

(V) vegetariano - (VG) vegano - (GF) senza glutine

Prezzi in euro, servizio compreso - IVA inclusa

Il nostro impegno per la sostenibilità si riflette anche nella scelta di prodotti locali, inclusi pesce, carne, latticini, frutta e verdura, molti dei quali provenienti da fornitori locali. Inoltre, il nostro caffè e tè sono certificati e provengono da collaborazioni fair trade. Informazioni sulle Allergie Alimentari: alcuni piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati nell'Allegato II del Regolamento (UE) N. 1169/2011 e s.m.i.. Gli allergeni e i loro derivati sono: ******(1) Cereali contenenti glutine******, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (*); b) maltodestrine a base di grano (*); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola. (2) Crostacei, (3) Uova, (4) Pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino. (5) Arachidi, (6) Soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (*); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia. (7) Latte, tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) latticello. (8) Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola. (9) Sedano, (10) Senape, (11) Semi di sesamo, (12) Anidride solforosa e solfiti, (13) Lupini, (14) Molluschi. (*) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati. Su richiesta è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale in servizio. Non possiamo garantire l'assenza completa di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti e bevande. Il pesce destinato al consumo crudo o quasi crudo è sottoposto a un trattamento di bonifica preventiva in conformità alle disposizioni del Regolamento (CE) N. 853/2004, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera D, Punto 3. Prodotto ittico conforme alle prescrizioni del Reg. (CE) N. 853/04, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera d, punto 3. Seguendo le procedure del Piano H.A.C.C.P. secondo il Regolamento (CE) N. 852/04 e s.m.i., per garantire qualità e sicurezza, (a) i piatti o gli ingredienti contrassegnati con © sono congelati o surgelati all'origine dal produttore, (b) gli ingredienti possono essere sottoposti a un abbattimento in loco a temperature negative.

100% carta riciclata

ORO



By Carlo Benvenuto

Nel grande bianco, nel vuoto ordinato dello spazio che ci accoglie, una tavola bianca, come fosse una tela, ospita una tazzina dal manico d'oro. Al suo interno, sospeso in una laguna d'acqua, c'è un sasso, microscopica raffigurazione dell'isola sulla quale sorge l'Hotel Cipriani. Questo piccolo mare senza onde, in trasparenza e nel riflesso, abita i nostri sogni, protetti dalla porcellana decorata in cui splende, bizantino, il manico d'oro. L'opera di Carlo Benvenuto, pensata per rappresentare il ristorante Oro, definisce così uno spazio di sogno e realtà intrecciati.

Degustazione
250

LAGUNA
(2,3,4,14)

OSTRICA, ZABAIONE AL GUANCIALE E NERO
(1,2,3,10,14)

ROSSO VENEZIANO

BIGOLI IN SALSA
(1,3,4)

OMAGGIO AL VENETO
(7,12)

ROMBO ALLA MUGNAIA E PISELLI
(3,7)

TIRAMISÙ
(1,3,7,8)

Possibilità di aggiunta di Tortellini del Tortellante in
crema di Parmigiano Reggiano a 28€ per persona

Abbinamento vini 4 calici 100

Abbinamento vini 7 calici 160

Abbinamento vini premium 450

Il menu degustazione è servito per l'intero tavolo, non disponibile singolarmente.

Antipasti

CRUDO DI CANOCIA IN SAOR 49
(1,2,8,10,12)

ROSSO VENEZIANO 44

LAGUNA 45
(2,3,4,14)

SOLO UN'INSALATA 35
(10,11)

Primi

TORTELLI AI FRUTTI DI MARE 55
(1,2,3,4,6,7,9,10,11,14)

COME UNA PATATA "IN TECIA" 46
(7,9)

PASTICCIO FERRARESE 49
(1,3,7,9)

BIGOLI IN SALSA 40
(1,3,4)

Secondi

MECHOUI DI ASTICE, SALSA DI COZZE E
PROFUMO DI ORIENTE 95
(2,6,10,14)

MELANZANA, MELANZANA, MELANZANA 47
(7)

FARAONA IN "CANEVERA", RUCOLA, RAFANO E
CREMA DI PATATE 66
(7,10)

MANZO ALLA GRIGLIA, MISTICANZA DI ERBE
AROMATICHE E SALSA AL TARTUFO NERO 65
(7)