

Il Menu

Il ristorante Corte Sconta è attivo dal 1980.

La filosofia che ci ha accompagnato in tutti questi anni è quella di offrire ai nostri clienti dei piatti della tradizione veneziana con un tocco di contemporaneità.

I prodotti che acquistiamo sono di primissima qualità, cercando il più possibile di soddisfare la filiera corta e la stagionalità. Le nostre verdure arrivano dalle coltivazioni del Cavallino o dall'isola di Sant'Erasmo. Il nostro pescato viene comperato dal mercato ittico di Chioggia o da quello di Rialto, cercando tutte le materie prime dal nostro mare Adriatico.

Speriamo di allietarvi mentre assaggerete i nostri piatti, conquistando la vostra attenzione, regalando un momento felice e spensierato.

- Lo staff della Corte Sconta.

Le restaurant Corte Sconta est ouvert depuis 1980.

La philosophie qui nous a accompagné toutes ces années est de proposer des plats vénitiens traditionnels avec une touche de contemporanéité.

Les produits et le poisson sont de la plus haute qualité. Nous sommes attachés à la saisonnalité et aux circuits courts. Nos légumes proviennent des cultures de Cavallino ou de l'île de Sant'Erasmo. Nos prises proviennent des marchés aux poissons de Chioggia ou du Rialto où nous nous concentrons sur les fruits de mer de la mer Adriatique.

Au plaisir de vous revoir bientôt pour déguster nos plats, essayer notre vin et profiter d'un moment heureux et insouciant.

- Le personnel de Corte Sconta

The Corte Sconta restaurant has been open since 1980.

The philosophy that has accompanied us all these years is to offer traditional Venetian dishes with a touch of contemporaneity

The produce and fish are of the highest quality. We are committed to seasonality and short supply chains. Our vegetables come from the Cavallino crops or the island of Sant'Erasmo. Our catch is from the fish markets of Chioggia or Rialto where we focus on seafood from the Adriatic Sea.

Cheers to hopefully seeing you soon to taste our dishes, try our wine, and enjoy a happy and carefree moment.

- The Corte Sconta Staff

Password wifi : ARCANAI980

Selezione di Antipasti

Sélection d'entrées

Appetizer tasting

Tonno marinato all'aceto balsamico e bacche di ginepro

Thon mariné au vinaigre balsamique et baies de genévre

Tuna marinated in balsamic vinegar and juniper berries

Sautè di vongole

Sauté de palourdes

Sautè of clams

Granceola bollita

Araignée à vapeur

Steam spidercrab

Antipasto di mare bollito veneziano

Plat vénitien aux fruits de mer à la vapeur

Steam seafruit venetian dish

Sarde in “saor” e baccalà mantecato

Sardines à la “saor” et brandade de morue

Sardins in “saor” and creamed cod

La proposta si intende per ogni persona del tavolo

La proposition est destinée à chaque personne à la table

The order must be for every person at the table

Costo per persona **42€**

Coût par personne

Cost per person

Il Classico

Le Classic

The Classic

Tonno marinato all'aceto balsamico e bacche di ginepro

Thon mariné au vinaigre balsamique et baies de genièvre

Tuna marinated in balsamic vinegar and juniper berries

Sautè di vongole

Sauté de palourdes

Sautè of clams

Granceola bollita

Araignée à vapeur

Steam spidercrab

Antipasto di mare bollito veneziano

Plat vénitien aux fruits de mer à la vapeur

Steam seafruit venetian dish

Maccheroni con capesante, radicchio di Treviso e topinambur

Maccheroni avec saint-jacqu, radicchio de Trévisé et topinambour

Maccheroni whit scalops red roket saldad and jerusalem artichoke

Tonno alla veneziana

Thon a la vénitien

Tuna in venetian style

Semifreddo alla grappa

Parfait à la grappa

Parfait with grappa

La proposta si intende per ogni persona del tavolo

La commande doit être pour chaque personne à table

The order must be for every person at the table

Costo per persona 80€

Coût par personne

Cost per person

Antipasti

Appetizer

Entrées

Tonno marinato all'aceto balsamico e bacche di ginepro 20€

Thon mariné au vinaigre balsamique et baies de genièvre

Tuna marinated in balsamic vinegar and juniper berries

Alici marinate al limone con salsa di capperi 20€

Anchois marinés au citron avec crème salina caper

Anchovies marinated in lemon with salina caper cream

**Carpaccio di sedano rapa, con vinegrette al frutto della passione
e coriandolo 18€**

Carpaccio de céleri-rave, vinaigrette aux fruits de la passion et coriandre

Celeriac carpaccio, with passion fruit and coriander vinaigrette

Sautè di vongole 22€

Sauté de palourdes

Clams sautéed

Sarde in “saor” e baccalà mantecato 20€

Sardines à la saor et brandade de morue

Sardines in “saor” and creamed cod

Cicale di mare bollite o al forno 24€

Cigales de mer bouillies ou au four

Mantis shrimps steamed or baked

Granceola bollita 24€

Araignée à vapeur

Steamed Spidercrab

Antipasto veneziano bollito 26€

(cicale di mare, latti di seppia,
moscardini e baccalà mantecato)

Plat vénitien

(cigales, laits de seiche, bébé poulpe et brandade de morue

Venetian dish

(Mantis shrimps, cuttlefish roes, musky octopus and dried codfish mousse)

Primi piatti

Pasta course

Pasta

Spaghetto alla chitarra con alici, pinoli e finocchietto

Spaghetitis à la guitare avec anchois, pignons de pin et fenouil

Homemade spaghetti with anchovies, pine nuts and fennel

24€

Spaghetti neri al sugo nero della seppia

Spaghetti noir à l'encre de seiche

Black-ink colored spaghetti with black cuttlefish sauce

24€

Maccheroni con capesante, radicchio di Treviso e topinambur

Maccheroni avec saint-jacqu, radicchio de Trévisé et topinambour

Maccheroni whit scalops red roket saldad and jerusalem artichoke

24€

Tagliolini cime di rapa e broccoli, al profumo di pomodoro e
limone

Tagliolini aux navets et brocoli, parfumés à la tomate et au citron

Tagliolini with turnip tops and broccoli, flavored with tomato and lemon

20€

Secondi piatti

Plat principal

Main Courses

Trancio di pesce del giorno, riduzione di coriandolo e
prezzemolo, cavoletti di bruxelle rape rosse e gelée di rape gialle
34€

*Tranche de poisson du jour, réduction de coriandre et persil, choux de Bruxelles navets rouges
et gelée de navets jaunes*

Catch fish of the day, coriander and parsley reduction, brux sprouts red turnips and
yellow turnip jelly

Calamaro alla piastra con hummus di barbabietola, manioca,
porro e crema peperoni **28€**

Calamars grillés avec houmous de betterave, manioc, poireaux et crème de poivrons
Grilled squid with beet hummus, cassava, leek and pepper cream

Scampi fritti **30€**

Langoustines frites

Fried prawns

Tonno alla veneziana **30€**

Thon a la vénitienne

Tuna in venetian style

Frittura mista di pesce **28€**

Poisson frit mixte

Mixed fried fish

Brasato di zucca con patate viola, pomodorini confit, zucchine,
demi-glaze di verdure e emulsione latte, aglio e coriandolo **22€**

*Potiron braisé aux pommes de terre violettes, tomates cerises confites, courgettes, demi-glaze
de légumes et émulsion de lait, ail et coriandre.*

Braised pumpkin with purple potatoes, confit cherry tomatoes, courgettes, vegetable
demi-glaze and milk emulsion, garlic and coriander

Contorni / *Accompagnement* / Side dishes **8€**

Cuori di carciofo / *Coeurs d'artichauts* / Artichokes hearts

Tris di verdure / *Légumes grillés* / Mix of grilled vegetable

Insalata mista / *Salade mixte* / Mixed salad

Selezione di formaggi regionali

Sélection de Fromage Régionaux

Selection of local Cheese

20€

Dolci

Dessert

Spuma di Zabaione con i suoi biscotti della tradizione veneziana 10€

Zabaione avec des bisquit de la tradition venetienne

Zabaione mousse with bisquit of the venetian tradition

Sentiero di montagna... 10€

Crema al blu di capra, frutta cristallizzata, crumble bianco, coulis di frutti di bosco e perle di lampone.

Chemin de montagne...

Crème de chèvre bleu, fruits confits, crumble blanc, coulis de baies sauvages et perles de framboise

Mountain path...

Blue goat cream, crystallized fruit, white crumble, wild berry coulis and raspberry pearls

Tiramisù 10€

Semifreddo alla grappa 10€

Parfait avec grappa

Parfait with grappa

Frutta fresca 10€

Fruit frais

Fresh fruit

I nostri gelati e sorbetti 6€

Nos glaces et sorbet maison

Our homemade ice cream and sorbet