

L'ESPERIENZA CULINARIA DI CA' BONFADINI
È UN AFFASCINANTE VIAGGIO NEL TEMPO,
UN RITORNO ALLE RADICI DELL'OSPITALITÀ VENEZIANA,
QUANDO LA PIAZZA ERA IL FULCRO DELLA VITA SOCIALE,
COMMERCIALE E RELIGIOSA DELLA CITTÀ.

QUESTO CONCETTO PRENDE VITA
NEGLI AMBIENTI E NELLA CUCINA DEL RISTORANTE DAMA
E SI MANIFESTA ATTRAVERSO UNA CURA MINUZIOSA DEI
DETTAGLI, NELL'ATTENTA PREPARAZIONE DEI PIATTI,
NELLA CORTESIA DEL PERSONALE E
NELL'ENTUSIASMO GENUINO DELLA CONDIVISIONE.

AD ATTENDERVI E DELIZIARVI UNA CUCINA VISIONARIA,
CHE TRAE ISPIRAZIONE DALLE RADICI
DELLA STORIA DI VENEZIA E DALLE ESPERIENZE
DEI NOSTRI ANTICHI CONTADINI, CACCIATORI E PESCATORI.

THE DINING EXPERIENCE AT CA' BONFADINI
IS A FASCINATING JOURNEY BACK IN TIME,
A RETURN TO THE ROOTS OF VENETIAN HOSPITALITY,
WHEN THE PIAZZA WAS THE HEART OF THE CITY'S SOCIAL,
COMMERCIAL AND RELIGIOUS LIFE.

THIS CONCEPT REAWAKENS IN THE AMBIENCE
AND CUISINE OF THE **DAMA RESTAURANT**,
MANIFESTED IN THE METICULOUS ATTENTION
TO DETAIL, THE CAREFUL PREPARATION
OF DISHES, THE COURTESY OF THE STAFF
AND THE GENUINE ENTHUSIASM FOR SHARING.

WAITING FOR YOU A VISIONARY CUISINE,
THAT DRAWS INSPIRATION FROM THE ROOTS
OF THE HISTORY OF VENICE AND FROM EXPERIENCES
OF OUR ANCIENT FARMERS, HUNTERS AND FISHERMEN.



ANTIPASTI STARTERS

INSALATA DI CARCIOFI ALLA BRACE E BURRATA DI BUFALA

CHARRED ARTICHOKE SALAD
AND BUFFALO BURRATA CHEESE
(latticini, solfiti / dairy, sulphites)

- 22 euro -

UOVO BIO POCHÉ, PATATE RATTE ARROSTITE CON BURRO DI MALGA E MONTASIO

POACHED EGG BIO,
RATTE POTATOES ROASTED WITH RUSTIC BUTTER AND MONTASIO CHEESE
(glutine, uova, latticini / gluten, eggs, dairy)

- 19 euro -

**CARPACCIO DI BRANZINO,
RADICCHIO, AGRUMI E FOIE GRAS GRATTUGGIATO**
RAW SEABASS CARPACCIO,
RADICCHIO SALAD, CITRUSES AND GRATED FOIE GRAS
(pesce, sedano, solfiti / fish, celery & mustard, sulphites)

- 24 euro -

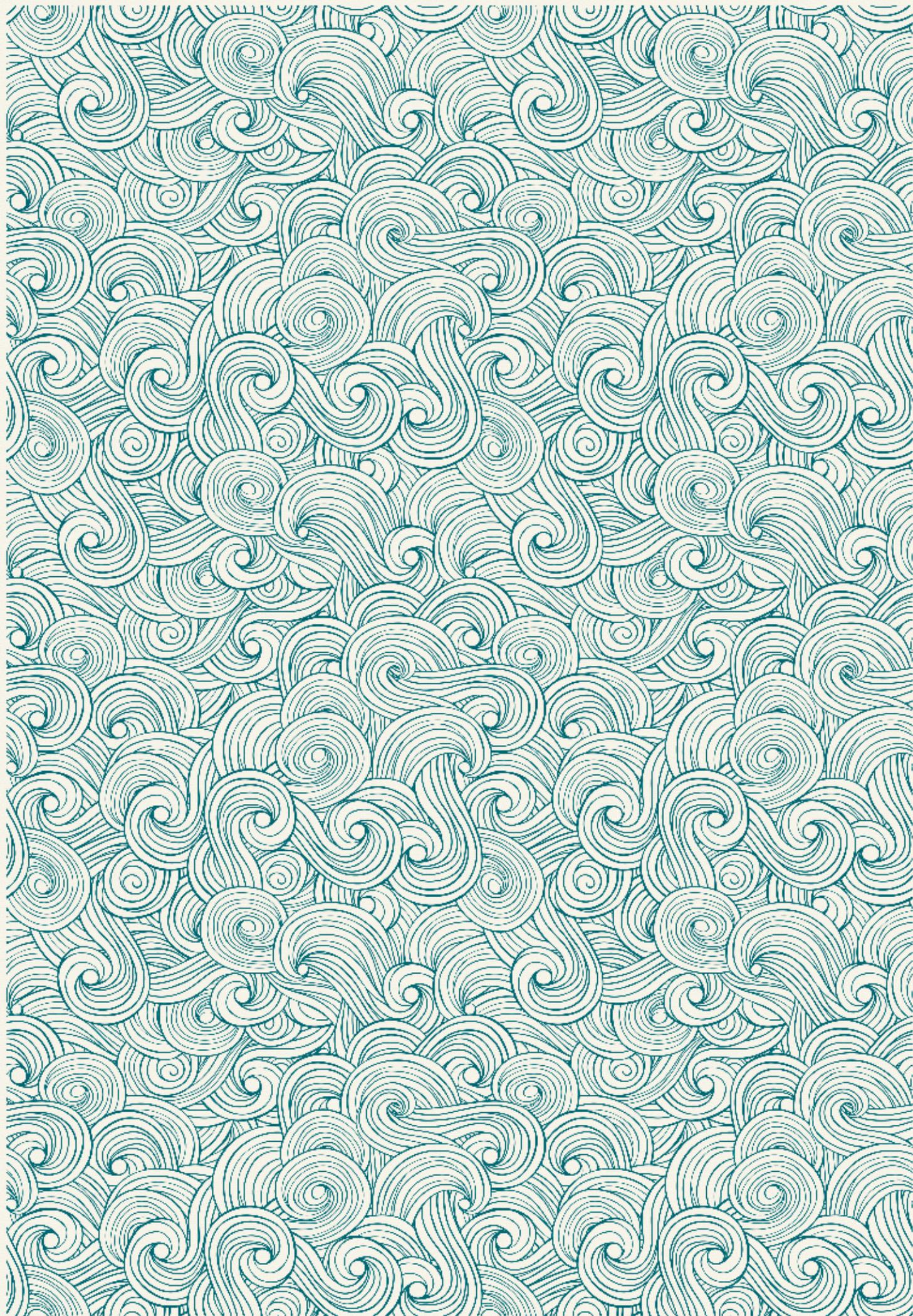
BIS DI CROCCHETTE: PIOVRA E PATATE CON MAIONESE AL NERO E KATSUOBUSHI RICCIOLA CON MAIONESE AL CURRY E CAVIALE AFFUMICATO

BIS OF CROQUETTES:
OCTOPUS AND POTATOES WITH SQUID INK MAYO AND KATSUOBUSHI
AMBERJACK WITH CURRIES MAYO AND SMOKED CAVIAR
(glutine, pesce, molluschi, uova / gluten, dairy, fish, molluscs, eggs)

- 20 euro -

**TARTARE DI FILETTO DI MANZO,
GEL DI TUORLO E "MELBA TOAST" ALLA BRACE**
BEEF FILLET RAW TARTARE,
EGG YOLK GEL AND CHARRED "MELBA TOAST"
(glutine, uova, sedano, senape / gluten, eggs, celery & mustard)

- 18 euro small / 28 euro large -



PRIMI PIATTI
PASTA & SOUP

**CREMA DI PISELLI,
PANNA ACIDA E OLIO ALL'ERBA CIPOLLINA**
PEAS VELOUTÉ,
SOUR CREAM AND CHIVES SCENTED OLIVE OIL
(latticini / dairy)
- 18 euro -

**RAVIOLONE DI PASTA FRESCA,
ASIAGO, ASPARAGI BIANCHI DOP E AGLIO ORSINO**
HOMEMADE RAVIOLO PASTA,
ASIAGO CHEESE, DOP WHITE ASPARAGUS AND WILD GARLIC
(glutine, latticini / gluten, dairy)
- 22 euro -

**FUSILLONE AL RAGOUT DI SEPIE,
IL LORO NERO, MENTA E PISELLI**
FUSILLONE PASTA WITH SQUID RAGOUT,
ITS INK, MINT AND PEAS
(glutine, molluschi, sedano, solfiti / gluten, molluscs, celery, sulphites)
- 25 euro -

**PAPPARDELLE SALTATE
CON RAGOUT DI FEGATO ALLA VENEZIANA**
HOMEMADE PAPPARDELLE SAUTÉED
WITH VENETIAN-STYLE LIVER RAGOUT
(glutine, uova, latticini, solfiti / gluten, eggs, dairy, sulphites)
- 22 euro -



SECONDI PIATTI MAIN COURSES

**FINOCCHIO AL BARBECUE,
INSALATA DI FINOCCHI E ARANCE, DEMI-GLACE DI VERDURE**
BBQ FENNEL,
ORANGE AND FENNEL SALAD, VEGETABLES REDUCTION
(solfiti / sulphites)
- 25 euro -

**TRANCIO DI TONNO (180G),
CIPOLLOTTO FONDENTE, CRESCIONE E MANDORLE**
BLUEFIN TUNA (180G),
WITH SPRING ONION, WATERCRESS AND ALMONDS
(pesce, frutta a guscio / fish, nuts)
- 33 euro -

**CUORE DI COSTATA DI MANZO (240G)
CON SPINACI ALLA BRACE E PATATE IN TRIPLA COTTURA**
BEEF RIBEYE (240G)
WITH CHARRED SPINACH AND TRIPLED COOKED POTATOES
(latticini / dairy)
- 35 euro -

**GALLETTO ALLA DIAVOLA,
SERVITO CON SALSE E CONTORNI**
DEVEILED ROOSTER,
SERVED WITH SAUCES AND SIDES
(glutine / gluten)
- 48 euro whole (650G) / 24 euro half (325G)-

CONTORNI SIDES

- 10 euro a porzione / per serving -

INSALATA MISTA DI STAGIONE / SEASONAL MIXED SALAD

PATATE IN TRIPLA COTTURA / TRIPLED COOKED POTATOES
(latticini / dairy)

VERDURE COTTE DI STAGIONE / SEASONAL COOKED VEGGIES

SECONDI PIATTI
CONSIGLIATI PER LA CONDIVISIONE*
MAIN DESIGNED FOR SHARING*

**ROMBO (1KG) INTERO,
COTTO ALLA GRIGLIA, SERVITO CON SALSE E CONTORNI**
A WHOLE TURBOT (1KG),
COOKED GRILLED, SERVED WITH SAUCES AND SIDES
- 74 euro -

**BRANZINO SELVAGGIO (1KG)
COTTO ALLA GRIGLIA O AL SALE, SERVITO CON SALSE E CONTORNI**
LINE-CAUGHT SEABASS (1KG),
GRILLED OR ROASTED IN A SALT BLANKE, SERVED WITH SAUCES AND SIDES
- 68 euro -

**CHATEAUBRIAND (600G): CUORE DI FILETTO DI MANZO,
SERVITO CON SALSE E CONTORNI**
CHATEAUBRIAND (600G): THE FINEST BEEF FILLET,
SERVED WITH SAUCES AND SIDES
- 80 euro -

*La nostra squadra è disponibile ad adattare le ricette sulla base di eventuali allergie o intolleranze
*Please advise the team if you have any allergy or intolerance

DESSERT, PER UN DOLCE FINALE
DESSERTS, FOR A SWEET FINISH

**FORMA DI CIOCCOLATO FONDENTE,
CREMOSO AL CAFFÈ, PRALINATO DI NOCCIOLE E KALAMANSI**
DARK CHOCOLATE BLOCK,
COFFEE CREAM, HAZELNUTS PRALINE AND KALAMANSI
(glutine, latticini, frutta a guscio / gluten, dairy, nuts)
- 15 euro -

**CREPE DI LATTE
CON CIOCCOLATO BIANCO E FRAGOLE**
MILK CREPE,
WHITE CHOCOLATE AND STRAWBERRIES
(latticini / dairy)
- 14 euro -

**TARTE TATIN DI MELE PINK LADY
CON GELATO ALLA VANIGLIA BOURBON**
PINK LADY APPLE TARTE TATIN
WITH BOURBON VANILLA ICE CREAM
(glutine, latticini / gluten, dairy)
- 12 euro -

**SELEZIONE DI FORMAGGI,
PANE DI CAMPAGNA E MARMELLATE**
CHEESE SELECTION,
RUSTIC BREAD AND CHUTNEYS
(latticini, glutine, frutta a guscio, solfiti / dairy, gluten, nuts, sulphites)
- 3 types 14 euro / 5 types 18 euro -



ALLERGENI ALLERGENS

LE INFORMAZIONI CIRCA LA PRESENZA DI SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE SONO DISPONIBILI RIVOLGENDOSI AL PERSONALE DI SERVIZIO.

IL PESCE DESTINATO AD ESSERE CONSUMATO CRUDO O PRATICAMENTE CRUDO È STATO SOTTOPOSTO A TRATTAMENTO DI BONIFICA PREVENTIVA CONFORME ALLE PRESCRIZIONI DEL REGOLAMENTO CE 853/2004, ALLEGATO III, SEZIONE VIII, CAPITOLO 3, LETTERA D, PUNTO 3.

If you require information about allergenic ingredients in the dishes we serve, we ask you to speak to our Team prior to ordering.

The fish intended to be eaten raw or practically raw has been subjected to preventive remediation treatment in compliance with the requirements of EC regulation 853/2004, Annex III, Section VIII, Chapter 3, Letter D, Point 3.

Incluso nel pasto:

coperto, 1 cestino di pane casereccio e burro.

Ogni cestino extra avrà il prezzo di € 3.00

No service charge.

The meal comes with 1 bread basket and butter

We will charge € 3.00 for every extra basket from the 2nd

Acqua minerale Valverde naturale / frizzante da 0.75l

Valverde mineral water, still / sparkling, 0.75l

- 5 euro -

