



Menu Cena

L'Aperitivo veneziano

I nostri cicchetti...

Polpa di granseola, corallo e insalata iceberg

Gamberetto rosa e carciofi

Canestrello gratinato e fagioli risina

Baccalà mantecato e polenta biancoperla



Sarde in saòr

€ 35,00

Il Caviale

50g. Caviale Kaviari Kristal con le sue guarnizioni

€ 230,00

Gli autentici Drinks del Gritti Palace

Spritz € 23,00

Martini Cocktail € 24,00

Bollicina italiana selezionata dal Sommelier € 22,00

Champagne selezionato dal Sommelier € 27,00



Le nostre proposte potrebbero contenere allergeni.
In caso di esigenze dietetiche o allergie alimentari vi preghiamo di rivolgervi al maître.

Coperto € 14,00 a persona. Servizio e Iva inclusi

Per il Suo comfort e quello degli altri, si prega di utilizzare la modalità "silenzioso" del cellulare. Grazie.

Menu Degustazione

Gambero Rosso, gel di sedano e burrata

≈

Carpaccio di Branzino, nocciole tostate, crème fraîche, lime, spuma al tartufo

≈

Seppia nera e fave

≈

Casoncello di borraggine, ricotta di bufala e sugo d'arrosto

≈

Lomo di merluzzo cotto a bassa temperatura, amatriciana e patata affumicata

≈

Mousse di cioccolato fondente all'acqua

Menu per due persone

€ 180,00 per persona

Menu dei Dogi

Saor di colombini, schiuma di polenta biancoperla, all'aceto di lamponi

≈

Tagliatelle, ragù Germano reale e ribes rosso

≈

Pollo ruspante “misto di spezie veneziane”, verdure di stagione

≈

Crema fritta alla vaniglia Tahiti e spuma al Marsala

Menu per due persone

€ 130,00 per persona

ANTIPASTI

Selezione di tre preparazioni con pesce crudo dal mercato	€ 64,00
Tartare di manzo bagna Caoda e verdure all'agro	€ 45,00
Saor di colombini, spuma di polenta biancoperla, insalatina all'aceto di lamponi	€ 32,00
Castraura fritta, pesto di menta e basilico, gel di lime e spuma allo yogurt greco 🌿	€ 30,00
Zuppa di pesce "quasi cotta" e il suo brodetto tiepido	€ 38,00
Caesar di mare	€ 35,00

🌿 Piatto vegetariano

Le nostre proposte potrebbero contenere allergeni.
In caso di esigenze dietetiche o allergie alimentari vi preghiamo di rivolgervi al maître.

Coperto € 14,00 a persona. Servizio e Iva inclusi

Per il Suo comfort e quello degli altri, si prega di utilizzare la modalità "silenzioso" del cellulare. Grazie.

PRIMI PIATTI

Spaghettone crema di cipollotto, piselli e calamari spillo fritti	€ 30,00
Casoncello di borraggine ricotta di bufala e sugo d'arrosto	€ 31,00
Ravioli del plin, baccalà e radice di prezzemolo	€ 36,00
Tagliatelle al ragù di Germano reale e ribes rosso	€ 33,00
Pasta e fagioli alla Veneta 🌿	€ 24,00
Crema di piselli e menta 🌿	€ 26,00
Risotto di erbe primaverili, fonduta di robiola ai tre latti	€ 32,00
Risotto con scampi "alla Hemingway"	€ 35,00

🌿 Piatto vegetariano

Le nostre proposte potrebbero contenere allergeni.
In caso di esigenze dietetiche o allergie alimentari vi preghiamo di rivolgervi al maître.

Coperto € 14,00 a persona. Servizio e Iva inclusi

Per il Suo comfort e quello degli altri, si prega di utilizzare la modalità "silenzioso" del cellulare. Grazie.

SECONDI PIATTI

Rombo, spuma di piselli, carbone all'acciuga ed erbe fresche	€ 48,00
Lo scorfano cotto e crudo In zuppa cotta a pressione con lemongrass e bieta spadellata Tartare con pesto di basilico, pomodori secchi, pistacchi e pecorino	€ 50,00
Lomo di merluzzo, cotto a bassa temperatura, amatriciana e patata affumicata	€ 50,00
Pesce di cattura con verdure e patate	€ 150,00 per 100g
Costata di manzo da noi affinata con patate e verdure di stagione (consigliato per due persone)	€120,00
Piccione, pan brioche, foie gras e salsa al Recioto	€ 48,00
Duetto d'agnello La lombatina croccante, crema di fave e pecorino romano La spalla speziata e affumicata con insalatina di erbe, crema di yogurt greco e frutta secca	€ 50,00

Le nostre proposte potrebbero contenere allergeni.
In caso di esigenze dietetiche o allergie alimentari vi preghiamo di rivolgervi al maître.

Coperto € 14,00 a persona. Servizio e Iva inclusi

Per il Suo comfort e quello degli altri, si prega di utilizzare la modalità "silenzioso" del cellulare. Grazie.

DOLCI

Pesca melba	€ 20,00
Pompelmo rosa, gelato al cardamomo e crema di vaniglia	€ 20,00
Tiramisù	€ 22,00
Soufflé all'arancio o al cioccolato fondente 70% con gelato al fiordilatte, salsa al cioccolato e vaniglia	€ 38,00
Assortimento di sorbetti e gelati artigianali	€ 19,00
Mousse di cioccolato all'acqua con gelato al fico rosso (vegano)	€ 19,00
Sorbetto all'uva spina e meringa (senza lattosio, noci, glutine)	€ 19,00
Selezione di formaggi affinati <i>Verde dei Berici</i> <i>Crosta fiorita di capra,</i> <i>Cimonino Valsassina,</i> <i>Vezzena, Taleggio Dop,</i> <i>Parmigiano 36 mesi</i>	€ 28,00

Le nostre proposte potrebbero contenere allergeni.
In caso di esigenze dietetiche o allergie alimentari vi preghiamo di rivolgervi al maître.

Coperto € 14,00 a persona. Servizio e Iva inclusi

Per il Suo comfort e quello degli altri, si prega di utilizzare la modalità “silenzioso” del cellulare. Grazie.

THE GRITTI PALACE, A LUXURY COLLECTION HOTEL, VENEZIA
CAMPO SANTA MARIA DEL GIGLIO 2467
VENEZIA 30124, ITALIA
041 794611

THEGRITTI PALACE.COM