

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

Carpaccio di tonno dell'Adriatico con salsa di aceto balsamico

Adriatic Tuna Carpaccio with Balsamic Vinegar Sauce

Carpaccio de thon de l'Adriatique à la sauce au vinaigre balsamique

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 funghi di stagione

Tagliolini with scallops and seasonal mushrooms

Tagliolini aux noix de saint-jacques et champignons

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

Carpaccio di tonno dell'Adriatico con salsa di aceto balsamico

Adriatic Tuna Carpaccio with Balsamic Vinegar Sauce

Carpaccio de thon de l'Adriatique à la sauce au vinaigre balsamique

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 seafood 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"

Carpaccio di tonno dell'Adriatico con salsa di aceto balsamico

Adriatic Tuna Carpaccio with Balsamic Vinegar Sauce
Carpaccio de thon de l'Adriatique à la sauce au vinaigre balsamique

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

Maccheroni alla norma con gambero rosso

Maccheroni pasta with tomato sauce, fried aubergine and red
prawns

Maccheroni aux aubergines frites, sauce tomate, et crevettes

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

Carpaccio di tonno dell'Adriatico con salsa di aceto balsamico 24€

Adriatic Tuna Carpaccio with Balsamic Vinegar Sauce
Carpaccio de thon de l'Adriatique à la sauce au vinaigre balsamique

Sautè di Vongole 24€

Sautè of Clams
Sauté de Palourdes

Antipasto di mare bollito Veneziano 26€

Steamed seafood 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

Steak tartare di manzo con salsa dello chef 25€

Beef steak tartare with the chef's special sauce

Steak tartare de bœuf avec la sauce du chef

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€

Maccheroni alla norma con gambero rosso

Maccheroni pasta with tomato sauce, fried aubergine and red prawns

Maccheroni aux aubergines frites, sauce tomate, et crevettes

24€

Tagliolini con capesante e funghi di stagione

Tagliolini with scallops and seasonal mushrooms

Tagliolini aux noix de saint-jacques et champignons

22€

Tagliolini al ragù di manzo

Tagliolini pasta with beef ragù

Tagliolini au ragoût de bœuf

24€

NB: Pasta all'uovo fatta in casa

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

Magret d'anatra della Laguna di Venezia 28€

Venetian Lagoon Duck Breast
Magret 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 funghi di stagione 24€

Tofu with vegetable demi-glace, sweet potato purée, and seasonal mushrooms
Tofu avec demi-glace de légumes, purée de patates douces et champignons

Contorni / Side dishes / Accompagnement

Cuori di Carciofo / Artichokes Hearts / Coeurs d'artichauts 8€

Tris di verdure / Mix of grilled vegetable / Légumes grillés 8€

*Insalata di stagione tonno e pomodori / Seasonal salad with tuna and tomatoes
salade de saison au thon et aux tomates 15€*

**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