
Ristorante L' Alcova

Gli Antipasti

Sfera di Baccalà con Mais grigliato
Cod Sphere with grilled Corn

Salmone marinato al Sale Rosa con Spaghetti di Daikon, Carote
e Zenzero con Semi di Sesamo tostato
*Pink Salt Marinated Salmon with Daikon Spaghetti, Carrots,
and Ginger with Toasted Sesam Seeds*

Tempura di Calamaretti, Gamberi, Scampi e Zucchine
Tempura of Squids, Shrimps, Scampi and Zucchini

Capesante alla Piastra su Crema di Topinanbur,
Lardo di Colonnata e Tartufo estivo
*Grilled Scallops on Topinanbur Cream,
Colonnata Bacon and summer Truffle*

Tartare di Manzo con Spuma di Parmigiano 24 mesi, Tuorlo grattugiato
e polvere di Funghi Porcini
*Beef Tartare with 24 months Parmesan Cheese Foam, grated Egg Yolk,
and Porcini Mushrooms dust*

Culatello di Parma con Verdure croccanti in Agrodolce
e Stracciatella di Burrata
*Parma's "Culatello" with Sweet and Sour crispy Vegetables
and Burrata Stracciatella*

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

Bruschette assortite con Zucchine alla Menta, Pomodori San Marzano,
Melanzane Trifolate e Stracciatella di Bufala
*Assorted Bruschetta with Mint Zucchini, San Marzano Tomatoes,
Sautéed Eggplants and Buffalo Stracciatella*

Fleur d'Écuire

I Primi Piatti

Carnaroli ai Mirtilli, Tartare di Scampi al Lime e Menta
con Frutto della Passione

*Carnaroli Risotto with Blueberry, Lime and Mint Scampi Shellfish Tartare,
with Passion Fruit*



Gli Spaghetti con Vongole e Bottarga
Spaghetti with Clams and Bottarga Dried Eggfish

Traditional Venetian Dish

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

Chicche di Patate al Nero, Crema di Piselli
e Insalatina di Seppie al Bergamotto
*Black Ink colored Potatoes Gnocchi, Peas Cream
and Bergamot scented Cuttlefish Salad*

Mezzi Paccheri alla Cacio e Pepe
Mezzi Paccheri Pasta with Cacio Cheese and Black Pepper



Ravioli di Burrata con Melanzane arrostate, Pomodorini Confit
e Stracciatella di Burrata

*Burrata filled Ravioli with roasted Eggplant, Confit Cherry Tomatoes
and Burrata Stracciatella*

Pasta Proposal

I Secondi Piatti

Calamari alla griglia con Salmoriglio
con Agretto di Piccadilly e Olive Taggiasche
*Grilled Calamari and Salmoriglio Sauce
with Piccadilly Agretto's and Taggiasca Olives*

Il Pesce del giorno
con Primizie di stagione dall'Orto di Sant' Erasmo
*Fish of the day with Vegetables of the season
from the Island of St. Erasmo*

Tonno scottato con salsa agli Agrumi e Miele
Seared Tuna with Citrus Sauce and Honey

Il Filetto di Manzo con salsa al Pepe Verde,
Patate Novelle e Verdure stagionali
*Beef Fillet with Green Pepper Sauce,
Baby Potatoes and Seasonal Vegetables*

Il Vitello tonnato "L'Alcova" con Maionese di Capperi, Terre di Olive Nere
e Zeste di Limone
*"L'Alcova" Veal with Tuna and Capers Sauce, Black Olives
and Lemon Zeste*



Il Fegato come da Tradizione Veneziana
Veal Liver as Tradition
Euro 35,00

Traditional Venetian Dish

Main Courses

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

Insalata di Mirtilli, Feta Greca sbriciolata,
Spinacino Baby con Vinaigrette al Miele,
Senape antica e Aceto di Lamponi
*Blueberry Salad, crumbled Greek Feta Cheese,
Honey Vinaigrette Spinach,
Mustard and Raspberry Vinegar*

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*

✿ Gazpacho con Caviale al Basilico
Gazpacho with Basil scented Caviar

✿ La Crema di Zucchine e Menta
Zucchini Cream and Mint

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

✿ La classica Parmigiana di Melanzane
The classic Eggplant Parmigiana

Le Tentazioni

Tiramisù Gourmet
Gourmet Tiramisù

"Tartelletta al Limone con Meringa Fiammeggiata
Lemon Tartlet with Flamed Meringue

Zuppetta di Frutti di Bosco con Gelato alla Vaniglia
e Crumble alle Mandorle
*Berry soup with Vanilla Ice Cream
and Almond Crumble*

Crema Brulee alla Fragola
Strawberry Crème Brûlée

Tortino Caldo di Cioccolato
con Salsa al Mango
*Hot Chocolate cake
with Mango Sauce*

Il Gran Piatto di Frutta fresca
Fresh Fruit Grand Platter

La Coppa con l'assortimento di Gelati
Bowl with our Chef variety of Ice Cream

I Sorbetti dello Chef
Chef's 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

Mayor 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 questa è Ca' Sagredo



This is all Ca' Sagredo

