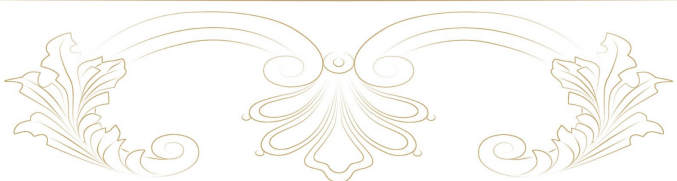




Ristorante L' Alcova



Gli Antipasti

 La Degustazione di Pesce cotto
dal Mercato di Rialto
Tasting of Cooked Fish from the Rialto Market

Traditional Venetian Dish

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

Traditional Venetian Dish

La Piovra scottata con Crema di Peperoni Rossi, terra di Olive
*Pan-Seared Octopus on Red Bell Peppers Cream,
Dried Olives powder*

Il Salmone marinato agli Agrumi
Citrus-marinated Salmon

Le Tartare di Manzo al profumo di Tartufo estivo
e scaglie di Parmigiano Reggiano
*Summer Truffle scented Beef Tartare
with Parmigiano Reggiano Flakes*

 Fiori di Zucca in tempura
con crudité di Zucchine e Salsa di Soia
*Tempura Zucchini blossoms
with Courgette crudités and Soy Sauce*

 L'Uovo cotto a bassa temperatura
su crema di Barbabietola e Tartufo estivo
*Low-temperature cooked Egg
on Beetroot cream and Summer Truffle*

Flors d'Ouvre

I Primi Piatti

🌿 Il Classico Risotto ai Frutti di Mare
Classic Seafood Risotto
Traditional Venetian Dish

Gli Spaghetti
con Vongole e Bottarga
Spaghetti with Clams and Bottarga

I Ravioli di Capesante
con Zucchine in fiore,
Bisque leggera di Scampi
Ravioli stuffed with Scallops
and Courgettes with blossoms,
light Bisque of Scampi

La Cacio e Pepe
con Gamberi Rossi di Mazzara
Pecorino Cheese and Black Pepper cream Pasta
with Red prawns of Mazzara

Le Tagliatelle con Ragout d'Anatra
e Porcini grigliati
Tagliatelle Pasta with Duck Ragout
and grilled Porcino Mushrooms

🌿 Le Chicche di Patate Viola,
su crema di Fave, spuma di Burrata
e carpaccio di Tartufo estivo
Purple Potatoes Gnocchi,
on cream of Fava Beans, Burrata foam
and summer Truffle carpaccio

Pasta Proposal

I Secondi Piatti

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

🌿 Il Fegato di Vitello
come da Tradizione Veneziana
Veal Liver as Tradition
Traditional Venetian Dish

Il Pesce del giorno
con Primizie di stagione dall'Orto di Sant' Erasmo
Fish of the day with First Fruits of the season
from the Island of St. Erasmo's gardens

Tataki di Tonno
con Guacamole, Datterini e salsa Teriyaki
Tuna Tataki with Guacamole, Datterini Tomatoes
and Teriyaki sauce

Il Filetto di Manzo alla griglia
con Patate
Grilled Beef Fillet
with Potatoes

🌿 La Classica Parmigiana di Melanzane
Classic Aubergine Parmigiana

Main Courses

Insalate, Piatti Vegetariani e Freschi *Salads, Cold & Vegetarian 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



L'Insalata Ca' Sagredo:

Insalata novella, Pomodori, Zucchine di Sant'Erasmo,
Mandorle e Vinaigrette al Limone

Ca' Sagredo Salad:

Fresh Salad, Tomatoes, Courgettes from the Island of St. Erasmo,
Almonds and Lemon Vinaigrette



La Caprese di Bufala DOP con Datterini,
Origano fresco e Basilico

PDO Buffalo Mozzarella Caprese with Datterino Tomatoes,
fresh Oregano and Basil



La Panaché di Verdure del Mercato di Rialto
con Riso Venere e Mandorle

Vegetables from the Rialto Market Panaché
with Black Rice and Almonds



La Vellutata di Carote e Zenzero
Velvety Carrot and Ginger Soup



La Vellutata di Zucchine e Basilico
Velvety Courgettes and Basil Soup



Il Gazpacho di Datterini
Gazpacho of Datterino Tomatoes

Le Tentazioni

Il Tiramisù Gourmet
Gourmet Tiramisù

La Cheesecake al Cioccolato Bianco
e Zuppetta di Fragole
Cheesecake with White Chocolate
and Strawberry sauce

La Crostatina
con Crema Chantilly e Frutti di Bosco
Wild Berry Tart with Chantilly Cream

La Panna Cotta
Ananas e Menta
Panna Cotta
with Pineapple and Mint

Il Gran Piatto di Frutta fresca
Fresh Fruit Grand Platter

La Coppa con l'assortimento di Gelati
e Sorbetti dello Chef
Bowl with our Chef variety of Gelato
and Sorbets

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



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

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