

R I S T O R A N T E
L ' A L C O V A



Nel Settecento Ca' Sagredo custodiva una stanza preziosa: l'Alcova, ornata da stucchi e decorazioni rococò. Nel 1906 questo ambiente venne trasferito al Metropolitan Museum of Art di New York, dove ancora oggi racconta lo splendore veneziano.

In omaggio a quella memoria di bellezza ed eleganza, il nostro ristorante porta il suo nome.

In the 18th century, Ca' Sagredo housed a precious room: L'Alcova, adorned with Rococo stucco and decoration. In 1906, this intimate chamber was brought to The Metropolitan Museum of Art in New York, where it still evokes the splendor of Venice. In tribute to that legacy of beauty and elegance, our restaurant carries its name.

Coperto € 7 per persona.
Table charge € 7 per person.

O U R C H E F



Il nostro Chef, Remo Marchiori, porta in cucina la passione e il rigore di una vita dedicata all'arte culinaria. Nato vicino a Venezia e formatosi in Italia e in Svizzera, ha maturato esperienze internazionali, distinguendosi per creatività e competenza. Riconosciuto con premi prestigiosi, tra cui Les Toques Blanches d'Honneur e il Cappello d'Oro, interpreta la tradizione con eleganza, selezionando con cura tutti gli ingredienti.

Our Chef, Remo Marchiori, brings to the kitchen the passion and dedication of a life devoted to culinary art. Born near Venice and trained in Italy and Switzerland, he has gained international experience, distinguished by creativity and expertise. Awarded prestigious honors such as Les Toques Blanches d'Honneur and the Golden Chef's Hat, he interprets tradition with elegance, carefully selecting every ingredient.

Coperto € 7 per persona.

Table charge € 7 per person.



A N T I P A S T I

Mousse di baccalà mantecato all'olio EVO su specchio di ceci
con polvere fine di olive taggiasche
*Creamed cod mousse with extra virgin olive oil on a chickpea cream
with fine powder of Taggiasca olives*
29,00

Cruditè di gambero rosso di Mazara del Vallo, guacamole,
vinaigrette allo zenzero fresco e agrumi
*Mazara del Vallo's red prawns carpaccio, guacamole,
fresh ginger and citrus vinaigrette*
36,00

Capesante rosolate al rosmarino,
crema murrina di piselli novelli e panna acida
*Rosemary-sautéed scallops,
peas and sour cream soup*
32,00

Sottofiletto di vitello scottato al punto rosa, pesto di noci,
uvetta passolina e scorze d'arancia candite
*Rose veal sirloin steak, walnut pesto,
raisins and candied orange peels*
30,00

Battuta di fassona piemontese in purezza,
veli croccanti di topinambur e cristalli di sale Maldon
*Fassona beef tartare,
with crispy Jerusalem artichokes and Maldon salt crystals*
35,00



P R I M I

Calle di pasta fresca all'uovo ripieni di branzino, vellutata di zucchine,
bottarga di muggine e olio extravergine del Garda
*Fresh egg pasta filled with sea bass, creamed zucchini,
mullet bottarga and Garda extra virgin olive oil*

37,00

Linguine con vongole veraci,
essenza di prezzemolo e cedro

*Linguine with clams,
parsley essence and citron*

37,00

Risotto del giorno
con ingredienti stagionali del Mercato di Rialto

*Risotto of the day
with ingredients of the season from Rialto Market*

37,00

Tagliatelle all'uovo fatte in casa alla Bolognese
Homemade egg tagliatelle pasta with Bolognese sauce

35,00

Spaghettoni di Gragnano IGP cacio e pepe
Gragnano IGP spaghetti with cacio cheese and black pepper

35,00

Minestrone di verdure fresche di stagione

Seasonal fresh vegetable minestrone

28,00



S E C O N D I

Filetto del pescato in crosta di erbe aromatiche,
carciofi violetti brasati e vellutata allo Champagne

*Fish fillet of the day in a herb crust,
braised violet artichokes and Champagne cream sauce*

42,00

Frittura mista di pesce, gamberi, calamari,
scampi, pesce bianco e zucchine

*Mixed fried seafood shrimp, calamari,
scampi, white fish and zucchini*

42,00

Filetto di manzo con riduzione lucida all'Amarone della Valpolicella
con radicchio bianco grigliato

*Beef fillet with Valpolicella Amarone wine reduction
and grilled white radicchio*

42,00

Fegato di vitello alla veneziana con polenta morbida

Venetian-style veal liver with soft polenta

38,00

Petto d'anatra laccato al miele di castagno,
soffice di patate alle ortiche, coulis di frutti rossi e pepe di Sichuan

*Chestnut honey-glazed duck breast,
soft potatoes with nettles, red fruit coulis and Sichuan pepper*

38,00



I N S A L A T E E . . .

Salmone marinato alle erbe fini, avocado,
misticanza di campo, cetrioli baby e semi di sesamo

*Fine herbs marinated Salmon, avocado,
mixed vegetables, baby cucumbers and sesame seeds*

35,00

Ceasar Salad con pollo grigliato, bacon croccante,
grana a scaglie, crostini di pane tostato

*Caesar Salad with grilled chicken, crispy bacon,
shaved Grana cheese, toasted croutons*

29,00

Nizzarda, insalata riccia, fagiolini verdi,
uovo sodo, acciughe di Cetara, tonno fresco, olive Kalamata, patate bollite

*Niçoise salad with curly lettuce, green beans,
boiled egg, Cetara anchovies, fresh tuna, Kalamata olives and boiled potatoes*

32,00

Burrata pugliese, duetto di datterini rossi e gialli,
polvere di capperi e olio al basilico

*Burrata pugliese, red and yellow datterini tomatoes,
capers powder and basil oil*

30,00

Punte di asparagi bianchi e verdi, fragole fresche,
rucola selvatica, noci e scaglie di Parmigiano Reggiano 30 mesi

*White and green asparagus tips, fresh strawberries,
wild rocket, walnuts and 30-month Parmigiano Reggiano shavings*

33,00

Selezione formaggi del territorio DOP
serviti con composta di limone e mostarda di pere

*Selection of local DOP cheeses
served with lemon compote and pear mustard*

25,00



D O L C I

Millefoglie con crema diplomatica e frutti di bosco
Millefeuille with diplomatic cream and berries

22,00

Tortino soffice dal cuore morbido al cacao fondente
accompagnato da gelato artigianale alla vaniglia del Madagascar
*Soft tart with a dark cocoa heart
accompanied by artisanal Madagascar vanilla ice cream*

22,00

Savoardi, caffè espresso caldo, crema di mascarpone
e polvere di cacao amaro
*Ladyfingers, hot espresso coffee, mascarpone cream
and bitter cocoa powder*

22,00

Semifreddo al pistacchio di Bronte
con crumble di amaretti di Saronno e gel al mango
*Bronte pistachio semifreddo
with Saronno amaretti crumble and mango gel*

22,00

Gelati e sorbetti della nostra pasticceria
Our ice cream and sorbets

19,00

Mosaico di frutta fresca con gelato agli agrumi
Fresh fruit mosaic with citrus ice cream

19,00



“Hai mangiato?” è la più autentica espressione
d'amore.

“Have you eaten?” is the truest expression of love.

Elsa Morante

In caso di allergie o intolleranze,
vi preghiamo di informare il nostro personale.
Il pesce servito crudo o quasi crudo è stato trattato
secondo le normative
europee vigenti (Reg. CE 853/2004).
Prezzi in euro, servizio e IVA inclusi.

*For any allergy or intolerance, please inform our staff.
Fish served raw or nearly raw has been treated in
compliance with current
EU regulations (Reg. CE 853/2004).
Prices in euro, service charge and VAT included.*

Legenda allergeni *Allergens*

Glutine	<i>Gluten</i>
Latticini	<i>Dairy</i>
Crostacei	<i>Crustacean</i>
Frutta a guscio	<i>Nuts</i>
Molluschi	<i>Molluscs</i>
Pesce	<i>Fish</i>
Solfiti	<i>Sulphites</i>
Uova	<i>Eggs</i>
Sedano	<i>Celery</i>
Senape	<i>Mustard</i>
Sesamo	<i>Sesame</i>
Arachidi	<i>Arachidi</i>
Anidride	<i>Peanuts</i>
Solforosa	<i>Sulfur Dioxide</i>
Lupini	<i>Lupins</i>