Menu



Corte Sconta
detta Arcana

RESTAURANT SELECTION
MICHELIN GUIDE
2027

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 manzo con rucola, crema e scaglie di Parmigiano, finferli in agrodolce. (7,12)

Beef Carpaccio rocket, Parmigiano cream and shavings, sweet-and-sour finferli mushrooms.

Carpaccio de bœuf roquette, crème et copeaux de Parmigiano, girolles aigres-douces

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 manzo con rucola, crema e scaglie di Parmigiano, finferli in agrodolce. (7,12)

Beef Carpaccio rocket, Parmigiano cream and shavings, sweet-and-sour finferli mushrooms

Carpaccio de bœuf roquette, crème et copeaux de Parmigiano, girolles aigres-douces

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 manzo con rucola, crema e scaglie di Parmigiano, finferli in agrodolce. (7, 12)

Beef Carpaccio rocket, Parmigiano cream and shavings, sweet-and-sour finferli mushrooms

Carpaccio de bœuf roquette, crème et copeaux de Parmigiano, girolles aigres-douces

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

or Tagliolini con Caviale Imperial *(10gr)* (1,3,4,7) +***12€***

Respiro del Kraken; Polpo alla brace (14)

Kraken's Breath; Grilled Octopus

Souffle du Kraken ; Poulpe 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 manzo con rucola, crema e scaglie di Parmigiano, finferli in agrodolce. (7, 12) **24€**
Beef Carpaccio rocket, Parmigiano cream and shavings, sweet-and-sour finferli mushrooms
Carpaccio de bœuf roquette, crème et copeaux de Parmigiano, girolles aigres-douces

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 *(10gr)* (1,3,4,7)

Tagliolini with Imperial Caviar *(10gr)*

Tagliolini aux 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 white ragù (rabbit,duck and pheasant)

Tagliolini au ragoût blanc (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,) **30€**
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.