



---

# Ristorante L'Alcova

---



## Gli Antipasti



La Degustazione di Pesce cotto Ca' Sagredo  
dal Mercato di Rialto  
*The Ca' Sagredo Tasting of Cooked Fish  
from the Rialto Market*  
*Traditional Venetian Dish*



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

Il Salmone marinato agli Agrumi con Verdure di stagione  
*Citrus-marinated Salmon with Vegetables in season*

Le Tartare di Manzo con crudité di Carciofi  
*Beef Tartare with Artichokes crudité*

L'Uovo cotto a bassa temperatura  
su fonduta di Castelmagno e Tartufo  
*Low temperature cooked Egg  
on Castelmagno Cheese and Truffle fondue*



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

*Flors d'Ouvre*

# I Primi Piatti



Il Risotto ai Frutti di Mare  
Seafood Risotto

*Traditional Venetian Dish*

I Tonnarelli con Seppia e il suo nero  
Tonnarelli Pasta with Squid and its ink

I Panciotti di Capesante e Gamberi,  
Bisque leggera e Germogli di Piselli  
Ravioli with Scallops and Shrimps,  
light Bisque and Pea Sprouts

Le Tagliatelle doppio Uovo con Ragout d'Anatra  
Double fresh Egg Tagliatelle Pasta with Duck Ragout

I Mammoli di Patate Viola,  
Cacio e Pepe con Pecorino sardo  
Purple Potatoes Gnocchi,  
Sardinian Pecorino Cheese and Pepper sauce



La Crespella di Zucca su Porcini grigliati  
Pumpkin Crespelle on grilled Porcini Mushrooms

*Pasta Proposal*

# I Secondi Piatti



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

*Traditional Venetian Dish*

Il Pesce del giorno grigliato  
con Verdure dal Mercato di Rialto  
Grilled Fish of the day  
with Vegetables from Rialto Market

Il Tonno cotto e crudo all'Orientale  
con Guacamole, Datterini e salsa Teriyaki  
Oriental style raw and cooked Tuna  
with Guacamole, Datterini Tomatoes and Teriyaki sauce

Il Filetto di Manzo alla griglia con Verdure di stagione  
Grilled Beef Fillet with Vegetables in season

La Lombatina d'Agnello confit  
e Carciofi rustici  
Confit of Lamb Loin  
and rustic Artichokes

*Main Courses*

## *I Nostri Piatti Vegetariani* *Our Vegetarian Courses*

La Vellutata di Carote e Zenzero  
*Velvety Carrot and Ginger Soup*

La Zuppa di Patate e Porri  
*Potatoes and Leek Soup*

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

L'Insalata Ca' Sagredo:  
Radicchio tardivo, Mandorle tostate,  
Parmigiano stagionato 36 mesi  
*Ca' Sagredo Salad:*  
*Late Radicchio, toasted Almonds,*  
*Parmesan aged 36 months*

La Panaché di Verdure di Sant'Erasmo  
con Tortino di Riso Venere  
*Panaché of Vegetables from St. Erasmo Island*  
*with Venere Black Rice*

## *Le Tentazioni*

Il Tiramisù Ca' Sagredo  
*Ca' Sagredo Tiramisu*

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

La Millefoglie con Crema di Pistacchio  
e Lamponi  
*Millefeuille with Pistachio Cream*  
*and Raspberry*

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

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

La Selezione di Formaggi con Composte  
*Cheese Selection with Compotes*

*Desserts*

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



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  
Crustacei e prodotti a base di crustacei  
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

#### Major 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

*Tutto questo è Ca' Sagredo*



*This is all Ca' Sagredo*