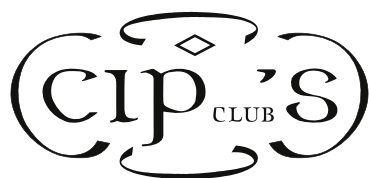


CIP'S
CLUB





“ 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 Jolto



*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

Carpaccio classico con salsa Cipriani 40

Tortino croccante di suca Baruca tartufo uncinato,
salsa al Morlacco del Grappa di malga P 36

Il fondo del carciofo di Sant' Erasmo cotto alla veneta,
alloro e prezzemolo con gamberetti di laguna 38

Baccalà mantecato di nostra selezione, chiodini saltati
e polenta gialla di mai sponcio P 36

Canestrelli di Caorle gratinati al forno croste di pane
olio di Marostica e prezzemolo 38

MINESTRE DI QUA E ALTROVE

Pasta e fagioli antichi di San Quirino P  30

Brodo di manzo della nonna e cappelletti al grana Padano 20 mesi 30

Risotto vialone nano Grumolo delle Abbadesse al radicchio di Treviso precoce,
Venegazzù rosso e piccola fonduta di blù dei Berici P 40

Bigoli al torchio di tradizione, co l'anara e marroni di Combai 40

Gnocchi di patate e suca baruca di Chioggia
con crostacei e molluschi di laguna 44

Tagliolini verdi gratinati 42

SE TU VUOI CONDIVIDERE

Scampi e astice alla busara con linguine al burro di malga e sacchetto di spezie veneziano 80 per persona (Da condividere minimo 2 persone)

VERDURE E VEGETALI DELLE ISOLE E DAL NOSTRO ORTO

Insalate miste di stagione   23

Verdure al vapore con sale di Cervia  24

Verdure alla griglia con olio extra vergine   24

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

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

DAL MERCATO DEL GIORNO

Pesci  58

Crostacei  62

Filetto di branzino arrostito, guazzetto di carciofi e olive con cips di rape di Chioggia 54

Fritoin di scampi e calamari, misticanza di erbe e foglie autunnali e salsa al rafano 54

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

Quaglia arrostita farcita ai porcini, tartufo e toma d'alpeggio, purè di patate di Rotzo alla mela verde 48

Costoletta di vitello impanata al pane di semola, verdura cotta e stufata con cipolla bianca 48

Chef de Cuisine: **Roberto Gatto** Restaurant Manager: **Adamello Bianco**

 Prodotti dietetici senza glutine

 Proposte vegane

 Proposte vegetariane

P Presidio Slow Food® Asiago stravecchio, Riso Grumolo delle Abadesse, Polenta Biancoperla, Morlacco del Grappa di malga, figomoro di caneva.

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.

A Arca del Gusto® Parmigiano vacche rosse, mais sponcio, miele di barena, suca baruca.

I piatti contrassegnati con la lettera **A** sono realizzati utilizzando almeno un ingrediente censito sull'Arca del Gusto® di Slow Food®: si tratta di prodotti a rischio di estinzione e il loro uso nei nostri menu contribuisce a farli uscire dall'oblio, restituendo loro un valore economico. 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.



Il momento

CIPRIANI
A BELMOND HOTEL
VENICE