



---

*Ristorante L' Alcova*


---



# Gli Antipasti

 Baccalà Mantecato della Tradizione con Polenta Grigliata  
*Creamed Codfish with Grilled Polenta*

*Traditional Venetian Dish*

 La Degustazione di Pesce cotto dal Mercato di Rialto  
(Baccalà mantecato, Salmone Marinato, Gamberi e Scampi al Vapore e Tonno)  
*Tasting of Cooked Fish from the Rialto Market*  
(*Creamed Codfish, Marinated Salmon, Prawns and Steamed Scampi and Tuna*)

*Traditional Venetian Dish*

Piovra scottata su Crema di Patate Novelle al profumo di Rosmarino  
*Scalded Octopus on New Potatoes Sauce with Rosemary Scent*

Scampi crudi con Emulsione di Lime  
*Raw Scampi with Lime Emulsion*

Culaccia di Parma con Burratina pugliese e  
verdure dell'orto di Sant'Erasmus  
*Parma's "Culaccia" with Burratina pugliese  
and Sant'Erasmus Island Vegetables*

 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  
con Tartufo estivo e Fonduta al Parmigiano  
*Low-temperature cooked Egg  
with Summer Truffle and Parmesan Fondue*

*Flors d'œuvre*

# I Primi Piatti



Risotto ai Frutti di Mare con Essenza di Prezzemolo  
*Seafood Risotto with Parsley Essence*

*Traditional Venetian Dish*

Tagliolini con Astice e la sua Bisque  
*Tagliolini with Lobster and its Bisque*

Gli Spaghetti con Vongole e Bottarga  
*Spaghetti with Clams and Bottarga*

Strigoli Verdi con Pesto di Pistacchi  
e Gamberi  
*Green Strigoli Pasta with Pistachio Pesto  
and Prawns*

Tonnarelli Cacio e Pepe  
*Tonnarelli Pasta with Cacio Cheese and Black Pepper*



Ravioli ripieni di Burrata  
con quenelles di Melanzane al Basilico  
e Datterini confit  
*Ravioli stuffed with Burrata  
with Basil Aubergine quenelles  
and confit Datterini Tomatoes*

*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  
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*

Trancio di Salmone gratinato  
con Pesto di Tarassaco e Lemongrass  
*Gratinated Salmon Steak  
with Dandelion Pesto and Lemongrass*

Il Filetto di Manzo alla griglia  
con Patate e Verdure  
*Grilled Beef Fillet  
with Potatoes and Vegetables*

 Il Fegato di Vitello come da Tradizione Veneziana  
*Veal Liver as Tradition*

*Traditional Venetian Dish*

*Main Courses*

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

Insalata Ca' Sagredo: Pomodori Camone, Avocado,  
Gamberi al Vapore e Gel al Limone Bio  
*Ca' Sagredo Salad: Camone Tomatoes Salad, Avocado  
Steamed Prawns and Organic Lemon Gel*

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*

❁ Carbonara "Veggie" di Ca' Sagredo  
*Ca' Sagredo Veggie Carbonara*

❁ Crema di Piselli con fiocchi di Mozzarella  
*Peas Cream with Mozzarella Flakes*

❁ Gazpacho freddo con Biscotti e Mozzarella  
*Cold Gazpacho with Biscuits and Mozzarella*

❁ La Panaché di Verdure miste  
con Tofu Affumicato e Mandorle tostate  
*Mixed Vegetables Panaché  
with Smoked Tofu and toasted Almonds*

❁ Falafel di Ceci con le due consistenze di Asparagi  
e pioggia di Sesamo tostato  
*Chick Peas Falafel with two different textures Aparagus  
and toasted Sesame sprikles*

# Le Tentazioni

Tiramisù Gourmet  
*Gourmet Tiramisù*

Tartelletta con Crema di Limone,  
Frutti di Bosco e Meringa fiammeggiata  
*Tartlet with Lemon Cream,  
Berries and flamed Meringue*

Zuppetta di Fragole con Gelato alla Vaniglia  
e Crumble alle Mandorle  
*Strawberry Soup with Vanilla Ice Cream  
and Almond Crumble*

Profiteroles alla Crema di Pistacchio  
e Salsa al Cioccolato fondente  
*Profiteroles with Pistachio Cream  
and Dark Chocolate Sauce*

Tortino di Cioccolato  
con Cuore fondente e Salsa Bourbon  
*Chocolate cake  
with warm Heart and Bourbon Sauce*

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

*Tutta questo è Ca' Sagredo*



*This is all Ca' Sagredo*

