



Ca'7



## Menù degustazione pesce

98,00 euro

Cialda di pomodoro, gazpacho, gamberi rossi e  
campari orange

Scampi crudi marinati al miele e limone con olio  
extravergine Zonta

Granchio, avocado e capasanta

Filetto di rombo in crosta di spugnole con gnocco  
di fave e piselli

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

Branzino scottato con salsa di porro e cappelunghe alla brace,  
millefoglie di patate ed erbe di campo

Cremoso allo yogurt, spuma di bergamotto, croccante  
*alla liquirizia e sorbetto al cioccolato bianco*



minimo due persone



## Menù degustazione asparagi bianchi

80,00 euro

Insalatina di asparagi crudi e marinati

Finto risotto agli asparagi con olio al basilico

Asparagi fritti in salsa tartara

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

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

Risotto mantecato agli asparagi e mimosa d'uovo

Asparagi e uova all'uso de bassan

Sorbetto alla mela verde, meringa al lime, cetriolo e  
mela vaniglia



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

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

Filetto di rombo in crosta di spugnone con gnocco di fave e piselli  
26,00 euro

Uovo alle erbe con fondente di asparagi e mandorle e  
luppolo selvatico  
24,00 euro

Asparagi fritti in salsa tartara  
24,00 euro





## Primi piatti

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

Ravioli bottone ripieni di baccalà mantecato, pil pil di baccalà,  
olive taggiasche, pomodorini e patate novelle  
26,00 euro

Risotto mantecato agli scampi  
25,00 euro

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

Gnocchi di patate e ortiche, salsa alle erbe e ricci di mare,  
crudo di crostacei e crociata alla Bonacolsi  
25,00 euro

Risotto agli asparagi bianchi di Bassano e mimosa d'uovo  
23,00 euro

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

Fettuccine "40" con asparagi di Bassano, basilico e guanciaie  
all'aspretto di lamponi  
24,00 euro

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



## Secondi piatti

Gallinella su guazzetto di laguna  
35,00 euro

Branzino scottato con salsa di porro e cappelunghe alla brace,  
millefoglie di patate ed erbette di campo  
35,00 euro

Tartare del pescato secondo mercato  
34,00 euro

“Gran fritto” di pesce alla venexiana  
34,00 euro

Tataki di tonno e variazione di asparagi e uova  
36,00 euro

Filetto di Sorana con asparagi grigliati, pancetta crociata  
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  
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

Fragola, rabarbaro e pepe timut

12,00 euro

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

13,00 euro

Sorbetto alla mela verde, meringa al lime, cetriolo e

mela vaniglia

12,00 euro

Cre moso allo yogurt, spuma al bergamotto, croccante alla liquirizia e

sorbetto al cioccolato bianco

13,00 euro

Fantasia di frutta fresca con sorbetto

13,00 euro

Selezione dei nostri gelati e sorbetti

10,00 euro