

CIP'S
CLUB



ANTIPASTI

STARTERS



◆ **Carpaccio Classico con salsa Cipriani** ^{1,3,4,5,7,8,9,10,11,12} **42,00**

Thinly sliced prime beef seasoned with Cipriani's signature sauce

Finissima di Tonno e Capesante, Capperi, Pomodori secchi e Germogli ^{4,12,14} **40,00**

Tuna carpaccio and scallops, capers, dried tomatoes and sprouts

Fondo di Carciofo stufato con Baccalà mantecato ^{4,7,8,12} **38,00**

Stewed artichoke with creamed cod

Granseola alla veneziana, Olio e Prezzemolo ² **40,00**

Spider-crab in Venetian style, oil and parsley

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

Pasta e Fagioli di Lamon con Radicchio di Chioggia ^{1,3,7,9} **32,00**

Pasta and beans of Lamon with Chioggia's red chicory

◆ **Tagliolini verdi gratinati Cipriani** ^{1,3,7,12} **40,00**

Cipriani's gratinated green tagliolini with ham

Risotto mantecato Vongole e Carciofi ^{1,4,7,9,12,14} **42,00**

Risotto with clams and artichokes

Bigoli di tradizione al ragù d'Anitra ^{1,3,7,9,12} **43,00**

Traditional bigoli pasta with duck ragout

Tortelli al Parmigiano con crema di Zucca Baruca ^{1,3,7,8} **45,00**

Tortelli with Parmigiano cheese with pumpkin Baruca sauce

VERDURE E VEGETALI

VEGETABLES AND SALAD

✓ **Insalate miste di stagione** **23,00**

Mixed seasonal salad

✓ **Verdure al vapore con Sale di Cervia** **24,00**

Steamed vegetables seasoned with Cervia salt

PESCI E CARNI

FISH AND MEAT



IL PESCATO DEL GIORNO DAL MERCATO DI RIALTO

FRESH FISH FROM RIALTO MARKET

Pesci 58,00 Crostacei 62,00

Fish ✳

Shellfish ✳

Filetto di Branzino in padella alle Erbe, Porcini e Finferli ⁴ 53,00

Sea bass fillet with herbs, porcini and chanterelles mushrooms

Fritoin di Scampi, Calamari e Zucchine, salsa Rafano leggero^{1,2,4,5,7,8,11,12,14} 50,00

Fried scampi, calamari, and zucchinis with a mild horseradish sauce

◆ **Fegato alla Veneziana con Polenta Biancoverla mantecata ^{1,7} 40,00**

Finely sliced calf's liver, sautéed with onions and served with white polenta

Tagliata di Manzo salsa Pimento, Patate e Carciofi ^{7,8,12} 48,00

Beef steak with Pimento sauce, potatoes and artichokes

Milanese di Vitello, Rucola e Pomodorini Datterino ^{1,3,5,7,8,12} 48,00

Breaded veal cutlet with rocket salad and datterino tomatoes

Chef de Cuisine: **Roberto Gatto**

Restaurant Manager: **Adamello Bianco**

Prezzi in Euro, servizio e coperto compreso - IVA inclusa

Prices in Euro, service and cover charge included - VAT included

◆ *Classici Cipriani / Cipriani's Specialties*  *Piatto Vegano / Vegan dish*

✳ *Non incluso nella mezza pensione / Not included in Half Board*

Informazioni sulle Allergie Alimentari: Alcuni piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal Regolamento (UE) N. 1169/2011. Gli allergeni e i loro derivati sono: (1) Cereali contenenti glutine, (2) Crostacei, (3) Uova, (4) Pesce, (5) Arachidi, (6) Soia, (7) Latte, (8) Frutta a guscio, (9) Sedano, (10) Senape, (11) Semi di sesamo, (12) Anidride solforosa e solfiti, (13) Lupini, (14) Molluschi. 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.

Food Allergy Information: Certain dishes and beverages may contain one or more of the 14 allergens designated by EU Regulation No. 1169/2011. The designated allergens and products thereof are: (1) Cereals containing gluten, (2) Crustaceans, (3) Eggs, (4) Fish, (5) Peanuts, (6) Soybeans, (7) Milk, (8) Nuts, (9) Celery, (10) Mustard, (11) Sesame seeds, (12) Sulphur dioxide and sulphites, (13) Lupin beans, (14) Molluscs. Please consult the appropriate documentation that will be provided by our staff upon request.

We can not guarantee the total absence of allergens in all of our dishes and beverages.




BELMOND
HOTEL CIPRIANI
VENICE