



Ca'7





## Menù degustazione pesce

95,00 euro

Crudo di crostacei con bisque e spuma di patate

Scampi crudi marinati al miele e limone con olio  
extravergine Zonta

Granchio, avocado e capasanta

Moscardini con insalata di puntarelle e crostini alla nduja

Ravioli bottone ripieni di canocchie con zucca violina in saor,  
olio al rosmarino e cipolla agrodolce

Risotto alla busara di scampi con peperone pequillo, frutto  
della passione e olio alle erbe

Branzino pescato in crosta di pane con clorofilla  
di prezzemolo e funghi shitake

Zuppetta fresca di caco e basilico con liquirizia, tartufo nero e  
gelato allo yogurt



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 secondo mercato)  
65,00 euro

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

Pane pizza con capasanta grigliata e guanciale  
27,00 euro

Guazzetto di vongole e crostacei con soffice di patate e pane tostato  
26,00 euro

Classica insalata di granchio al naturale  
27,00 euro

Carciofo in olio cottura con calamari cacciaroli e salsa ai ricci di mare  
26,00 euro

Moscardini con insalata di puntarelle e crostini alla 'nduja  
26,00 euro

Filetto di cervo steccato con pancetta crociata, salsa  
ai mirtilli e chips di nervetti  
25,00 euro

Uovo croccante con broccolo di Bassano, crumble  
al parmigiano e tartufo nero  
24,00 euro





## Primi piatti

Spaghetti tiepido mantecato con salsa all'ostrica, limone e caviale  
27,00 euro

Raviolo ripieno di patate e cozze con salicornia, bottarga di muggine e  
polvere di scalogno bruciato  
24,00 euro

Risotto mantecato agli scampi  
24,00 euro

Gyoza alla piastra con mazzancolle, fumetto di soja e frutta  
24,00 euro

Ravioli bottone ripieni di canocchie con zucca violina in saor,  
olio al rosmarino e cipolla agrodolce  
24,00 euro

Gnocco morbido al broccolo di Bassano con bagna cauda, caviale  
di aringa affumicata e tartare di ricciola  
23,00 euro

Agnolotti del plin ripieni di faraona arrosto con mostarda  
di mandarino, crema al tuorlo d'uovo e tartufo nero  
22,00 euro

Ravioli ai caprini di Montegalda, con burro versato,  
pere e torcolato  
22,00 euro



## Secondi piatti

Branzino pescato in crosta di pane con clorofilla  
di prezzemolo e funghi shitake

34,00 euro

Rombo cotto a bassa temperatura con bieta, salsa di *cappelonghe*  
alla griglia e radicchio di Treviso crudo

35,00 euro

Seppioline di barena grigliate con crema di polenta bruciata e  
carciofo fritto

34,00 euro

“Gran fritto” di pesce alla venexiana

30,00 euro

Tataki di tonno ai semi di papavero con lollipop di broccolo,  
quinoa soffiata e maionese al curry

35,00 euro

Filetto di Sorana con radicchio di Treviso brasato,  
pancetta crociata e salsa bordolese

32,00 euro

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

37,00 euro

Classica tartare di manzo e pinzimonio

30,00 euro

Giardino d'inverno con fonduta di scamorza e chips vegetali

26,00 euro



## Dolci

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

13,00 euro

Strudel di mele con gelato alla panna e vin brulé

13,00 euro

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

13,00 euro

Zuppetta fresca di cacao e basilico con liquirizia, tartufo nero e  
gelato allo yogurt

16,00 euro

Tortino fondente con cuore morbido all'arancia,  
gelato alla vaniglia e salsa inglese agli agrumi

14,00 euro

Fantasia di frutta fresca con sorbetto

12,00 euro