



Ca'7



Menù degustazione pesce

100,00 euro

Crudo di tonno rosso e crostacei con osso al sedano rapa
e riduzione di vitello

Scampi crudi marinati al miele e limone con olio
extravergine Zonta

Granchio, avocado e capasanta

Black cod marinato al miso bianco con rollé di zucca violina

Ravioli bottone alla rapa rossa, garbato di bufala,
capasanta scottata e guanciaie *alla Bonacolsi*

Risotto mantecato alla busera

Trancio di branzino croccante con broccolo di Bassano grigliato,
vongole e beurre blanc affumicato

Zuppetta agli agrumi con gelato al cardamomo e
croccante alle mandorle



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 in tempura croccante con vellutata di
canellini e misticanza invernale
26,00 euro

Black cod marinato al miso bianco con rollé di zucca violina
27,00 euro

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

Seppioline e mazzancolle di Porto Santo Spirito grigliate con
infuso leggero al carciofo
26,00 euro

Coscia di maialino in lenta cottura con mele confit e
cipolla al rosmarino
26,00 euro

Uovo dorato con fondente al broccolo di Bassano,
spuma di patate e tartufo nero
26,00 euro





Primi piatti

Spaghetto mantecato al carciofo violetto con seppia e
calamaro nostrani alla griglia e topinambur
25,00 euro

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

Pappardelle con gransoporro, crudo di gambero gobbetto,
rosmarino e limone
30,00 euro

Ravioli bottone alla rapa rossa, garbato di bufala,
capasanta scottata e guanciaie *alla Bonacolsi*
26,00 euro

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

Gnocco morbido al broccolo di Bassano con bagna cauda, caviale
di aringa affumicata e tartare di ricciola
24,00 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 croccante con broccolo di Bassano grigliato,
vongole e beurre blanc affumicato

35,00 euro

Rombo al forno nel proprio sugo, cavolo nero,
salicornia e bacon croccante

37,00 euro

Insalata di mare Ca' 7

36,00 euro

“Gran fritto” di pesce alla venexiana

35,00 euro

Tonno scottato con carciofo fritto e maionese al wasabi

35,00 euro

Polipo brasato con crema di patate e rafano e cozze all'aceto

35,00 euro

Filetto di Sorana con radicchio di Treviso,
guancia 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

37,00 euro

Classica tartare di manzo e pinzimonio

34,00 euro





Dolci

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

13,00 euro

Zuppetta agli agrumi con gelato al cardamomo e
croccante alle mandorle

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

Cremoso alle pere con gelato al cioccolato fondente e torta speziata

13,00 euro

Fantasia di frutta fresca con sorbetto

13,00 euro

Selezione dei nostri gelati e sorbetti

10,00 euro