

Menu per tavolate numerose- modalità e condizioni-

Il ristorante offre per tavolate numerose, **da 9 ospiti ad un MASSIMO di 20, un sola tipologia di menu** a tre o quattro portate che comprendono:

“Cicheto” veneziano , risotto o pasta “pensati” al mercato del giorno, secondo piatto a base di pesce pescato nostrano **OPPURE** di carne selezionata con contorno, dessert di Diane.

Il prezzo, vini esclusi, per 4 portate è di **€ 82 a persona**, per 3 portate a vostra scelta di **€ 71 a persona**.

L’opzione con vino incluso, in abbinamento del nostro sommelier sui piatti (3 bicchieri di 150 ml. per persona e 1 bottiglia di minerale ogni due persone) è **€ 24 a persona**.

Opzione extra: Caffè, Cappuccino, Thè + € 6

N.B. I nostri menu sono composti da quanto di meglio è reperibile al mercato del giorno e molti Presidi

SlowFood 🌱. Le verdure provengono direttamente dai nostri orti nell’isola di Sant’Erasmus  .

Le ricette e tecniche di cottura sono legate alla tradizione gastronomica Veneziana con un tocco di contemporaneità.

Proprio perché pensati in base alla reperibilità giornaliera dei prodotti non ci è possibile stabilire in anticipo la tipologia esatta dei piatti che saranno comunque resi noti **dal giorno precedente la cena o il pranzo prenotati.**

Eventuali allergie e/o intolleranze verranno trattate al momento, compatibilmente con la disponibilità delle alternative di mercato.

Per tavolate numerose **-da 9 a 20 ospiti al massimo-**si richiede una **caparra confirmatoria** non rimborsabile di **€ 30 a persona**.