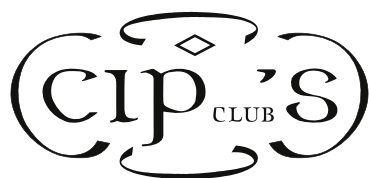


CIP'S
CLUB





“ 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



MEZZODÌ AL CIPS

ANTIPASTI

Fondo di carciofo con spiedino di quaglia al miele di barena 34

Crudo di tonno olio e limone del Garda 40

Polenta Biancoperla, funghi chiodini e baccalà mantecato P 36

Verdure delle isole di laguna stufate
in cartoccio con tartufo nero uncinato  30

Carpaccio classico Cipriani 40

PRIMI PIATTI

Pasta e fagioli antichi di San Quirino  28

Spaghettono monograno con vongole di Chioggia e Pellestrina 38

Bigoli al torchio con funghi porcini e nepetella  38

Tagliolini verdi gratinati Cipriani 40

Strozzapreti con salsiccia dolce, radicchio precoce e blu dei Berici 38

SECONDI PIATTI

PESCATO FRESCO DEL GIORNO DAL MERCATO DI RIALTO

Pesci  58

Crostacei  62

Rombo al pepe verde, patate e cipolle 52

Fritoin con scampi, calamari, zucchine e salsa al rafano 54

Tagliata di manzo Regina del Montello, salsa al Rosso Venegazzù e verdure saltate 48

Milanese di vitello rucola e pomodoro datterino 50

VERDURE ED INSALATE

Insalate miste di stagione  22

Verdure al vapore con Sale di Cervia **P**  23

Piatto di Verdure alla griglia
con Olio Extravergine denocciolato Maculan  23



Prodotti dietetici senza glutine



Proposte vegane

P Presidio Slow Food® Polenta di mais Biancoperla (Az. De Tacchi), Sale di Cervia (Cons Sale Cervia)

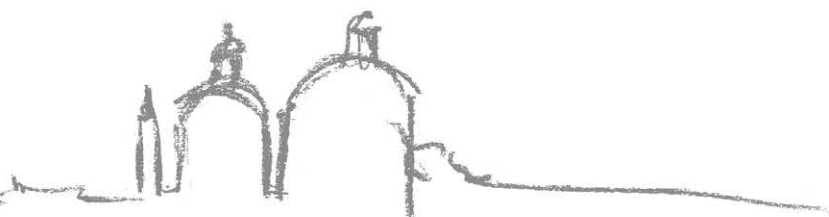
Con la lettera **P** sono indicati i piatti preparati con almeno un ingrediente Presidio Slow Food®. Questi prodotti appartengono al grande patrimonio della biodiversità alimentare che l'associazione (nata in Italia a metà degli anni '80 e oggi presente in 160 paesi del mondo) ha salvato dall'estinzione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