



Ristorante L'Alcova



La Bontà della Tradizione



The Taste of Tradition

Hors d'Oeuvre

L'Antipasto del giorno
Hors D'Oeuvre of the day

Il Gambero con Burrata e granella di Pistacchio
Prawn with Burrata Cheese and chopped Pistachio

La Tartare di Tonno con Basilico e Mela Verde
Tuna Tartare with Basil and Green Apple

Il Prosciutto di San Daniele con Fichi secchi,
crostini dorati di Pane e salsa al Basilico
*Prosciutto Ham with dried Figs
golden Croutons and Basil sauce*

Il Carpaccio di Manzo
con Rucola, Datteri e Nocciole
*Beef Carpaccio
with Rocket, Dates and Hazelnuts*



Traditional Venetian Dishes

Il Baccalà mantecato con Polenta croccante
e polvere di Caffè
*creamy Codfish served with
crunchy Polenta and Coffee dust*

Il Polpo con Patate, croccante di Sedano Bianco,
Rucola e Brunoise di Olive Taggiasche
*Octopus with Potatoes, crispy white Celery,
Rocket and Taggiasca Olives Brunoise*

Gli Antipasti

Al Sogno Romantico



The Dream of Romance

Pasta Proposal

I Tagliolini fatti in casa all'Astice
Homemade Tagliolini Pasta with Lobster

Il Risotto Carnaroli con Scampi,
mantecato al Limone
*Prawn Carnaroli Risotto
creamed with Lemon*

Gli Gnocchi allo Scorfano,
Pomodori e Zenzero
*Gnocchi with Scorpionfish,
cherry Tomatoes and Ginger*

I Paccheri con Ragout di Manzo
e scaglie di Grana
*Paccheri Pasta with Beef Ragout
and Grana Cheese shavings*



I Fusilloro con Verdure e Zafferano
Fusilloro Pasta with Vegetables and Saffron



Traditional Venetian Dishes

Gli Spaghetti con le Vongole
Spaghetti Pasta with Clams

Il Classico Risotto ai Frutti di mare
Classic Risotto with Seafood

L'Armonia dell'Arte



The Majesty of Art

Main Courses

Il Pesce del giorno alla Mediterranea
con Olive Taggiasche, Capperi e Pomodorini confit
Fish of the day "Mediterranean style"
with Taggiasca Olives, Capers and confit Tomatoes

I Gamberoni agli Agrumi
con Brunoise di Verdure di stagione
Citrus Fruits flavoured Prawns
with seasonal Vegetables Brunoise

Il trancio di Ricciola in crosta di Zucchine e Mandorle
e insalata di Fagiolini
Amberjack fillet in Potato crust
with Green Bean salad

Il Filetto di Manzo,
Patate alle Erbe fresche e salsa al Marsala
Beef fillet, fresh Herbs braided Potatoes
and Marsala wine sauce



La Parmigiana di Melanzane
Aubergine "Parmigiana style"



Traditional Venetian Dishes

Il Fritto di Pesce del Mercato di Rialto
e le Verdure di Sant'Erasmo
Traditional fried Fish from Rialto Market
and Vegetables from Saint Erasmo Island

Il Fegato alla Veneziana
Venetian style Liver

L'Eleganza della Storia



The charm of History

From Venice Island Gardens

*La Caprese di Bufala
con Pomodorini e salsa all'Origano
Buffalo Mozzarella "Caprese" style
with cherry Tomatoes and Oregano sauce*

*L'insalata Ca' Sagredo:
Misticanza, Pomodorini gialli,
Pomodori secchi, Melone, Carote, Cetrioli
e Mandorle, con Olio aromatizzato
Ca' Sagredo signature Salad
Mixed Salad, yellow cherry Tomatoes,
dried Tomatoes, Melon, Carrots, Cucumbers
and Almonds with scented olive Oil*

*La Fantasia di Verdure cotte e crude
e la varietà di salse sfiziose
Symphony of raw and cooked mixed Vegetables
with our signature sauces*

*L'insalata Niçoise:
Misticanza, Peperoni rossi, Basilico, Uovo sodo,
Tonno, Olive, Sedano, Acciughe,
Pomodorini Datterini e Ravanelli
Niçoise salad:
Mixed Salad, red Bell Peppers, Basil, boiled Egg,
Tuna, Olives, Celery, Anchovies,
Sweet Olive Tomatoes and Radishes*

Dagli Orti delle Isole Veneziane

Al Piacere di un Regalo



The Joy of a Gift

I Dolci

*Il Dolce del giorno
Dessert of the day*

*Il Tiramisù classico
Home made traditional Tiramisù*

*Il Tortino caldo al Cioccolato
con Gelato alla Vaniglia
Molten Chocolate cake
with Vanilla Ice Cream*

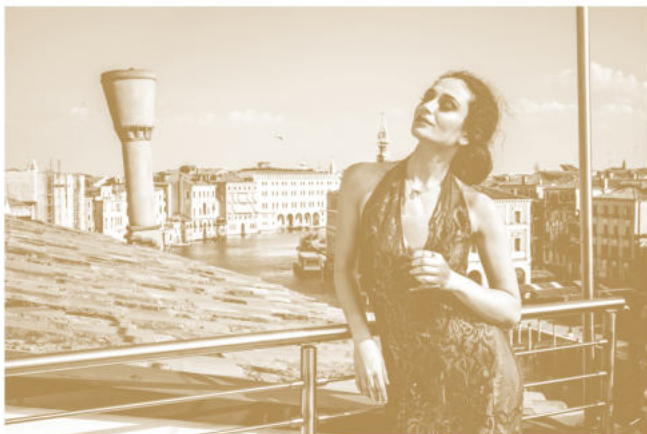
*Il Semifreddo al Limone
con granella di Nocciole e Lamponi in salsa
Lemon Parfait
with chopped Hazelnuts and Raspberry sauce*

*Il Gran Piatto di Frutta fresca
con salsa alle Fragole
Grand Platter of fresh Fruit and Raspberry sauce*

*La Coppetta con il nostro assortimento di Gelati
Bowl with our variety of Ice Creams*

Le Dolci Fentazoni

Al Fascino del Canal Grande



The Enchantment of the Grand Canal

Tutto questo è Ca' Sagredo



This is all Ca' Sagredo

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, frano, 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