

ANDREA BOCELLI JUNE 27TH 2026

WELCOME COCKTAIL

GIARDINI REALI

Dalle 18:30 alle 20:30

[P.za San Marco, 30124 Venezia VE](#)

*Tartare di gamberi rossi ed erba cipollina (2,4,12,14) **

Bottoncino di pane nero con baccalà mantecato (1,4,7)

Gazpacho mediterraneo (9)

Caprese di stracciatella di bufala e pomodoro confit (7)

Caponatina di verdure con olio aromatizzato (9)

Crostino con roastbeef all'inglese e maionese al tartufo (1,3,5,6,7,8)



Fregola con barbabietola, cozze e bottarga (1,2,4,12,14)

Polenta scottata con verdure arrostate di stagione (7)



*Tartine con creme assortite e frutta fresca (1,3,6,7,8) **

BEVANDE

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Extra Brut - Luca Ricci (12)

Soave DOC "Terre Lunghe" 2023 - Vincentini Agostino (12)

Alto Adige Pinot Nero DOC 2024 - Kaltern (12)

Acqua naturale e frizzante

Mocktail

Espresso illy

Lista allergeni:

- 1) cereali contenenti glutine e prodotti derivati
- 2) crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3) uova e prodotti a base di uova
- 4) pesce e prodotti a base di pesce
- 5) arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6) soia e prodotti a base di soia
- 7) latte e prodotti a base di latte
- 8) frutta a guscio
- 9) sedano e prodotti a base di sedano
- 10) senape e prodotti a base di senape
- 11) semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
- 12) anidride solforosa e solfiti
- 13) lupini e prodotti a base di lupini
- 14) molluschi e prodotti a base di molluschi

Gli allergeni contenuti nelle pietanze del menu sono indicati a fianco di ciascun piatto per mezzo di un numero riportato in questa legenda. Il nostro personale è a Vostra disposizione per assistervi nella scelta dei piatti. La preparazione dei nostri prodotti avviene in locali dove può esserci contatto involontario con alcuni allergeni; pertanto, se ne potrebbero trovare tracce in ogni alimento.

* Prodotti surgelati all'origine o sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura. I prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la sicurezza, come previsto dal Reg. CE 853/04.

Per qualsiasi informazione, Vi invitiamo a rivolgervi al personale di servizio.