



Ca'7



Menù degustazione pesce

105,00 euro

Cialda di pomodoro, gazpacho, gamberi rossi e
campari orange

Scampi crudi marinati al miele e limone con olio
extravergine Zonta

Granchio, avocado e capasanta

Seppioline e mazzancolle grigliate con finferli,
pomodoro confit e brodo di funghi

Ravioli ripieni di branzino con pomodoro confit e fumetto
ristretto al gambero gobbetto

Risotto alla busera di scampi con frutto della passione e
olio alle erbe

Branzino croccante, shitake grigliati e
pancetta crociata alla Bonacolsi

Insalatina di fragole e frutti di bosco con sorbetto
al sambuco e pepe nero



minimo due persone



Antipasti

Selezione di ostriche Francia e Irlanda
da 7,00 euro al pezzo

Scampi crudi marinati al miele e limone
con olio extravergine d'oliva Zonta
27,00 euro

A tutto crudo
(4 portate di pesce marinato secondo mercato)
68,00 euro

Classica insalata di granchio al naturale con olio e limone
27,00 euro

Peperone arrosto e tonno in due consistenze
27,00 euro

Guazzetto di crostacei con spuma di patate e cialda al pomodoro
27,00 euro

Seppioline e mazzancolle grigliate con finferli,
pomodoro confit e brodo di funghi
27,00 euro

Il nostro vitello tonnato
26,00 euro

Uovo dorato con spuma di patate, primizie del sottobosco e
tartufo nero estivo
26,00 euro





Primi piatti

Spaghettono tiepido all'ostrica, caviale pregiato e limone
35,00 euro

Ravioli ripieni di branzino con pomodoro confit e fumetto
ristretto al gambero gobbetto
26,00 euro

Risotto mantecato agli scampi e profumo di limone
25,00 euro

Gyoza alla piastra con mazzancolle, fumetto di soya e frutta
25,00 euro

Tagliolini con clorofilla di prezzemolo, granseola,
lattuga e crudo di crostacei
26,00 euro

Ravioli del plin alle erbe con agnello da latte,
panna acida e senape in grani
25,00 euro

Ravioli ai caprini di Montegalda con burro versato
e pere al torcolato
25,00 euro





Secondi piatti

Branzino croccante, shitake grigliati e
pancetta crociata alla Bonacolsi

35,00 euro

Rombo e caponata

37,00 euro

Tartare di pesce dal mercato con infuso di anguria e menta

36,00 euro

“Gran fritto” di pesce alla venexiana

35,00 euro

Tonno laccato al miso con verdure marinate e
salsa ai cannellini

36,00 euro

Filetto di Sorana di manzetta prussiana con finferli
e salsa alla bordolese

35,00 euro

Carrè di agnello in crosta di pane e timo con marmellata
di cipolle e croquette di patate alle mandorle

38,00 euro

Classica tartare di manzo e pinzimonio

35,00 euro





Dolci

Le tre creme bruciate con gelato alla ricotta e cioccolato gran cru

(vaniglia, pistacchio e caffè)

13,00 euro

Semifreddo al pistacchio, lampone e gelato al fondente talakalum

13,00 euro

Tiramisù Ca' 7 con finto biscotto al caffè e gelato al mascarpone

13,00 euro

Sorbetto alla mela con cremoso allo yogurt e meringa al lime

13,00 euro

Limone, yuzu e crumble salato alle mandorle

13,00 euro

Fantasia di frutta fresca con sorbetto

13,00 euro

Gelati e sorbetti

10,00 euro

