

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)

CROCCANTE DI PASTA SFOGLIA, BARBABIETOLA MARINATA E FONDUTA AL NOBILE DI CAPRA

Crispy Puff Pastry with Marinated Beetroot and Noble Goat Cheese Fondue (1,3,7)

BURRATA CON POMODORINI DELL’ORTO E PESTO DI BASILICO

Burrata with Garden Cherry Tomatoes and Basil Pesto (V,7)

GRAN CRUDO DI PESCE

Raw fish selection (2,4,10,14)

PASTA E ZUPPE

TAGLIATELLA AL RAGÙ DI MANZO E FORMAGGIO VEZZENA

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

CAPPELLACCIO RIPIENO DI PAPPÀ AL POMODORO, SALSÀ AL BASILICO, SPUMA DI PARMIGIANO

Cappellaccio Filled with Pappà al Pomodoro, Basil Sauce, and Parmesan Foam (1,3,7)

SPAGHETTO FREDDO, CREMA DI MANDORLE, TARTARE DI SCORFANO E CAVIALE OSCIETRA

Spaghetti with Almond Cream, Red Scorpionfish Tartare, and Osietra Caviar (1,2,4,8,9)

RISOTTO PEPERONE DI SANT’ERASMO E ALICI IN CARPIONE

Risotto with Sant’Erasmus Bell Pepper and Marinated Anchovies (4,7,9)

CANNELLONE, RICOTTA DI BUFALA, PESTO DI ZUCCHINE E TENERUMI

Cannellone with Buffalo Ricotta and Sicilian Zucchini Pesto (1,3,7)

ARVA

SECONDI

DENTICE, GAZPACHO DI ANGURIA E PANZANELLA

Red snapper, watermelon gazpacho and panzanella (1,4)

ROMBO, LIMONE SALATO, CREMA DI ZUCCHINE TROMBETTE E ZUCCOTTO FARCITO

Turbot with Preserved Lemon, Trombetta Zucchini Cream, and Stuffed round zucchini (4,7,9)

BEEF WELLINGTON CON MELANZANE AL FUNGHETTO (PORZIONE PER 2 PERSONE)

Beef Wellington with aubergines (portion for 2 people) (1,3,7,9,12)

FARAONA ALLA CACCIATORA, FONDI DI CARCIOFO

Guinea Fowl Cacciatora-Style with Artichoke Bottoms (9,12)

MELANZANA CROCCANTE CON PESTO DI BASILICO, POMODORO E SALSA ALLA MOZZARELLA DI BUFALA

Crunchy aubergines 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)

FRIGGITELLI, MOLLICA CROCCANTE E PREZZEMOLO

Friggitelli Peppers with Crispy Breadcrumbs and Parsley (1,VG)

ARVA

DESSERTS

TIRAMISU

Arva Tiramisù (3,7,12)

BABÀ, ALBICOCHE, CHANTILLY VANIGLIA E FAVA TONCA

Babà, Apricots, Vanilla Chantilly and Tonka Bean (1,3,7)

CREMA CATALANA CON PESCHE E MANDORLE, GELATO ALLA MANDORLA E CIOCCOLATO AL LATTE

Crema catalana with peaches, almond and milk chocolate ice cream (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*