



Ca' T

IN QUESTO ESERCIZIO



MANTIENI LA DISTANZA
INTERPERSONALE **DI UN METRO**

INDOSSA LA
MASCHERINA






Menù degustazione pesce

85,00 euro

Acqua di pomodoro, sorbetto al pomodoro e
gambero rosso

Scampi crudi marinati al miele e limone con olio
extravergine Zonta 

Granchio, avocado e capasanta

Fondente di zucca con sepioline nostrane, code di scampi e
spuma la prezzemolo

Scampo e mazzancolla croccanti e tempura di ortaggi

Cappellacci al carciofo con sepioline nostrane grigliate

Risotto con vongole, crostacei e brodo affumicato 

Rombo in olio cottura con cavolfiore affumicato e tartufo

Dessert alla carta



minimo due persone



Antipasti

Scampi crudi marinati al miele e limone con olio
extravergine d'oliva Zonta
24,00 euro

Cialda croccante di riso con carpaccio di tonno, maionese al latte
di soia e radicchio di Treviso marinato
20,00 euro

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

Fondente di zucca con seppioline nostrane, code di scampi e
spuma la prezzemolo
19,00 euro

Classica insalata di granchio al naturale
24,00 euro

Scampo e mazzancolla croccanti e tempura di ortaggi
20,00 euro

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

Carciofo croccante con fondente di topinambur e tartufo nero
20,00 euro





Primi piatti

Spaghetti alla chitarra integrali con vongole, peperoncino e
broccoli di Bassano
19,00 euro

Risotto mantecato agli scampi e limone 
19,00 euro

Mezzi paccheri alla carbonara di mare
19,00 euro

Agnolotti alla piastra con crostacei, fumetto di soja e frutta
19,00 euro

Cappellacci al carciofo con seppioline nostrane grigliate
19,00 euro

Gnocco morbido di zucca con variazione di molo e cavolo nero
19,00 euro

Croccante di pasta con tuorlo d'uovo marinato, zucca,
tartufo nero e taleggio
19,00 euro

Ravioli ai caprini di Montegalda, con burro versato,
pere e torcolato
18,00 euro





Secondi piatti

Branzino all'olio con pomodoro marinato, polvere di olive e
cipolla croccante
28,00 euro

Rombo in olio cottura con cavolfiore affumicato e tartufo
29,00 euro

Astice blu alla parmigiana di melanzane
55,00 euro

“Gran fritto” di pesce alla venexiana 
27,00 euro

Black cod con crema di porro e lemongrass
35,00 euro

Filetto di Sorana con radicchio di Treviso brasato, salsa bordolese
e Vezzena stagionato in fossa 
28,00 euro

Carrè di agnello in crosta di pane e timo con variazione di cipolle
30,00 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
9,00 euro

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