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'Erasmo, 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'Erasmo, seafood from Rialto and Chioggia, all from the Adriatic.

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

Coperto 6 €: Acqua, Pane (1), Olio
Cover charge 6€: Water, Bread, Olive oil
N.B. È vietato fumare nel locale e nella corte.
Please note: Smoking is strictly prohibited inside the venue and in the courtyard.

Menu Pranzo

Lunch Set Menu

Le Menu Déjeuner

Antipasti - Appetizer - Entrées

Carpaccio di tonno dell'Adriatico con salsa di aceto balsamico (4, 12)
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 (1, 14)

Spaghetti with black-ink cuttlefish sauce

Spaghetti à la Sauce noire de la Seiche

o - or - ou

Gnocchi alla zucca con radicchio di Treviso
e ricotta affumicata (1,3,7)
Pumpkin gnocchi with Treviso radicchio and smoked ricotta
Gnocchi au potiron, radicchio de Trévise et ricotta fumée

Dolci - Dessert

Tiramisù (1, 3, 7)

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

Soave "Otto" - Pra (12)
Costo per persona **50€**
price per person
prix par personne

Coperto 6 €: Acqua, Pane (1), Olio
Cover charge 6€: Water, Bread, Olive oil
N.B. È vietato fumare nel locale e nella corte.
Please note: Smoking is strictly prohibited inside the venue and in the courtyard.

Menu Degustazione d'antipasti

Appetiser tasting menu

Menu dégustation d'entrées

Carpaccio di tonno dell'Adriatico con salsa di aceto balsamico (4, 12)

Adriatic Tuna Carpaccio with Balsamic Vinegar Sauce

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

Sautè di Vongole (12, 14)

Sautè of Clams

Sauté de Palourdes

Granceola in guscio (2)

Steamed Spider Crab *(fully hand-shelled)*

Araignée de mer à vapeur

Antipasto di mare bollito Veneziano (2, 4, 14)

Steam seafruit Venetian Dish

Plat Vénitien aux fruits de mer à la vapeur

Sarde in "Saor" e Baccalà mantecato (2, 4, 14)

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 **55€** Cost per person

"Traditional Venetian dish served simply without sauces—best suited for lovers of pure, natural fish flavors."

Coperto 6 €: Acqua, Pane (1), Olio

Cover charge 6€: Water, Bread, Olive oil

N.B. È vietato fumare nel locale e nella corte.

Please note: Smoking is strictly prohibited inside the venue and in the courtyard.

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 (4, 12)

Adriatic Tuna Carpaccio with Balsamic Vinegar Sauce

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

Sautè di Vongole (12, 14)

Sautè of Clams

Sauté de Palourdes

Granceola in guscio (2)

Steamed Spider Crab *(fully hand-shelled)*

Araignée de mer à vapeur

Antipasto di mare bollito Veneziano (2, 4, 14)

Steam seafruit Venetian Dish

Plat Vénitien aux fruits de mer à la vapeur

Gnocchi alla zucca con radicchio di Treviso e ricotta affumicata (1,3,7)

Pumpkin gnocchi with Treviso radicchio and smoked ricotta

Gnocchi au potiron, radicchio de Trévise et ricotta fumée

Pacifico di Corto; Triglia alla piastra (4,12)

Corto's Pacific; Grilled red mullet

Pacifique de Corto ; Rouget grillé

Tiramisù (1, 3, 7)

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 90€*

Coperto 6 €: Acqua, Pane (1), Olio

Cover charge 6€: Water, Bread, Olive oil

N.B. È vietato fumare nel locale e nella corte.

Please note: Smoking is strictly prohibited inside the venue and in the courtyard.

Antipasti
Appetizer
Sélection d'entrées

Carpaccio di tonno dell'Adriatico con salsa di aceto balsamico (4, 12) **24€**
Adriatic Tuna Carpaccio with Balsamic Vinegar Sauce
Carpaccio de thon de l'Adriatique à la sauce au vinaigre balsamique

Sautè di Vongole (12, 14) **24€**
Sautè of Clams
Sauté de Palourdes

Antipasto di mare bollito Veneziano (2, 4, 14) **26€**
Steamed seafruit Venetian Dish
Plat Vénitien aux fruits de mer à la vapeur

Sarde in "Saor" e Baccalà mantecato (2, 4, 14) **20€**
Sardines in "Saor" and creamed Cod
Sardines à la Saor et Brandade de Morue

Cicale di mare bollite o alla griglia (2) **24€**
Mantis Shrimps steamed or grilled
Cigales de mer bouillies ou grillées

Granceola in guscio (2) **26€**
Steamed Spider Crab *(fully (hand-shelled)*
Araignée de mer à vapeur

Steak tartare di manzo con salsa dello chef (3, 10, 12) **25€**

Beef steak tartare with the chef's special sauce

Steak tartare de bœuf avec la sauce du chef

Coperto 6 €: Acqua, Pane (1), Olio
Cover charge 6€: Water, Bread, Olive oil
N.B. È vietato fumare nel locale e nella corte.
Please note: Smoking is strictly prohibited inside the venue and in the courtyard.

Primi piatti
Pasta course
Pasta

Tagliolini con Caviale Imperial Osietra *(10gr)* (1,3,4,7)
Tagliolini with Osietra Imperial Caviar *(10gr)*
Tagliolini aux Osietra Caviar Imperial (10gr)
36€

Spaghetti al nero di seppia (1,14)
Spaghetti with black-ink cuttlefish sauce
Spaghetti à la Sauce noire de la Seiche
24€

Gnocchi alla zucca con radicchio di Treviso
e ricotta affumicata (1,3,7)
Pumpkin gnocchi with Treviso radicchio and smoked ricotta
Gnocchi au potiron, radicchio de Trévise et ricotta fumée
24€

Tagliolini al ragù bianco (coniglio, anatra e faraona) (1,3,7,9,12)
Tagliolini pasta with beef ragù (rabbit,duck and pheasant)
Tagliolini au ragoût de bœuf (lapin,canard et pintade)
24€

Risotto alla triglia con salsa verde alla salicornia (1,4,7,9,12)
Red mullet risotto with salicornia (lagoon asparagus)
Risotto au rouget et sauce verte à la salicorne
Minimum 2 person
25€ ***per person***

NB: Pasta all'uovo fatta in casa

Coperto 6 €: Acqua, Pane (1), Olio
Cover charge 6€: Water, Bread, Olive oil
N.B. È vietato fumare nel locale e nella corte.
Please note: Smoking is strictly prohibited inside the venue and in the courtyard.

Secondi piatti

Pescato del giorno (2,4,) **24€**
Catch of the day
Pêche du jour

Respiro del Kraken; Polpo alla brace (14) **28€**
Kraken's Breath; Grilled Octopus
Souffle du Kraken ; Poulpe Grillé

Magret d'anatra della Laguna di Venezia (7,12) **28€**
Venetian Lagoon Duck Breast
Magret de canard de la Lagune de Venise

Frittura mista di pesce (1,2,4,14) **30€**
Mixed fried fish
Poisson frit mixte

Tofu con demi-glace di verdura e funghi di stagione (6,9) **24€**
Tofu with vegetable demi-glace and seasonal mushrooms
Tofu avec demi-glace de légumes 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 (4)/ Seasonal salad with tuna and tomatoes
salade de saison au thon et aux tomates 15€

Coperto 6 €: Acqua, Pane (1), Olio
Cover charge 6€: Water, Bread, Olive oil
N.B. È vietato fumare nel locale e nella corte.
Please note: Smoking is strictly prohibited inside the venue and in the courtyard.

Selezione di formaggi regionali (Asiago Stravecchio, Monte Veronese e Ubriaco) (7,12)

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 (1,3,7) **12€**

Spuma di Zabaione con biscotti veneziani (1,3,7,12) **10€**
Zabaione mousse with Venetian biscuits
Crème de Sabayon avec biscuits vénitiens

Sentiero di montagna…
Crema di blu di capra, coulis di frutti di bosco, frutta (1,3,7,8) **10€**
Blue goat cheese cream, coulis of berries, and fruit
Crème de bleu de chèvre, coulis de fruits rouges et friuts

Gelati e sorbetti artigianali (7,8) **6€**
Our Artisanal Ice Creams & Sorbets
Glaces et sorbets fait maison

Coperto 6 €: Acqua, Pane (1), Olio
Cover charge 6€: Water, Bread, Olive oil
N.B. È vietato fumare nel locale e nella corte.
Please note: Smoking is strictly prohibited inside the venue and in the courtyard.

Vini dolci al calice / Sweet wine by glass

Domaine Gresser Gewurztraminer Duttenberg Gewurztraminer	2016	18
Isole e Olena Vin Santo del Chianti Classico DOC Malvasia e Trebbiano	2010	15
Gini Col Foscarin Recioto di Soave Classico DOCG Garganega	2016	10
Corte Sant`Alda Recioto della Valpolicella DOCG Corvina, Rondinella e Corvina Grossa	2017	10
Vittorio Bera e Figli Bera Canelli DOCG Moscato Bianco	2025	10
Erbaluna Barolo Chinato DOCG Nebbiolo	s.a	10

INFORMAZIONI SULLE ALLERGIE

In caso di allergie o intolleranze alimentari, vi preghiamo di informare tempestivamente il nostro personale di sala prima dell'ordinazione.

If you suffer from any food allergies or intolerances, please inform our staff before ordering. A detailed allergen register is available upon request.

LEGENDA ALLERGENI / ALLERGY LIST:

1. Cereali contenenti glutine, *Cereals containing gluten* | 2. Crostacei, *Crustaceans* | 3. Uova, *Eggs* | 4. Pesce, *Fish* | 5. Arachidi, *Peanuts* | 6. Soia, *Soybeans* | 7. Latte, *Milk* | 8. Frutta a guscio, *Nuts* | 9. Sedano, *Celery* | 10. Senape, *Mustard* | 11. Semi di sesamo, *Sesame Seeds* | 12. Anidride solforosa e solfiti, *Sulphur dioxide and sulphites* | 13. Lupini, *Lupin* | 14. Molluschi, *Molluscs*

Coperto 6 €: Acqua, Pane (1), Olio
Cover charge 6€: Water, Bread, Olive oil
N.B. È vietato fumare nel locale e nella corte.
Please note: Smoking is strictly prohibited inside the venue and in the courtyard.