



Primavera 2017


Ristorante

Ca' T





menù piccola degustazione pesce
euro 75,00

Scampi crudi marinati al miele e limone
con olio extravergine Zonta 

Cialda croccante di riso con tonno marinato e limone

Classica insalata di granchio al naturale con punte di asparagi

Scampo in pasta croccante con salsa di crostacei e mandorle

Agnolotto grigliato con crostacei in salsa di soja

Risotto agli scampi e limone

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



minimo 2 persone



menu degustazione
di asparagi bianchi di Bassano
euro 60,00

insalata di asparagi crudi con guanciaie
passatina di asparagi e grana all'olio Zonta
asparagi fritti in salsa tartara
uovo fritto alle erbe con asparagi e mandorle



fettuccine al rosso d'uovo con asparagi
di Bassano e guanciaie all'aceto di lamponi

risotto mantecato agli asparagi



asparagi e uova alla bassanese



dessert



menu servito per tutti i commensali del tavolo



antipasti

scampi crudi marinati al miele e limone 
con olio extravergine d'oliva Zonta
euro 18,00

a tutto crudo
(4 portate di pesce marinato secondo mercato)
euro 50,00

uovo fritto alle erbe con asparagi, mandorle e seppia
euro 17,00

cialda croccante di riso con tonno crudo marinato
e insalatina di asparagi
euro 17,00

classica insalata di granchio al naturale con asparagi bolliti
euro 18,00

insalatina di mare con olio di timo e latte di cocco
euro 17,00

scampo in pasta croccante con salsa ai crostacei
euro 17,00

asparagi fritti in salsa tartara
euro 16,00

3 crudi di carne per 3 cotture di asparagi
euro 16,00

guancetta di maialino con fegato grasso e
asparago grigliato
euro 20,00





primi piatti

risotto agli asparagi Dop di Bassano
euro 16,00

risotto mantecato agli scampi 
euro 17,00

spaghetti alla chitarra olio e peperoncino, vongole, limone
e polvere di crostacei
euro 17,00

paccheri di Gragnano ripieni con robiola di bufala,
zucchine in fiore, capesante e trippa di capasanta
euro 18,00

cannolo croccante alla puttanesca con scampi dorati
euro 17,00

agnolotti grigliati con crostacei, asparagi e fumetto di soja
euro 17,00

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

fettuccine con asparagi di Bassano e guanciale
all'aspretto di lamponi
euro 16,00

cappellacci alla zucca con formaggio erborinato
euro 17,00



secondi piatti

Astice in due tempi; chele alla Catalana di asparagi,
coda d'astice su schiacciata di patate
euro 40,00

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

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

rombo alle erbe con verdure e semi tostati
euro 27,00

tonno scottato e tutto asparagi
euro 26,00

carrè d'agnello in crosta di pane e timo
con marmellata di cipolle e chips di verdure
euro 26,00

polipo piovra marinato al caffè' con asparagi grigliati
euro 26,00

filetto di Sorana con rotolino di asparagi e **Vezena** 
stagionato in fossa
euro 26,00

classica tartare di manzo con insalata cruda d'asparagi
euro 25,00

asparagi “all'uso de Bassan”
euro 20,00

