

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

ANTIPASTI

CRUDO DI TONNO ROSSO, RAVANELLI DELL'ORTO E RAPA ROSSA

Red tuna crudo, radishes from the garden and beetroot

BATTUTA DI SCAMPI, GAZPACHO DI MELONE, BASILICO E MANDORLE

Langoustine carpaccio, melon gazpacho, basil and almond

CARPACCIO DI FASSONA AL COLTELLO, UOVO E PARMIGIANO

Fassona beef carpaccio, eggs and Parmesan

ZUCCOTTO DI SANT'ERASMO, TALEGGIO E PEPE ROSA

"Zuccotto" from Sant 'Erasmus Island, taleggio and pink pepper

PASTA

RISOTTO ACQUERELLO, GALLINELLA DI MARE E FIORI DI ZUCCHINA DELL'ORTO

Acquerello risotto, sea gurnard and courgette flower from the garden

RAVIOLO RIPIENO DI OSSOBUCO, ZAFFERNANO E ROSMARINO

Raviolo stuffed with veal ossobuco, saffron and rosemary

MACCHERONCINO TRAFILATO, FUNGO DI STAGIONE E PECORINO AFFINATO IN GROTTA

Handmade "maccheroncino", seasonal mushroom and aged pecorino

RAVIOLO RIPIENO DI PEZZOGNA, CICORIA E PEPERONE ROSSO

Raviolo staffed with blackspot seabream, chicory and red peppers

ARVA

SECONDI

FILETTO DI BRANZINO, POMODORI DI SANT'ERASMO E FOGLIE DI CAPPERO
Fillet of seabass, tomatoes from Sant 'Erasmus and caper leaves.

ROMBO CHIODATO, ZUCCHINA, CIPOLLA ROSA DI BASSANO E PATATE NOVELLE
Fillet of turbot, courgette, pink onion and new potatoes

CAPPELLO DEL PRETE DI VITELLO, ANIMELLE E SALSA AL MARSALA
Veal feather blade, sweet bread and Marsala sauce

FILETTO DI MANZETTA PRUSSIANA, CORNETTI E SALSA ALL'AMARONE
Beef fillet, "cornetti" beans and Amarone wine sauce

VERDURE DEL MERCATO DI RIALTO

RAPA ROSSA, CETRIOLO MARINATO E NOCCIOLE
Red beetroot, marinated cucumber and hazelnut

MELANZANA ARROSTITA, PROVOLONE E DATTERINI DI SANT'ERASMO
Roasted aubergine, provolone cheese and "datterini" tomato from Sant 'Erasmus island

FAGIOLI BORLOTTI, AGRUMI ED INSALATINA CROCCANTE
Borlotti beans, citrus and crunchy salad

TACCOLE, FAGIOLINI, POMODORI SECCHI E OLIVE TAGGIASCHE
Runner and green beans, sun dried tomatoes and taggiasche olives

ARVA

DESSERTS

POMODORO DOLCE, ERBE E FIORI DELLA LAGUNA

Sweet tomato, herbs and flowers from the Venetian lagoon

ARVA TIRAMISU

Mascarpone mousse, cocoa, coffee ice cream

ALBICOCCA, DULCEY E VERBENA

Candied apricot purée, blond chocolate, whipped ganache and vervain granita

MILLEFOGLIE CON CREMA AL MASCARPONE, PESCHE E SORBETTO AL LAMPONE

Millefoglie with mascarpone cream, peaches and raspberry sorbet

COPPE GELATO

COPPA CREMOSA

GELATO ALLA VANIGLIA, CIOCCOLATO E NOCCIOLA CON SALSA AL CARMELLO

Coppa Creamy Vanilla, chocolate and hazelnut ice cream with caramel sauce

COPPA TROPICALE

SORBETTI COCCO, ANANAS, FRUTTO DELLA PASSIONE CON ANANAS MARINATO E CIALDE AL COCCO

Coppa tropical, coconut, pineapple and passion fruit sorbet with marinated pineapple and coconut wafer

COPPA VARIEGATO

GELATO AL FIORDILATTE E SORBETTO AI FRUTTI DI BOSCO CON PANNA E AMARENE

Coppa variegato, milk ice-cream and berries sorbet with cream and sour cherries

I prezzi sono in euro, tasse incluse

All rates are in euro, tax inclusive

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio

Information about the presence of ingredients which may cause allergies or intolerances is available on request to the staff on duty