# Ristorante L'Alcova

# Gli Antipasti

## Hors d'Oeuvre

La Piovra scottata al profumo di Timo su crema di Zucca
*Pan-fried Octopus with Thyme on Pumpkin cream*

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

Le Capesante con Gratin alla colatura di Alici,
gel di Mango e spaghetti di Zucchine
*Scallops au Gratin with Anchovy sauce,*
*Mango gel and Courgette spaghetti*

Il Salmone marinato con
Crudité di Finocchi e Arance
*Marinated Salmon with*
*Fennel and Oranges Crudités*

Il Carpaccio di Fassona
con Radicchio tardivo
e Parmigiano Vacche Rosse
*Fassona Beef Carpaccio*
*with late Radicchio Cichory*
*and "Vacche Rosse" Parmesan*

La Classica Parmigiana di Melanzane
*Aubergine "Parmigiana style"*

# I Primi Piatti

## Traditional Venetian Dish

Il Risotto di Gò alla veneziana
*Goby fish Risotto*

## Pasta Proposal

I Tonnarelli al Nero di Seppia
*Tonnarelli Pasta with Cuttlefish Ink*

Gli Spaghetti con Scampi alla Bùsera
*Spaghetti with Prawns and Bùsera sauce*

Gli Gnocchi di Zucca
con Gamberi e Porcini
*Pumpkin Gnocchi*
*with Shrimps and Porcini Mushroom*

I Bigoli trafilati al bronzo con Ragout d'Anatra
*Bronze wire-drawn Bigoli Pasta with Duck Ragout*

I Mezzi Paccheri alla Carbonara
con primizie di Carciofi e Guanciale croccante
*Mezzi Paccheri Pasta Carbonara*
*with young Artichokes and crispy Cheek Lard*

Il Risotto al Radicchio Tardivo e gocce di Taleggio
*Radicchio Risotto with drops of Taleggio Cheese*

# I Secondi Piatti

## Traditional Venetian Dishes

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

## Main Courses

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*

La Guancetta di Vitello cotta a bassa temperatura
con Funghi Spugnole
*Slow-cooked Veal Cheek*
*with Morel Mushrooms*

## Le Nostre Insalate
## Our Salads

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' Sagreda: Radicchio tardivo, Noci,
Parmigiano stagionato 36 mesi e Vinaigrette ai Lamponi
*Ca' Sagredo Salad: Late Radicchio, Walnuts,*
*Parmesan aged 36 months and Raspberry Vinaigrette*

## I Nostri Piatti Vegetariani
## Our Vegetarian Courses

La Panachè di Verdure
con Tortino di Riso Venere
*Panaché of Vegetables*
*with Venere Black Rice*

Il Tortino di Zucca
con fonduta di Formaggio e Funghi
*Pumpkin Pie*
*with Cheese and Mushrooms fondue*

Il Couscous con Carciofi
e Hummus di Ceci
*Couscous with Artichokes*
*and Chickpea Hummus*

## Le Nostre Vellutate
## Our Cream Soups

La Crema di Cavolo Nero con quenelle di
Formaggio Fresco e Mandorla tostata
*Cream of Kale Soup with Fresh Cheese*
*quenelle and toasted Almond*

La Vellutata di Zucca
con crumble di Amaretti
*Velvety Pumpkin Soup*
*with Amaretti biscuits crumble*

La Pasta e Fagioli alla Veneta
*Venetian-Style Bean and Pasta Soup*

# Le Dolci Tentazioni

## Desserts

Il Tiramisù Gourmet
*Gourmet Tiramisu*

Il Semifreddo allo Zabaione e Baicoli veneziani
*Zabaglione Semifreddo and venetian Baicoli biscuits*

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

La Panna cotta al Pistacchio e Marron Glacés
*Pistachio Panna Cotta with Marron Glacés*

Il Tortino al Cioccolato Fondente
con sentore morbido e Gelato alla Vaniglia
*Dark Chocolate Pie*
*with a soft heart and Vanilla Gelato*

Il Gran Piatto di Frutta fresca
*Fresh Fruit Grand Platter*

La Coppetta con il nostro assortimento di Gelati
*Bowl with our variety of Gelato*

La Selezione di Formaggi
*Cheese Selection*

# Il Fascino del Canal Grande

# The Enchantment of the Grand Canal

Coperto 3,00 Euro per persona | Cover charge 3,00 Euro per person

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 and products based on molluscs