



Ca' T





Menù degustazione pesce

80,00 euro

Scampi crudi marinati al miele e limone
con olio extravergine Zonta



Granchio, avocado e capasanta

Triglia pane e brodetto estivo

Polipo in tempura con insalata di patate, finger lime e alga Wakame

Spaghetti al prezzemolo con lattuga granceola e battuto
di scampi e gamberi rossi

Risotto mantecato agli scampi e limone



Rombo con verdure primaverile


Dessert



minimo 2 persone



Antipasti

Scampi crudi marinati al miele e limone 
con olio extravergine Zonta
19,00 euro

A tutto crudo
(4 portate di pesce secondo mercato)
57,00 euro

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

Triglia, pane e brodetto estivo
18,00 euro

Classica insalata di granchio al naturale
19,00 euro

Vitello e tonno "tonnati" con insalatina e formaggio fresco di capra
17,00 euro

Polipo in tempura con insalata di patate, finger lime e
alga wakame
18,00 euro

3 crudi di carne per 3 cotture di porcini
18,00 euro

Velo di mozzarella con burrata affumicata, melanzane
e pomodoro in guazzetto
16,00 euro



Primi piatti

Spaghetti al prezzemolo con lattuga, granseola, battuto
di scampi e gamberi rossi
19,00 euro

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

Risotto mantecato agli scampi 
18,00 euro

Veli di pasta con piselli e mentuccia, scamponi dorati e foglio di calamaro
con crema di acciughe del Cantabrico
18,00 euro

Ravioli al carbone con melanzana affumicata, San Pietro,
scamorza e cocco
18,00 euro

Ravioli bottone con bufala, scarola, acciughe ed alici
18,00 euro

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

Ravioli ai caprini di Montegalda con burro versato e
pere al Torcolato Miotti
17,00 euro





Secondi piatti

Rombo con erbe, verdure estive tostate e semi di sesamo
27,00 euro

Astice in due tempi: chele alla Catalana e seppie al nero
coda d'astice su schiacciata di patate
46,00 euro


“Gran fritto” di pesce alla **venexiana** 
27,00 euro

Bianco di branzino con succo di pomodoro marinato,
polvere di olive e cipolla croccante
27,00 euro

Tonno con melanzane e gazpacho di verdure grigliate
28,00 euro

Black code marinato al miso riduzione di patate e asparagi verdi
35,00 euro

Carrè d'agnello in crosta di pane e timo con marmellata
di cipolle e croquette di patate
28,00 euro

Filetto di Sorana con testa di porcino alla genovese e **Vezzena** 
27,00 euro

Classica tartare di manzo e pinzimonio
26,00 euro

Pomodoro ripieno con zucchine, pane rustico, mozzarella e
fondente di Asiago
20,00 euro