



Ca'7



## Menù degustazione pesce

98,00 euro

Crudit  di scampi, gambero rosso e calamaro con  
brodo affumicato e maionese all'ostrica

Scampi crudi marinati al miele e limone con olio  
extravergine Zonta

Granchio, avocado e capasanta

Ossobuco di sedano rapa con ombrina, vongole e  
gremolade di sedano e limone

Ravioli bottone ripieni di carciofo violetto con seppioline grigliate,  
chips di topinambur e salsa ai fegati di seppia

Risotto al gransoporro *in tecia*

Trancio di branzino con squame croccanti,  
patate *alla Robuchon* e salsa al limone

Zuppetta all'arancia e carote con gelato alla mandorla e  
olio alla verbena



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

Ossobuco di sedano rapa con ombrina, vongole e  
gremolade di sedano e limone  
26,00 euro

Guazzetto di crostacei con soffice di patate e cialda di 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

Rollé di coniglio con prugne, verdure autunnali e ridotto al peperone  
25,00 euro

Uovo croccante con broccolo di Bassano, bagna cauda,  
spuma di patate e tartufo nero  
25,00 euro





## Primi piatti

Spaghetto "in salsa" con crudo di triglia, pane al pomodoro e lime  
25,00 euro

Pappardelle alla busera di astice scottato con frutto della passione,  
peperone crusco e basilico  
32,00 euro

Risotto mantecato agli scampi e profumo di limone  
24,00 euro

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

Ravioli bottone ripieni di carciofo violetto con seppioline grigliate,  
chips di topinambur e salsa ai fegati di seppia  
26,00 euro

Gnocco morbido al broccolo di Bassano con bagna cauda, caviale  
di aringa affumicata e tartare del pescato  
25,00 euro

Ravioli del plin ripieni di faraona arrosto con finferle,  
crema al tuorlo d'uovo e tartufo nero  
24,00 euro

Ravioli ai caprini di Montegalda, con burro versato,  
pere e torcolato  
24,00 euro





## Secondi piatti

Trancio di branzino con squame croccanti,  
patate *alla Robuchon* e salsa al limone

36,00 euro

Rombo scottato con salsa ai ricci di mare e carciofo fritto

36,00 euro

Tartare di pesce secondo mercato con ponzu al melograno,  
radicchio di Treviso e amaranto

34,00 euro

“Gran fritto” di pesce alla venexiana

34,00 euro

Ventresca di tonno al bbq con crociata *alla Bonacolsi*, zucca violina,  
cavoletti di Bruxelles e zabaione salato

35,00 euro

Polipo fritto con spuma di patate viola, cozze all'aceto e  
crostini alla 'nduja

33,00 euro

Filetto di Sorana con radicchio di Treviso brasato,  
guanciale 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

38,00 euro

Classica tartare di manzo e pinzimonio

33,00 euro



## Dolci

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

13,00 euro

Latte, miele e grappa

13,00 euro

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

13,00 euro

Zuppetta all'arancia e carote con gelato alla mandorla e  
olio alla verbena

13,00 euro

Come un Mont Blanc

13,00 euro

Fantasia di frutta fresca con sorbetto

13,00 euro