

CIP'S
CLUB





“At thirteen I was very focussed on books,
while my teacher explained the
rhombus area or how to reduce
a fraction to lowest terms. Meanwhile I
collected failure medallions in mathematics,
which I hung on the board with fish gelatine.

I also skipped school sometimes,
and then I apologized to my teacher
with a herb flower bouquet.

Until I understood that I could use herbs
to garnish dishes, and medallions too,
and use the fish gelatine to firm up a
strawberry mousse.

I realized then that I wouldn't become
an engineer, but a cook.”

The Chef

Roberto Gatto



You can't be sure what's next, but there is always a chance to find something unexpected. The delicious taste of tradition, the best we can do in the kitchen. The hands that work with passion, guided by the heart.

STARTERS

Raw tuna served with chopped Salina capers, sun-dried tomatoes, basil and Garda lemon **P**   38

Sant'Erasmus artichoke heart, whipped codfish and Vacche Rosse parmesan cheese fondue   38

Badoere asparagus with a pea purée and Scorzone black truffle   36

Thinly sliced prime beef seasoned with Cipriani's signature sauce 38

Courgette flowers stuffed with Asiago cheese and courgettes served with a green tomato compote **P**  34

SOUPS

Cold creamed tomato with boiled lobster and peppermint leaves   32

Vialone Nano Risotto from Grumolo delle Abbadesse, artichokes and scampi **P**  40

Traditional Bigoli pasta served with vegetables from our garden and the Rialto market **P**  34

Chiogiotte potato baby gnocchi with crab, Pellestrina clams and dried tomatoes  38

Cipriani's green tagliolini au gratin with ham 40

SHARING IS CARING

Ghe xe ghe xe risotto **P**  40 per person (Minimum 2 people to share)
Seafood, molluscs, crustaceans and more

VEGETABLES FROM OUR ISLANDS AND GARDENS

Small radicchio and lettuce leaves  20

Mixed salad  22

Steamed vegetables with Cervia salt  23

Grilled vegetables with extra virgin olive oil  23

Our selection of extra virgin olive oil from Veneto region: Marostica, Valnogare-do Colli Euganei, Torri del Benaco and pitted Vicentino.

FROM THE RIALTO MARKET, FISH, VEGETABLES, MEAT AND SPICES

CATCH OF THE DAY

Fish  52

Shellfish  58

Cuttlefish and prawns served with vegetables, grilled with chopped herbs and bread 54

Fried scampi, calamari, with spring courgettes and a light horseradish sauce 50

Venetian veal liver and Biancoperla polenta **P**  42

Treviso beef steak, Venegazzù sauce, potatoes and spring onions **P**  48

Milanese veal cutlet, rocket and cherry tomatoes 44

 Gluten-free products

 Vegetarian dish

P Slow Food Award® Salina capers Presidium, Arca Vacche Rosse Parmesan, Asiago d'Alpeggio Presidium, Riso Grumolo from Abadesse Presidium, Biancoperla Polenta Presidium.

The letter **P** indicates the dishes prepared with at least one Presidio Slow Food® ingredient. These products belong to the great food biodiversity heritage that the association (born in Italy in the mid-1980s and now in 160 countries of the world) saved from extinction with the help of small-scale producers and local communities.

Prices in Euro - Service and VAT included

Fish intended to be consumed raw or partially raw has undergone a prior freezing treatment in accordance with the requirements of Regulation EC 853/2004, Annex III, Section VIII, Chapter 3, Letter D, Point 3.

INFORMATION ON FOOD ALLERGIES

Some dishes and beverages may contain one or more of the 14 allergens indicated by EU Regulation No. 1169/2011.

On request the specific documentation will be provided by our staff. We cannot guarantee the total absence of traces of such allergens in all our dishes and beverages.





“ A tredici anni ero molto **concentrato** sui libri, mentre la maestra spiegava l’area del **rombo** o come **ridurre** un numero ai minimi termini. Collezionavo nel frattempo **medaglioni** di insuccessi in matematica che attaccavo in bacheca con la **colla di pesce**; capitava anche di **marinare** la scuola, per poi chiedere scusa alla maestra con un **mazzetto odoroso**. Finché ho capito che: il concentrato insaporiva il sugo, il rombo e i medaglioni stavano bene marinati e guarniti col mazzetto odoroso, la colla di pesce rendeva soda la mousse di fragole e che, a ridurre il fondo, la carne ci guadagnava in sapore. Ho capito così che non avrei fatto l’ingegnere...ma il cuoco.

Lo chef

Roberto Jotto



*Non si può avere la certezza di cosa ci aspetta,
ma c'è sempre una buona possibilità
di trovare qualcosa di inatteso.
la bontà della tradizione,
il meglio che possiamo fare in cucina.
le mani che operano con passione
sono guidate dal cuore.*

SUBITO A TAVOLA

Crudo di tonno con battuto di capperi di Salina
pomodori secchi, basilico e limone del Garda **P**   38

Fondo di cariofo di Sant'Erasmus,
baccalà mantecato e fonduta al Parmigiano vacche rosse   38

Asparagi di Badoere con con passata di piselli e primo tartufo nero scorzone   36

Carpaccio classico con salsa Cipriani 38

Fiori di zucca ripieni con Asiago e zucchine, composta di pomodoro verde **P**  34

MINESTRE DI QUA E ALTROVE

Crema fredda di pomodori con astice bollito e foglie di menta piperita   32

Risotto vialone nano Grumolo delle Abbadesse, articiocchi e scampi **P**  40

Bigoli di tradizione con verdure del nostro orto e dal mercato di Rialto **P**  34

Gnocchetti di patate chiogiotte con gransopporro,
vongole di Pellestrina e datterini passiti  38

Tagliolini verdi gratinati 40

SE TU VUOI CONDIVIDERE,

Risotto ghe xe ghe xe **P**  40 per persona (Da condividere minimo 2 persone)
Tutti i frutti di mare, molluschi, crostacei e altro che c'è

VERDURE E VEGETALI DELLE ISOLE E DAL NOSTRO ORTO

Radicchietti e lattughini di taglio mattutino   20

Insalata mista   22

Verdure al vapore con sale di Cervia  23

Verdure alla griglia con olio extra vergine   23

Per condire la tua insalata, la nostra selezione di olio veneto: Marostica, Valnogaredo Colli Euganei, Torri del Benaco e Vicentino denocciolato

DAL MERCATO DI RIALTO, IL PESCATO, LE VERDURE, LE CARNI E LE SPEZIE DI CONDIMENTO

DEL GIORNO

Pesci  52

Crostacei  58

Seppioline e mazzancolle con verdure,
tutto grigliato con battuto di erbe e pane 54

Fritoin di scampi, calamari con zucchine di primavera,
salsa al rafano leggero 50

Fegato di vitello alla veneziana e polenta Biancoperla **P**  42

Bistecca di manzetta trevigiana, salsa rosso di Venegazzù,
patate e cipollotti **P**  48

Costoletta di vitello alla milanese, rucola e pomodorini 44

 Prodotti dietetici senza glutine

 Proposte vegetariane

P Presidio Slow Food® Capperi di Salina Presidio, Parmigiano vacche rosse Arca, Asiago d'Alpeggio Presidio, Riso Grumolo delle Abadesse Presidio, Polenta Biancoperla Presidio

Con la lettera **P** sono indicati i piatti preparati con almeno un ingrediente Presidio Slow Food®. Questi prodotti appartengono al grande patrimonio della biodiversità alimentare che l'associazione (nata in Italia a metà degli anni '80 e oggi presente in 160 paesi del mondo) ha salvato dall'estinzione con l'aiuto di piccoli produttori e comunità locali.

Prezzi in Euro, servizio e coperto compreso - IVA inclusa

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera D, Punto 3.

Informazioni sulle Allergie Alimentari: Alcuni piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal Regolamento (UE) N. 1169/2011.

Su richiesta è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale in servizio. Non possiamo garantire la totale assenza di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti e bevande.





CIPRIANI
A BELMOND HOTEL
VENICE