Termini e condizioni di prenotazione per tavolate numerose da oltre 8 ospiti ad un massimo di 20 il ristorante offre una sola tipologia di menù a quattro portate che comprende:

"Cicheto" veneziano, risotto o pasta "pensati" al mercato del giorno, secondo piatto a basa di pesce pescato nostrano OPPURE di carne selezionata da piccoli allevamenti con contorno, dessert fatto in casa.

Il prezzo, vini esclusi, è di € 89 a persona.

L'opzione con vino incluso, in abbinamento del nostro sommelier sui piatti (2 bicchieri da 150ml, 1 bicchiere da 100ml) per ospite e 1 bottiglia di acqua minerale ogni due ospiti è di € 28 a persona

Opzione extra Espresso, Cappuccino, The + € 8

L'orario di servizio è : 12.30-15.30 – 19.30-24.00

Le prenotazioni si devono eseguire direttamente tramite il nostro sito e si richiede una caparra confirmatoria non rimborsabile di € 40 a persona da versare tramite il link sicuro che riceverete al Vostro indirizzo mail, una volta accettati i nostri termini e condizioni e completata la prenotazione.

N.B. I nostri menu sono composti da quanto di meglio è reperibile al mercato del giorno, e dai Presidi SlowFood . Le verdure contrassegnate sono auto-prodotte a Km "0" direttamente nei nostri orti nell'isola di Sant'Erasmo seguendo i protocolli di agricoltura integrata

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

Proprio perché pensati in base alla reperibilità giornaliera della materia prima, non ci è sempre possibile stabilire in anticipo la tipologia esatta dei piatti che sarà comunque resa nota dal giorno precedente la prenotazione.

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

Menu for numerous parties (from 9 to MAX 20 guests)

For parties **from 9 to maximum 20 guests** the restaurant offers **only one type of menu, with 4 courses,** composed of:

Venetian "cichetto"(amuse-bouche), "Risotto" or pasta dish of the day, main course of **either** Adriatic fresh fish **OR** selected meat with vegetable garnish, Diane's homemade dessert.

The price, **wine excluded**, for 4 courses is **€ 89 per person**.

Option with **wine included**, with selected pairing for the dishes by our sommelier

(3 glasses x 150 ml. per person and 1 bottle of mineral water per 2 persons) is **+ € 28**.

Extra option: Caffè, Cappuccino, Tea **+ € 8**

NOTE: Our menus are composed with the best products available at the market and include many SlowFood presidiums . Our vegetables come directly from our vegetable garden on the farm Island of Sant'Erasmo . The recipes and cooking tecniques are respectful of the Venetian gastronomic tradition with a touch of contemporaneity.

Since our dishes are decided based on the market availability of the day we will not be able to comunicate the exact menu ahead of time, but it will be made available the day before the organized Lunch or Dinner.

Allergies or intollerances will be taken into consideration at the moment, according to the availability of the alternatives in the house.

For parties from 9 to maximum 20 people we require a non-refundable downpayment of **40€** per person

"SAMPLE" MENU OF THE DAY FOR NUMEROUS PARTIES

1) "Saor" espresso
2) Local "Pevarasse" clam Risotto
3) Adriatic Monkfish with Treviso endive and Gialèt beans
4) Venetian deep-fried cream with real vanilla ice cream

"SAMPLE WINE" PAIRING:

Soave Classico Castelcerino 2022, Filippi - Valpolicella Classico "Sassetti"2021, Monte Dall'Ora - Moscatello Selvatico IGT Salento Millesimato 2019, Archetipo