BALLO TIEPOLO 14.02.2026

APERITIVO DI BENVENUTO

Delizie fredde e calde dello chef, Bocconcini di baccalà mantecato su polenta grigliata,
Coni in bamboo con calamari e rondelle di zucchini fritti,
Polentina morbida con schie di laguna in bicchierino, Bicchierino di polpo e sedano croccante,
Bicchierino con crudités di verdure

CENA (scegliere un'opzione)

MENU DI PESCE
Insalata di mare, cime di rapa, olive taggiasche e bottarga
Risotto al mandarino e gamberi rossi, profumato al rosmarino selvatico
Bianco di rombo con carciofini alla maggiorana e prezzemolo
Crema bruciata al bergamotto con gelato al ginepro e zenzero
Caffè e Golosessi Veneziani

MENU DI CARNE
Quiche Lorraine con spuma di provola affumicata e prosciutto crudo di San Daniele
Risotto di zucca '' Barucca '' provola affumicata e tartufo nero
Morbido di Vitello al forno alle nocciole e topinambur
Crema bruciata al bergamotto con gelato al ginepro e zenzero
Caffè e Golosessi Veneziani

MENU VEGETARIANO
Quiche Lorraine con spuma di provola affumicata e zucchine
Risotto di zucca '' Barucca '' provola affumicata e tartufo nero
Carciofi e puntarelle con tartufo nero di Norcia
Crema bruciata al bergamotto con gelato al ginepro e zenzero
Caffè e Golosessi Veneziani

BEVANDE

Acqua minerale naturale e frizzante
Prosecco, vino bianco e rosso Az. Agr. Villa Minelli

VeniceIn Costume

EN

WELCOME APERITIF

Chef's Selection of Cold and Hot Savory Bites, Creamed Salt Cod Fritters on Grilled Polenta,
Bamboo Cones with Fried Calamari and Zucchini Rings,
Soft Polenta with Lagoon Shrimp in a Glass, Octopus and Crispy Celery Cocktail,
Glass with Garden Crudités

DINNER (please, pick one)

FISH MENU
Seafood Salad with Rapini, Taggiasca Olives, and Bottarga
Mandarin and Red Prawn Risotto, Infused with Wild Rosemary
Turbot Fillet with Marjoram-Scented Artichokes and Parsley
Bergamot Crème Brûlée with Juniper and Ginger Ice Cream
Coffee and Venetian Sweet Treats

MEAT MENU
Quiche Lorraine with Smoked Provolone Mousse and San Daniele Prosciutto
Pumpkin Risotto with Smoked Provolone and Black Truffle
Slow-Cooked Veal Loin with Hazelnuts and Jerusalem Artichokes
Bergamot Crème Brûlée with Juniper and Ginger Ice Cream
Coffee and Venetian Sweet Treats

VEGETARIAN MENU
Quiche Lorraine with Smoked Provolone Mousse and Zucchini
Pumpkin Risotto with Smoked Provolone and Black Truffle
Artichokes and Chicory with Norcia Black Truffle
Bergamot Crème Brûlée with Juniper and Ginger Ice Cream
Coffee and Venetian Sweet Treats

BEVERAGES

Still and sparkling mineral water
Prosecco, white and red wine Az. Agr. Villa Minelli

VeniceIn Costume

ES

APERITIVO DE BIENVENIDA

Delicias frías y calientes del chef, Bocado de bacalao cremoso sobre polenta a la parrilla,
Conos de bambú con calamares y aros de calabacín fritos,
Polenta suave con camarones de laguna en vaso, Vaso de pulpo y apio crujiente,
Vaso con crudités de verduras

CENA (Elegir una opción)

MENÚ DE PESCADO
Ensalada de mar, grelos, aceitunas taggiasche y bottarga,
Risotto de mandarina y gambas rojas, perfumado con romero silvestre
Blanco de rodaballo con alcachofas a la mejorana y perejil
Crema quemada de bergamota con helado de enebro y jengibre
Café y Dulces Venecianos

MENÚ DE CARNE
Quiche Lorraine con espuma de provola ahumada y jamón crudo de San Daniele
Risotto de calabaza "Barucca" con provola ahumada y trufa negra
Suave de ternera al horno con avellanas y tupinambur
Crema quemada de bergamota con helado de enebro y jengibre
Café y Dulces Venecianos

MENÚ VEGETARIANO
Quiche Lorraine con espuma de provola ahumada y calabacín
Risotto de calabaza "Barucca" con provola ahumada y trufa negra,
Alcachofas y puntarelle con trufa negra de Norcia,
Crema quemada de bergamota con helado de enebro y jengibre,
Café y Dulces Venecianos

BEBIDAS

Agua mineral sin gas y con gas
Prosecco, vino blanco y vino tinto Az. Agr. Villa Minelli

VeniceIn Costume

FR

APÉRITIF DE BIENVENUE

Sélection froide et chaude du chef, Beignets de morue crémeuse sur polenta grillée,
Cornets en bambou de calamars et rondelles de courgettes frites,
Polenta moelleuse aux crevettes de lagon en verrine, Verrine de poulpe et céleri croquant,
Verrine de crudités de légumes

DÎNER (Veuillez choisir une option)

MENU DE POISSON
Salade de fruits de mer, pousses de brocoli, olives taggiasches et poutargue (bottarga)
Risotto à la mandarine et aux gambas rouges, parfumé au romarin sauvage
Filet de turbot aux artichauts à la marjolaine et persil
Crème brûlée à la bergamote, glace au genièvre et au gingembre
Café et Friandises Vénitiennes

MENU DE VIANDE
Quiche Lorraine à la mousse de provola fumée et jambon cru de San Daniele,
Risotto de potimarron "Barucca", provola fumée et truffe noire
Moelleux de veau au four aux noisettes et topinambours
Crème brûlée à la bergamote, glace au genièvre et au gingembre
Café et Friandises Vénitiennes

MENU VÉGÉTARIEN
Quiche Lorraine à la mousse de provola fumée et courgettes
Risotto de potimarron "Barucca", provola fumée et truffe noire
Artichauts et puntarelle à la truffe noire de Norcia
Crème brûlée à la bergamote, glace au genièvre et au gingembre
Café et Friandises Vénitiennes

BOISSONS

Eaux minérales plates et gazeuses
Prosecco, vins blancs et rouges Az. Agr. Villa Minelli

Venice In Costume

DE

WILLKOMMEN APERITIF

Kalte und warme Köstlichkeiten des Küchenchefs, Häppchen von cremigem Stockfisch auf gegrillter Polenta,
Bambuskegel mit frittierten Calamari und Zucchinischeiben,
Weiche Polenta mit Lagunengarnelen im Glas, Oktopus und knackigem Sellerie im Glas,
Glas mit Gemüse-Crudités

ABENDESSEN (Bitte wählen Sie eine Option)

FISCHMENÜ
Meeresfrüchtesalat mit Stängelkohl, Taggiasca-Oliven und Bottarga
Mandarin- und Rotgarnelen-Risotto, parfümiert mit wildem Rosmarin
Steinbuttfilet mit Artischockenherzen, Majoran und Petersilie
Bergamotte-Crème-Brûlée mit Wacholder- und Ingwereis
Kaffee und Venezianische Süßigkeiten

FLEISCHMENÜ
Quiche Lorraine mit geräucherter Provola-Mousse und San Daniele Rohschinken
"Barucca" Kürbis-Risotto mit geräucherter Provola und schwarzem Trüffel
Zarter Kalbsbraten mit Haselnüssen und Topinambur,
Bergamotte-Crème-Brûlée mit Wacholder- und Ingwereis
Kaffee und Venezianische Süßigkeiten

VEGETARISCHES MENÜ
Quiche Lorraine mit geräucherter Provola-Mousse und Zucchini,
"Barucca" Kürbis-Risotto mit geräucherter Provola und schwarzem Trüffel
Artischocken und Puntarelle mit schwarzem Trüffel aus Norcia
Bergamotte-Crème-Brûlée mit Wacholder- und Ingwereis
Kaffee und Venezianische Süßigkeiten

GETRÄNKE

Stilles und kohlensäurehaltiges Mineralwasser
Prosecco, Weiß- und Rotwein Az. Agr. Villa Minelli

VeniceIn Costume