



Ca<sup>2+</sup>



## Menù degustazione pesce

98,00 euro

Coulis di pomodoro marinato e arancia rossa  
con crudo di crostacei

Scampi crudi marinati al miele e limone con olio  
extravergine Zonta

Granchio, avocado e capasanta

Seppia nostrana con crema di piselli e dashi

Spaghetto tiepido mantecato con salsa all'ostrica, limone e caviale

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

Ombrina in crosta di pane con salsa al prezzemolo  
e cardoncelli

Croccante al cacao con crema di ricotta, amarena sciroppata e  
sorbetto alla ciliegia e maggiorana



minimo due persone



Menù degustazione asparagi bianchi di Bassano  
77,00 euro

Insalatina di asparagi crudi e marinati

Passatina di asparagi con spuma al grana e olio Zonta

Asparagi fritti in salsa tartara

Uovo alle erbe con fondente di asparagi e mandorle e luppolo selvatico

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

Carpaccio di ananas alla menta e lime con  
sorbetto al cocco, mandorla e chips di tapioca



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)  
65,00 euro

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

Branzino con squame croccanti, spinacino e brodo ristretto al limone  
27,00 euro

Seppia nostrana con crema di piselli e dashi  
26,00 euro

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

Maiolino in lunga cottura con peperoni pequillo arrostiti e agretti  
25,00 euro

Uovo alle erbe con fondente di asparagi e mandorle,  
luppulo selvatico e sardina affumicata  
25,00 euro

Asparagi fritti in salsa tartara  
24,00 euro



## Primi piatti

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

Ravioli ai piselli con capasanta scottata, spuma al curry  
e pancetta crociata *alla Bonacolsi*  
25,00 euro

Risotto mantecato agli scampi  
24,00 euro

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

Gnocchi di patate ripieni di asparagi bianchi, gambero rosso,  
crumble alle acciughe e basilico  
24,00 euro

Risotto agli asparagi bianchi di Bassano e mimosa d'uovo  
22,00 euro

Ravioli del plin alle erbe con agnello da latte,  
panna acida e senape in grani  
22,00 euro

Fettuccine "40" con asparagi di Bassano, basilico e guanciale  
all'aspetto di lamponi  
22,00 euro

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



## Secondi piatti

Ombrina in crosta di pane con clorofilla  
di prezzemolo e cardoncelli  
33,00 euro

Rombo scottato con pancetta crociata *alla Bonacolsi*,  
cannellini, tarassaco e bottarga di branzino  
35,00 euro

Polipo croccante con spuma di patate affumicate,  
chips di tapioca e cozze all'aceto  
34,00 euro

“Gran fritto” di pesce alla venexiana  
33,00 euro

Tataki di tonno e variazione di asparagi e uova  
35,00 euro

Filetto di Sorana con asparagi, guancialetto croccante 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  
33,00 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

Croccante al cacao con crema di ricotta, amarena sciroppata e  
sorbetto alla ciliegia e maggiorana  
13,00 euro

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

Carpaccio di ananas alla menta e lime con sorbetto al cocco,  
mandorla e chips di tapioca  
14,00 euro

Tartelletta alla nocciola e lampone con sorbetto al lampone e basilico  
14,00 euro

Fantasia di frutta fresca con sorbetto  
12,00 euro

Degustazione di formaggi dalla tradizione casearia  
della famiglia Dalle Nogare  
16,00 euro