

ARVA

The English word 'harvest' originates from the Latin word 'Arva', meaning 'arable' or 'cultivated'. In the Italian cucina del raccolto tradition, ingredients are grown in gardens or on farms, foraged from forest floors, or plucked fresh from the oceans, then transformed by the simple alchemy of the kitchen into uncomplicated, heart-warming dishes, made for sharing with family and friends.

Arva finds its inspiration in this tradition, drawing on the farmers and fishermen around us to source the finest local ingredients and freshest seafood. With a little help from our community, Arva celebrates the conviviality and warmth of traditional Italian family dining; seasonal, sociable, and sustainably sourced.

ARVA

ANTIPASTI

“FRITTURA DI PESCE VENEZIANA”

Mix fried fish “Venetian style” (1,2,4,7,12,14)

BATTUTA AL COLTELLO DI FASSONA, TUORLO D’UOVO MARINATO

Beef tartare, marinated egg yolk (1,3,10)

SOUFFLÉ DI CARCIOFI, RAGU DI SECOLE E FONDUTA AL PECORINO

Artichoke soufflé with pecorino cheese and “secoe” beef ragout (1,3,7,9,12)

BURRATA CON PESTO DI FAVE E PISELLI

Burrata with broad bean and pea pesto (V,7)

CAPASANTA ALLA CARBONARA E CREMA DI FAVE

Scallops carbonara with broad bean cream (3,7,14)

CAROTA AL BARBEQUE, CAPRINO E JUS VEGETALE

Barbecue carrot with goat cheese and vegetable jus (V,6,7)

PASTA E ZUPPE

TAGLIATELLA AL RAGÙ DI MANZO E FORMAGGIO VEZZENA

Beef ragù tagliatella and Vezzena cheese (1,3,9,12)

CASONCELLO ALLE ERBE DI CAMPO, TURLO, ORTICHE E CASTELMAGNO

Casoncello with wild herbs, egg yolk gel, nettles and castelmagno cheese (1,3,5,7,V)

LINGUINA, CREMA DI CANNELLINI, LEMONGRASS E GAMBERO ROSSO

Linguine with cannellini beans cream, lemongrass and red prawn (1,2,9)

RISOTTO ALL’AGLIO ORSINO E ZUPPA DI GALLINELLA

Risotto with wild garlic and red gurnard soup (2,7,9,12)

GNOCCHO DI PATATE, RAGU D’ANATRA, PESTO DI PREZZEMOLO E GREMOLADA

Potato gnocchi, duck ragù, parsley pesto and gremolada (1,3,7,9,12)

ARVA

SECONDI

**SOGLIOLA ALLA MUGNAIA, LIMONE NERO,
CREMA DI MANDORLE, GAZPACHO DI CETRIOLO ED ERBETTE DI LAGUNA**
Sole muniere with black lemon crust, almond cream,
cucumber gazpacho and lagoon herbs (1,4,7,8,12)

**ROMBO RIPIENO, CREMA DI ASPARAGI VERDI E
GELATO ALL'ASPARAGO BIANCO DI BASSANO, CAVIALE OSCIETRA**
Stuffed turbot, green asparagus cream and white asparagus ice cream,
oscietra caviar (4,9,12)

BEEF WELLINGTON CON MELANZANE AL FUNGHETTO (PORZIONE PER 2 PERSONE)
Beef wellington with aubergines (portion for 2 people) (1,3,7,9,12)

ANATRA, CREMA DI PISELLI NOVELLI, VERBENA E SPUGNOLE RIPIENE
Duck with green pea cream, verbena and stuffed morel mushrooms (7,9,12)

**MELANZANA CROCCANTE CON PESTO DI BASILICO, POMODORO E
SALSA ALLA MOZZARELLA DI BUFALA**
Crunchy eggplant with basil pesto, tomato and buffalo mozzarella sauce (1,3,7,V)

DAL MERCATO DI RIALTO

PATATE SALTATE CON ANETO ED ERBA CIPOLLINA
Sautéed potatoes, dill and chives (VG)

INSALATA MISTA DI SANT'ERASMO
Mixed salad from Sant'Erasmus island (VG)

FAGIOLINI E TACCOLE SPADELLATI CON POMODORI SECCHI E MANDORLE
Green beans and snow peas with sundried tomatoes pesto and almonds (8,12,VG)

ASPARAGI AL VAPORE, UOVO MIMOSA E SALSA PREZZEMOLO
Steamed asparagus with mimosa egg and parsley sauce (3,V)

ARVA

DESSERTS

TIRAMISU

Arva Tiramisù (3,7,12)

MOUSSE DI RISO AL LATTE, FRAGOLE E SORBETTO ALLA MANDORLA

Rice pudding mousse with strawberries and almond sorbet (3,7,8)

CREMOSO ALLO YOGURT, GEL AI FRUTTI TROPICALI E SORBETTO COCCO, BANANA E LIME

Vanilla creamy with tropical fruit gel and coconut, banana and lime sorbet (1,3,7,8)

CIOCCOLATO E CIOCCOLATO

Chocolate and chocolate: chocolate sponge cake, sorbet, mousse and crumble (VG)

LA NOSTRA SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI

Our Italian cheese selection (1,3,7,12)

*In caso di allergie alimentari, si prega di avvisare il personale di sala prima di ordinare
If you have any concerns regarding food allergies, please inform our team prior ordering*

*La nostra scelta di fornitori e prodotti locali, tra cui pesce, carne, latticini, frutta e verdura, è guidata dal nostro impegno per la
sostenibilità*

*Our choice of suppliers and local produce, including fish, meat, dairy, fruits and vegetables is informed by our commitment to
sustainability*