglie di Parmigiano
Beef Tartare
with Mustard Vinaigrette
and Parmesan flakes

I Primi Piatti

Pasta Proposal

Traditional Venetian Dish

Il Risotto ai Frutti di Mare
Seafood Risotto

Gli Spaghetti con Vongole e Bottarga
Spaghetti with Clams and Bottarga

La Cacio e Pepe di mare
Seafood Cacio and Pepe

Gli Gnocchi con Baccalà allo Zafferano
Gnocchi with Codfish on Saffron cream

Le Trofie al Pesto di Pistacchi e Gamberi
Trofie Pasta with Pistachio Pesto and Shrimps

I Tagliolini gialli con Verdure croccanti
su crema di Zucchine
Yellow Tagliolini Pasta with crispy Vegetables
on Courgette cream

Risotto ai Porcini e fonduta all'Asiago
Porcini Mushrooms Risotto and
Asiago Cheese fondue

I Secondi Piatti

Main Courses

Traditional Venetian Dishes

Il Fritto di Pesce
con Tempura di Verdure
Traditional fried Fish
with Vegetables Tempura

Il Fegato di Vitello come da
Tradizione Veneziana
Traditional Venetian Veal Liver

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

Il Filetto di Manzo alla griglia
Grilled Beef Fillet

Il Petto d'Anatra agli Agrumi
e crudité di Finocchi al Cumino
Breast of Duck with Citrus
and Fennel crudité with Cumin

Le Nostre Insalate e i Piatti Estivi
Our Salads and Summer Dishes

La 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 Caprese di Bufala DOP con Pomodorini
PDO Buffalo Mozzarella Caprese with Cherry Tomatoes

L'insalata Ca' Sagredo: Insalata Novella, Pomodori, Zucchine di Sant'Erasmo,
Mandorle e Vinaigrette al Limone
Ca' Sagredo Salad: Seasonal Green Salad, Tomatoes, St. Erasmo Island Zucchini,
Almonds and Lemon scented Vinaigrette

L'Insalata estiva di Gamberi, Avocado, Spinacini e Pompelmo Rosa
The summer Salad of Shrimps, Avocado, Baby Spinach and Pink Grapefruit

I Nostri Piatti Vegetariani
Our Vegetarian Courses

La Panaché di Verdure con Formaggio alla piastra
Panaché of Vegetables with grilled Cheese

Il Tortino di Melograno con Datterini confit
e Stracciatella di Bufala
Pomegranate pie with Datterini Tomatoes confit
and Buffalo Stracciatella Cheese cream

La Classica Parmigiana di Melanzane
Aubergine "Parmigiana style"

I Fiori di Zucca in Tempura
con Insalata di Zucchine all'Olio di Sesamo
Zucchini Blossoms Tempura
with Courgette Salad with Sesame Oil dressing

Le Nostre Vellutate
Our Cream Soups

Zucchine e Basilico
Courgettes and Basil

Gazpacho di Pomodoro
Tomato Gazpacho

Carote e Zenzero
Carrots and Ginger

Le Dolci Tentazioni

Desserts

Il Tiramisù Gourmet
Gourmet Tiramisu

Il Semifreddo alle Fragole
Strawberry Semifreddo

La Sfogliatina con Crema alla Vaniglia
e Frutti di Bosco
Puff Pastry with Vanilla Cream
and Berries

La Panna Cotta con Frutti di Bosco
Panna Cotta with Berries

Il Parfait al Passion Fruit
con coulis al Mirtillo Nero
Passion Fruit Parfait
with Blueberry coulis

Il Gran Piatto di Frutta fresca
Fresh Fruit Grand Platter

La Coppetta con il nostro assortimento di Gelati
Bowl with our variety of Ice Cream

La Selezione di Formaggi
Cheese Selection

Il 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

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 and products based on molluscs