

Menu



***Corte Sconta
detta Arcana***

*Corte Sconta, attiva dal 1980, prende il nome e lo spirito da Corto Maltese e **la Corte Sconta detta Arcana**: un luogo nascosto, autentico, profondamente veneziano.*

La nostra cucina segue la stessa filosofia: tradizione lagunare con sensibilità contemporanea, materie prime stagionali e filiera corta. Verdure dal Cavallino e Sant'Erasmus, pescato dai mercati di Rialto e Chioggia, tutto dal nostro Adriatico.

Un invito a scoprire Venezia, con leggerezza e carattere, in ogni piatto.



Corte Sconta, established in 1980, takes its name and spirit from Corto Maltese and **la Corte Sconta detta Arcana**: a hidden, authentic place at the heart of Venice. Our cuisine follows the same philosophy: Venetian tradition with a contemporary touch, seasonal ingredients, and a short supply chain. Vegetables from Cavallino and Sant'Erasmus, seafood from Rialto and Chioggia, all from the Adriatic.

An invitation to experience Venice, refined, genuine, and memorable.

Menu Pranzo

Lunch Set Menu

Le Menu Déjeuner

Antipasti - Appetizer - Entrées

Tiradito di pesce spada, marinato al latte di tigre, leggermente piccante
Swordfish tiradito, marinated in tiger's milk slightly spicy
Carpaccio d'espardon mariné au lait de tigre, légèrement épicé

Primi piatti - Pasta course - Pasta

Spaghetti al nero di seppia

Spaghetti with black-ink cuttlefish sauce

Spaghetti à la Sauce noire de la Seiche

o - or - ou

Tagliolini con capesante e asparagi
Tagliolini with scallops and asparagus
Tagliolini aux noix de saint-jacques et asperges

Dolci - Dessert

Tiramisu

Calice di Vino bianco - Glass of White Wine - Verre de vin blanc

Soave "Otto" - Pra
Costo per persona 50€
price per person
prix par personne

Menu Degustazione d'antipasti

Appetiser tasting menu
Menu dégustation d'entrées

Tiradito di pesce spada marinato

Swordfish tiradito
Carpaccio d'espardon

Sautè di Vongole

Sautè of Clams
Sauté de Palourdes

Granceola in guscio

Steamed Spider Crab
Araignée de mer à vapeur

Antipasto di mare bollito Veneziano

Steam seafruit Venetian Dish
Plat Vénitien aux fruits de mer à la vapeur

Sarde in "Saor" e Baccalà mantecato

Sardines in "Saor" and creamed Cod
Sardines à la Saor et Brandade de Morue

La proposta si intende per ogni persona del tavolo

The order must be for every person at the table
La proposition est destinée à chaque personne à la table

Only for dinner

Costo per persona 50€

Cost per person

Il Menu "Le Rotte di Corto"

The "Corto's Routes" Menu
Le menu "Les itinéraires de Corto"

Tiradito di pesce spada marinato

Swordfish tiradito
Carpaccio d'espardon

Sautè di Vongole

Sautè of Clams
Sauté de Palourdes

Granceola in guscio

Steamed Spider Crab
Araignée de mer à vapeur

Antipasto di mare bollito Veneziano

Steam seafruit Venetian Dish
Plat Vénitien aux fruits de mer à la vapeur

Casarecce con bisque e scampi

Casarecce pasta with bisque and scampi
Casarecce pasta à la bisque de homard et aux langoustines

Pacifico di Corto; Triglia alla piastra

Corto's Pacific; Grilled red mullet
Pacifique de Corto ; Rouget grillé

Tiramisù

La proposta si intende per ogni persona del tavolo

The order must be for every person at the table
La proposition est destinée à chaque personne à la table

Only for dinner

Costo per persona 90€

Cost per person

Antipasti
Appetizer
Sélection d'entrées

Tiradito di pesce spada 20€

Swordfish tiradito
Carpaccio d'espardon

Sautè di Vongole 24€

Sautè of Clams
Sauté de Palourdes

Antipasto di mare bollito Veneziano 26€

Steamed seafruit Venetian Dish
Plat Vénitien aux fruits de mer à la vapeur

Sarde in "Saor" e Baccalà mantecato 20€

Sardines in "Saor" and creamed Cod
Sardines à la Saor et Brandade de Morue

Cicale di mare bollite o alla griglia 24€

Mantis Shrimps steamed or grilled
Cigales de mer bouillies ou grillées

Granceola in guscio 24€

Steamed Spider Crab
Araignée de mer à vapeur

Tartare di manzo di bianca piemontese 22€

Piemontese Beef Tartare
Tartare de Bœuf Piémontais

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

Celeriac carpaccio with passion fruit and coriander vinaigrette
Carpaccio de céleri-rave, vinaigrette au fruit de la passion et coriandre

Primi piatti

Pasta course

Pasta

Spaghetti al nero di seppia

Spaghetti with black-ink cuttlefish sauce

Spaghetti à la Sauce noire de la Seiche

22€

Casarecce con bisque e scampi

Casarecce pasta with bisque and scampi

Casarecce pasta à la bisque de homard et aux langoustines

24€

Tagliolini con capesante e asparagi

Tagliolini with scallops and asparagus

Tagliolini aux noix de saint-jacques et asperges

22€

Secondi piatti

Inspired by Corto Maltese adventures

Pacifico di Corto; Triglia alla piastra 28€

Corto's Pacific; Grilled red mullet

Pacifique de Corto ; Rouget grillé

Respiro del Kraken; Polpo alla brace 28€

Kraken's Breath; Grilled Octopus

Souffle du Kraken ; Poulpe Grillé

Confit d'anatra della Laguna di Venezia 28€

Venetian Lagoon Duck Confit

Confit de canard de la Lagune de Venise

Frittura mista di pesce 30€

Mixed fried fish

Poisson frit mixte

Tofu con demi-glace di verdura, crema di patate dolci e asparagi 24€

Tofu with vegetable demi-glace, sweet potato purée, and asparagus sautéed

Tofu avec demi-glace de légumes, purée de patates douces et asperges sautées

Contorni / Side dishes / Accompagnement 8€

Cuori di Carciofo / Artichokes Hearts / Coeurs d'artichauts

Tris di verdure / Mix of grilled vegetable / Légumes grillés

Selezione di formaggi regionali (Asiago Stravecchio,
Monte Veronese e Ubriaco)

Selection of regional cheeses (aged Asiago, Monte Veronese, and
"Ubriaco" cheese)

*Sélection de fromages régionaux (Asiago affiné, Monte Veronese et
fromage "Ubriaco")*

20€

Dessert

Tiramisù 10€

Spuma di Zabaione con biscotti veneziani 10€

Zabaione mousse with Venetian biscuits

Crème de Sabayon avec biscuits vénitiens

Sentiero di montagna...

**Crema di blu di capra, frutta cristallizzata, crumble bianco, coulis
di frutti di bosco e perle di lampone 10€**

Blue goat cheese cream, crystallized fruit, white crumble, coulis of berries,
and raspberry pearls

*Crème de bleu de chèvre, fruits cristallisés, crumble blanc, coulis de fruits rouges et
perles de framboise*

Gelati e sorbetti artigianali 6€

Our Artisanal Ice Creams & Sorbets

Glaces et sorbets fait maison