



Ca<sup>7</sup>



## 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

Insalatina di fragole e frutti di bosco con sorbetto

al sambuco e pepe nero

13,00 euro

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

13,00 euro

Tarte tatin alle mele con gelato alla vaniglia

13,00 euro

Cre moso al cioccolato bianco, mango e passion fruit

con sorbetto al cocco

13,00 euro

Fantasia di frutta fresca con sorbetto

13,00 euro

Gelati e sorbetti

10,00 euro

