

Menù degustazione pesce

110,00 euro

Gelatina tiepida al dashi con crocchetta al carciofo,
crudo di tonno rosso e crostacei

Scampi crudi marinati al miele e limone con olio
extravergine Zonta

Granchio, avocado e capasanta

Finto ossobuco di sedano rapa con sogliola, gremolade
di sedano e salsa alle vongole

Ravioli bottone ripieni di zucca al forno, crudo di cannocchie e
demi-glace di cannocchie

Risotto mantecato alle vongole, prezzemolo e bottarga

Trancio di branzino con bagna cauda, radicchio e rafano

Zuppetta di cachi con gelato alla panna,
olio al basilico e cialda al cacao

minimo due persone

Antipasti

Selezione di ostriche
Gillardeau (Francia) e Louet Feisser (Irlanda)
7,00 euro al pezzo

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

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

Filetto di San Pietro alle erbe, cozze ripiene, crema di cannellini,
radicchio e pancetta steccata
27,00 euro

Carciofo in olio cottura, tagliatelle alle seppia e pesto di alga nori
26,00 euro

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

Finto ossobuco di sedano rapa con sogliola,
gremolade di sedano e salsa alle vongole
26,00 euro

Manzo grigliato in carpaccio, zucca violina, crostacei al bitter
e cialda ai nervetti
26,00 euro

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

Primi piatti

Spaghetto *Benedetto Cavalieri* mantecato con cipollotto rosso,
barbabietola e cotto e crudo di seppia nostrana
26,00 euro

Gyoza alla piastra con mazzancolle, fumetto di soja e frutta
26,00 euro

Pasta e fagioli *Monograno Felicetti* con radicchio di Treviso e
ostrica Gillardeau
28,00 euro

Ravioli bottone ripieni di zucca al forno, crudo di cannocchie e
demi-glace di cannocchie
27,00 euro

Risotto mantecato agli scampi e profumo di limone
26,00 euro

Gnocco morbido al broccolo di Bassano con bagna cauda,
caviale di aringa affumicata e tartare di ricciola
25,00 euro

Ravioli del plin alla piemontese con foie gras, mela e tartufo nero
28,00 euro

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

Secondi piatti

Trancio di branzino con bagna cauda, radicchio e rafano
35,00 euro

Rombo scottato con zucca e salsa pil pil
al cioccolato Tulakalum
37,00 euro

Folpetto alla diavola con verdure stagionali grigliate
36,00 euro

"Gran fritto" di pesce alla venexiana
36,00 euro

Tonno scottato con carciofo fritto e spuma al topinambur
37,00 euro

Tartare di pesce dal mercato con dashi al melograno
36,00 euro

Filetto di Sorana con radicchio di Treviso,
guanciale e salsa 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

Zuppetta di cachi con gelato alla panna, olio al basilico e cialda al cacao
12,00 euro

Tiramisù Ca' 7 con finto biscotto al caffè e gelato al mascarpone
13,00 euro

Tarte tatin alle mele con gelato alla vaniglia
14,00 euro

Millefoglie al caramello con diplomatica e gelato ai mirtilli
13,00 euro

Fantasia di frutta fresca con sorbetto
13,00 euro

Gelati e sorbetti
10,00 euro