



Ca'7



Menù degustazione pesce

100,00 euro

Chawanmushi ai ricci di mare con crudo di crostacei e
la loro bisque

Scampi crudi marinati al miele e limone con olio
extravergine Zonta

Granchio, avocado e capasanta

Zuppetta alla venexiana con zafferano Azienda agricola Radici
e curry Madras

Spaghetto tiepido con crema di asparagi, seppie marinate,
bottarga di muggine, limone e sugo di arrosto

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

Corba rossa scottata alla mugnaia, fave, piselli e olio all'aglio orsino

Cremoso al cioccolato bianco, mango e passion fruit
con sorbetto al cocco



minimo due persone



Menù degustazione asparagi bianchi

80,00 euro

Insalatina di asparagi crudi e marinati con guanciale croccante

Finto risotto agli asparagi

Asparagi fritti e salsa tartara

Uovo alle erbe con fondente di asparagi e mandorle,
bottarga e agretti

Fettuccine “40” con asparagi di Bassano e guanciale
all’aspretto di lamponi

Risotto mantecato agli asparagi e mimosa d'uovo

Asparagi e uova all'uso de bassan

Insalatina di fragole e frutti di bosco con sorbetto
al sambuco e pepe nero



Minimo due persone



Antipasti

Selezione di ostriche Francia e Irlanda
da 7,00 euro al pezzo

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

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

Classica insalata di granchio al naturale con punte di asparagi bolliti
27,00 euro

Finto risotto agli asparagi bianchi con crudo di crostacei e
bisque all'astice
26,00 euro

Insalata di mare e asparagi
(Polipo in tempura, capesante grigliate, cozze all'aceto e
asparagi alla maionese di polipo)
27,00 euro

Zuppetta alla venexiana con zafferano Azienda agricola Radici
e curry Madras
27,00 euro

Uovo alle erbe con fondente di asparagi e mandorle,
bottarga e agretti
26,00 euro

Asparagi fritti e salsa tartara
25,00 euro





Primi piatti

Spaghetti tiepido con crema di asparagi, seppie marinate,
bottarga di muggine, limone e sugo di arrosto
26,00 euro

Ravioli ripieni di branzino con pomodoro confit e fumetto
ristretto al gambero gobbetto
26,00 euro

Risotto mantecato agli scampi
25,00 euro

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

Gnocchi di patate e piselli, salsa al curry, crudo di tonno
e olio all'aneto
25,00 euro

Risotto agli asparagi bianchi di Bassano e mimosa d'uovo
24,00 euro

Ravioli del plin alle erbe con agnello da latte,
panna acida e senape in grani
24,00 euro

Fettuccine "40" con asparagi di Bassano, basilico e guanciale
all'aspetto di lamponi
25,00 euro

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





Secondi piatti

Corba rossa scottata alla mugnaia, fave, piselli e
olio all'aglio orsino
35,00 euro

Rombo panato alle erbe, asparagi alla griglia e salsa all'ostrica
37,00 euro

Tartare del pescato secondo mercato con crudité
di asparagi e maionese all'aceto
36,00 euro

“Gran fritto” di pesce alla venexiana
35,00 euro

Tataki di ricciola con spugnole, agretti e polvere
di olive taggiasche
36,00 euro

Filetto di Sorana con asparagi grigliati, guanciaie alla Bonacolsi
e salsa alla 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

Asparagi e uova alla bassanese
27,00 euro





Dolci

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

13,00 euro

Insalatina di fragole e frutti di bosco con sorbetto
al sambuco e pepe nero

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 al cioccolato bianco, mango e passion fruit
con sorbetto al cocco

13,00 euro

Fantasia di frutta fresca con sorbetto

13,00 euro

Gelati e sorbetti

10,00 euro

