



Estate 2017

Ristorante

Ca' T





Menù degustazione pesce

euro 75,00

Scampi crudi marinati al miele e limone
con olio extravergine Zonta



Crocante di riso con carpaccio di tonno, maionese al latte di soja
e porcino sott'olio

Classica insalata di granchio al naturale

Polipo in tempura con insalata di patate, finger lime e
asparagi di mare

Spaghetti alla chitarra con rape, gamberi rossi,
lattuga e scamorza affumicata

Risotto mantecato agli scampi e limone



Bianco di branzino con succo di pomodoro marinato,
polvere di olive e cipolla croccante


Dessert



minimo 2 persone



Antipasti

Scampi crudi marinati al miele e limone 
con olio extravergine Zonta
euro 18,00

A tutto crudo
(4 portate di pesce secondo mercato)
euro 55,00

Crocante di riso con carpaccio di tonno, maionese al latte di soja
e porcino sott'olio
euro 18,00

Pomodoro profumato alle erbe con crostacei e cialda ai nervetti
euro 18,00

Classica insalata di granchio al naturale
euro 18,00

L' uovo al carbone con fondente di porcini e velo di seppia grigliata
euro 17,00

Polipo in tempura con insalata di patate, finger lime e
asparagi di mare
euro 18,00

3 crudi di carne per 3 cotture di porcini
euro 17,00

Porcini e panko con emulsione d'uovo e senape in grani
euro 16,00





Primi piatti

Spaghetti alla chitarra con rape, gamberi rossi,
lattuga e scamorza affumicata
euro 18,00

Agnolotti grigliati con crostacei, fumetto di soja e frutta
euro 17,00

Risotto mantecato agli scampi 
euro 17,00

Paccheri di Gragnano ripieni di robiola di bufala, zucchine in fiore,
capasanta e trippa di capasanta
euro 18,00

Finto riso di sedano rapa con tortello agli asparagi verdi e branzino
euro 18,00

Raviolo bottone con bufala, scarola, acciughe ed alici
euro 17,00

Croccante di pasta con tuorlo d'uovo marinato,
porcini e taleggio
euro 17,00

Ravioli ai caprini di Montegalda con burro versato e
pere al Torcolato Miotti
euro 16,00





secondi piatti

Scorfano con foglia di pomodoro, schiuma di patate e pesto alle olive
euro 27,00

Astice in due tempi: chele alla Catalana e seppie al nero
coda d'astice su schiacciata di patate
euro 45,00

“Gran fritto” di pesce alla **venexiana** 
euro 26,00

Bianco di branzino con succo di pomodoro marinato,
polvere di olive e cipolla croccante
euro 26,00

Tonno con melanzane e gazpacho di verdure grigliate
euro 27,00

Carrè d'agnello in crosta di pane e timo
con marmellata di cipolle e croquette di patate
euro 26,00

Filetto di Sorana con testa di porcino alla genovese e **Vezzena** 
euro 26,00

Classica tartare di manzo e pinzimonio
euro 25,00

Pomodoro ripieno con zucchine, pane rustico, mozzarella e
fondente di Asiago
euro 18,00

