



Ca' T

IN QUESTO ESERCIZIO



MANTIENI LA DISTANZA
INTERPERSONALE **DI UN METRO**

INDOSSA LA
MASCHERINA





Menu degustazione pesce

85,00 euro

Acqua di pomodoro, gelato al pomodoro e
gambero rosso

Scampi crudi marinati al miele e limone
con olio extravergine Zonta

Granchio, avocado e capasanta

Scampo e mazzancolla croccanti e tempura di ortaggi di stagione

Toast con pescato del giorno e misticanza di verdure

Spaghetti alla chitarra al prezzemolo con lattuga, granseola,
battuto di scampi e gamberi rossi

Risotto mantecato agli scampi e limone

Rombo "al verde" in olio cottura con spuma di zucchine e basilico,
fagiolini e taccole

Dessert (alla carta)



minimo 2 persone



Antipasti

Scampi crudi marinati al miele e limone
con olio extravergine Zonta
25,00 euro

A tutto crudo
(4 portate di pesce secondo mercato)
58,00 euro

Pane pizza e salsa di pomodoro datterino con capesante,
burrata e guanciaie
20,00 euro

Scampo e mazzancolla croccanti e tempura di ortaggi di stagione
22,00 euro

Classica insalata di granchio al naturale
24,00 euro

3 crudi di carne per 3 cotture di porcini
20,00 euro

Cannolo croccante con burrata affumicata e
melanzane perline
20,00 euro





Primi piatti

Spaghetti alla chitarra al prezzemolo con lattuga, granseola,
battuto di scampi e gamberi rossi
20,00 euro

Agnolotti grigliati con crostacei, fumetto di soja e frutta
20,00 euro

Risotto mantecato agli scampi
20,00 euro

Raviolo con melanzane, code di scampi brasate e foglia di calamaro
20,00 euro

Spaghettoni *Felicetti* con vongole, brodo affumicato e
ciliegino arrostito
20,00 euro

Croccante di pasta con tuorlo d'uovo marinato,
porcini e Asiago
20,00 euro

Ravioli ai caprini di Montegalda con burro versato e pere
al Torcolato Miotti
19,00 euro





Secondi piatti

Rombo "al verde" in olio cottura con spuma di zucchine e basilico,
fagiolini e taccole
28,00 euro

Astice blu con variazione di pomodorini e verdure
60,00 euro

"Gran fritto" di pesce alla venexiana
28,00 euro

Branzino in crosta di pane con clorofilla di prezzemolo e finferli
27,00 euro

Tonno scottato con melanzane perline e peperone
30,00 euro

Carrè d'agnello in crosta di pane e timo con marmellata
di cipolle e croquette di patate
30,00 euro

Filetto di Sorana con testa di porcino alla genovese e Vezzena
28,00 euro

Classica tartare di manzo e pinzimonio
27,00 euro

Pomodoro ripieno con zucchine, pane rustico,
mozzarella e fondente di Asiago
24,00 euro





Dessert

Le tre creme bruciate con gelato alla ricotta
e cioccolato gran cru (vaniglia, pistacchio e caffè)
10,00 euro

Cre moso di nocciola e mandorla, cioccolato e pere
10,00 euro

Fantasia di frutta fresca con sorbetto
9,00 euro

Meringo crema alla frutta con sorbetto al mango
10,00 euro

Tiramisù Ca' 7 con finto biscotto al caffè e
gelato al mascarpone
10,00 euro