



Ca'Sagredo 
VENEZIA S.r.l.
★ ★ ★ ★ ★ L

Menu di Natale Christmas Menu

cena mercoledì 24 Dicembre - *dinner Wednesday December 24th*

pranzo e cena giovedì 25 Dicembre - *lunch and dinner Thursday December 25th*

pranzo e cena venerdì 26 Dicembre - *lunch and dinner Friday December 26th*

Mini tartelletta al radicchio di Treviso e gorgonzola dolce

Antipasto

Scampo crudo su crema di sedano rapa e olio al basilico
Carpaccio di ricciola con melograno, pepe timut e olio al cedro
Baccalà alla veneziana con cips di polenta croccante
Euro 38,00

Primi

Ravioli farciti di astice mantecato con burro allo zafferano
e zeste di arancia candita
Euro 38,00
Tortellini fatti a mano ripieni di brasato con la loro salsa,
salvia croccante e profumo di ginepro
Euro 35,00

Intermezzo

Sorbetto al mandarino tardivo di Ciaculli e menta fresca
Euro 15,00

Secondi

Filetto di rombo su crema di topinambur,
carciofo violetto e salsa al vino bianco
Euro 39,00
Tacchino arrosto con ripieno di castagne,
patate al forno, erbe aromatiche
Euro 37,00

La trilogia di Ca' Sagredo

Mini cannolo con ricotta agrumata
Tartufini al cioccolato e sale di Maldon
Meringa croccante, crema di castagne al rhum,
vaniglia del Madagascar e lamponi freschi
Euro 19,00

Mini tartlet with Treviso radicchio and sweet Gorgonzola cheese

Appetizers

Raw Shrimps on celeriac cream and basil scented oil

Amberjack fish carpaccio with pomegranate, timur pepper and cedar oil

Venetian cod with crispy polenta chips

Euro 38,00

First courses

*Lobster Ravioli pasta with saffron butter creamed
and candied orange zeste*

Euro 38,00

*Handmade Tortellini pasta filled with braised meat with its sauce,
crunchy sage herb and juniper berry scent*

Euro 35,00

Interlude

Ciaculli's tangerin sorbet and fresh mint

Euro 15,00

Main courses

*Turbot fillet on Jerusalem artichoke cream,
violet artichoke and white wine sauce*

Euro 39,00

*Roasted turkey breast with chestnut stuffing,
baked potatoes, aromatic herbs*

Euro 37,00

Ca' Sagredo trilogy

Mini cannolo with citrus scented ricotta cheese

Chocolate truffles and Maldon salt

Crispy meringue, chestnut cream with rum,

Madagascar's vanilla and fresh raspberries

Euro 19,00