

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 base di pesce pescato nostrano **OPPURE di carne selezionata da piccoli allevamenti con contorno, dessert fatto in casa.**


Il prezzo, vini esclusi, è di € 92 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 € 50 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'Erasmus seguendo i protocolli di agricoltura integrata

Le nostre ricette e le tecniche di cottura sono legate alle tradizioni gastronomiche Veneziane 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.