

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

Pasqua a Ca' Sagredo
Easter at Ca' Sagredo

Venerdì 29 Marzo e Sabato 30 Marzo 2024 – cena
Friday 29th and Saturday 30th March 2024 – dinner

Domenica 31 Marzo 2024 – pranzo e cena di Pasqua
Sunday 31st March 2024 – Easter lunch and Easter dinner

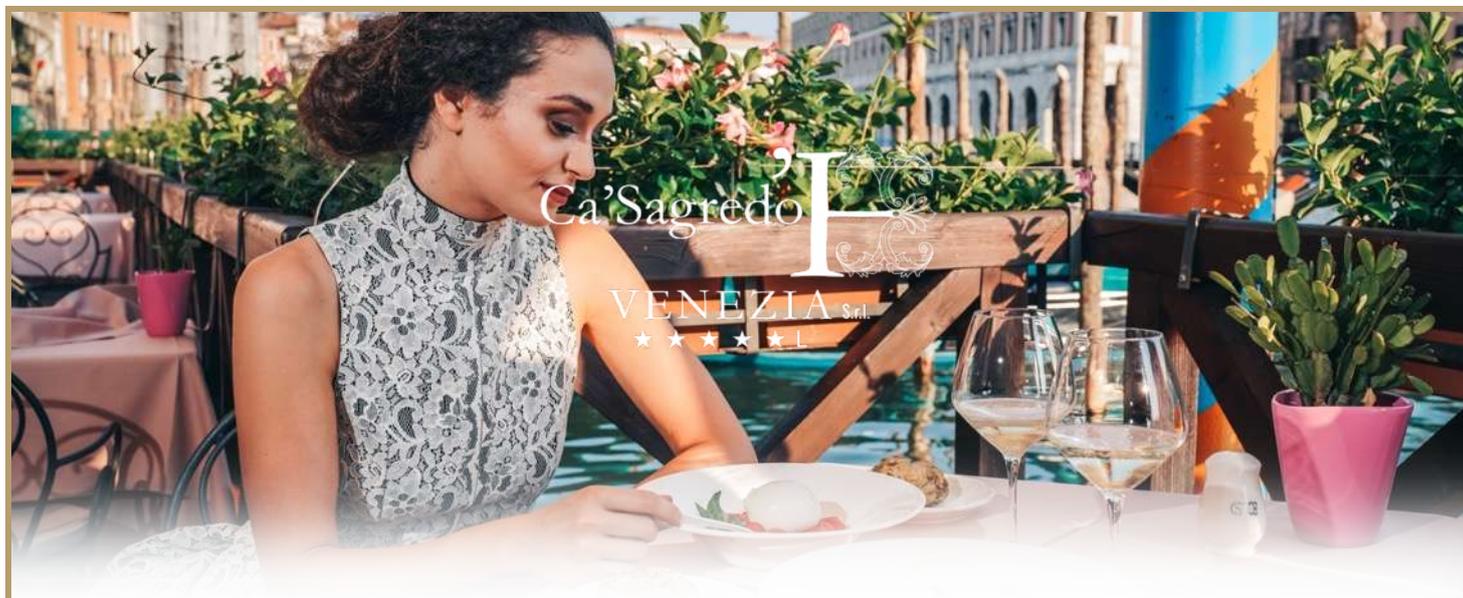
Lunedì 1 Aprile 2024 – pranzo e cena di Pasquetta
Monday 1st April 2024 – Easter Monday lunch and dinner

Info e prenotazioni
Info and reservations

info@casagredohotel.com | +39 041 2413111

Scelta menù 3 portate Euro 100,00 + iva 10% per persona – bevande escluse
Choice of 3-course menu Euro 100.00 + VAT 10% per person – beverage excluded

Scelta menù 4 portate Euro 110,00 + iva 10% per persona – bevande escluse
Choice of 4-course menu Euro 110.00 + VAT 10% per person – beverage excluded



Ca' Sagredo
VENEZIA S.r.l.
★★★★★

Gli Antipasti

La Millefoglie di Salmone selvaggio,
Spaghetti di Verdure e Avocado

*Wild Salmon Millefeuille,
Vegetable and Avocado Noodles*

Tartare di Dentice,
misticanza di Carciofi e Pistacchio

*Dentice Tartare,
Artichoke salad and Pistachio*

Pesce Spada marinato al Thè Verde
e insalata di Mirtilli

*Marinated Swordfish in Green Tea
and Blueberry salad*

L'Uovo a guscio bianco cotto a bassa temperatura
su crema di Barbabietola rossa
e Croccante alle Noci di Macadamia

*White-shelled Egg cooked at low temperature
on Red Beet cream
and Crunchy Macadamia Nuts*

Carpaccio di Zucchine agli Agrumi, (veg)
Burrata pugliese e Fichi secchi

*Zucchini Carpaccio with Citrus fruit, (veg)
Burrata pugliese and dried Figs*



Ca' Sagredo
VENEZIA S.r.l.

I Primi Piatti

Ravioli di Capesante con Zucchine in fiore,
Bottarga e Bisque di Scampi

*Scallop Ravioli with blooming Zucchini,
Bottarga and Prawns Bisque*

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*

Paccheri con ragù di Crostacei
e Pistacchio su crema di Piselli

*Paccheri with Shellfish ragu
and Pistachio on Peas cream*

Lasagnetta verde con Fagiolini e Patate (veg)
su letto di pesto di Rucola

*Green lasagna with Green Beans and Potatoes (veg)
on a sauce of Rocket Pesto*

Ravioli di Burrata con Datterini al forno (veg)
e Quenelle di Verdure primaverili

*Burrata Ravioli with baked Datterini tomatoes (veg)
and Spring Vegetables Quenelles*



Ca' Sagredo
VENEZIA S.r.l.
★★★★★

I Secondi Piatti

Millefoglie di Pesce con Verdure dell'Orto
e Bufala in guazzetto di Crostacei

*Swordfish Millefeuille with Vegetables of the Garden
and Buffalo Mozzarella in Shellfish Stew*

Il Filetto di San Pietro in crosta di Carciofi,
Flan di Spinacine novelle e Nido di Rondine

*Artichokes crusted John Dory,
tender Spinach leaves Flan and Swallow's Nest*

La Lombatina di Agnello
in crosta di Pistacchi di Bronte
su mosaico di Sant'Erasmus

*Lamb Loin
in a Bronte Pistachio crust
on St. Erasmus's Vegetables mosaic*

Petto d'Anatra con riduzione di Nebbiolo,
Frutti rossi e Asparagi Verdi

*Breast of Duck with Nebbiolo reduction,
red Fruits and Green Asparagus*

Il Mosaico di Verdure primaverili (veg)
con Tortino di Bruscardoli Selvatici

*Spring Vegetables mosaic (veg)
with Wild Hop Shoots Flan*



Ca' Sagredo
VENEZIA

Le Tentazioni

Tortino con cuore caldo al Cioccolato
e Gelato alla Vaniglia

*Chocolate Soufflé
and Vanilla Gelato*

Sfera di Cioccolato
con Mousse di Pistacchio

*Dark Chocolate Globe
filled with Pistachio Mousse*

La Bavarese alla Fragola con crema di Latte
e Biscotto alle Noci di Macadamia

*Stawberry Bavarois with Milk cream
and Macadamia Nuts Biscuit*

Meringa al frutto della Pesca

Peach fruit Meringue

La Colomba Pasquale
con le sue Salse

*Easter Cake
with its Sauces*