



Ca⁷



Menù degustazione pesce

98,00 euro

Coulis di pomodoro marinato, arancia rossa,
crudo di crostacei e gelato al basilico

Scampi crudi marinati al miele e limone con olio
extravergine Zonta

Granchio, avocado e capasanta

Sogliola alla mugnaia con panure di capperi e burro alle vongole

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

Trancio di branzino con spinacino e salsa al limone

Zuppetta all'anguria con sorbetto al bergamotto,
foglie di capperi e cialda di riso soffiata



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 olio e limone
27,00 euro

Sogliola alla mugnaia con panure di capperi e burro alle vongole
27,00 euro

Seppioline di barena con polenta croccante e salsa ai ricci di mare
27,00 euro

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

Variazione di piccione con albicocche al rosmarino e
fois gras alla nocciola
27,00 euro

Uovo dorato con spuma di patate, primizie del sottobosco e
tartufo nero estivo
25,00 euro





Primi piatti

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

Ravioli bottone ripieni di melanzane alla parmigiana,
provola affumicata e gambero rosso di Mazara del Vallo
26,00 euro

Risotto mantecato agli scampi
25,00 euro

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

Gnocchi soffici di patate con calamaretto nostrano fritto e
salsa *pil pil* di acciughe
24,00 euro

Tagliolini con crudo di crostacei e tartufo nero estivo
26,00 euro

Ravioli del plin ripieni di galletto alla diavola con friggirelli in agrodolce,
olio al rosmarino, liquirizia e porro bruciato
24,00 euro

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





Secondi piatti

Trancio di branzino con spinacino e salsa al limone
33,00 euro

Rombo con patate, olive e variazione di pomodoro
35,00 euro

Tartare di pesce dal mercato con salsa agli agrumi,
piselli mangiatutto, melone e menta
33,00 euro

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

Tataki di tonno con passatina di fagiolini, taccole e
cipolla in agrodolce
35,00 euro

Filetto di Sorana di manzetta prussiana con finferli,
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





Dolci

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

13,00 euro

Pesca Melba

(Semifreddo alla pesca con gelato alla vaniglia,
gel di lampone e pesca sciroppata)

13,00 euro

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

13,00 euro

Zuppetta all'anguria con sorbetto al bergamotto,
foglie di capperi e cialda di riso soffiata

13,00 euro

Panna e fragole

(Variazione di fragole e gelato alla panna)

13,00 euro

Fantasia di frutta fresca con sorbetto

13,00 euro