



Cena Veneziana

VENICE DINNER

GIOVEDÌ 9 E 23 LUGLIO
GIOVEDÌ 6 AGOSTO
 THURSDAY, JULY 9 AND 23
 THURSDAY, AUGUST 6

GIOVEDÌ 9 LUGLIO, GIOVEDÌ 23 LUGLIO E GIOVEDÌ 6 AGOSTO
LASCIATI CONQUISTARE DALLA MAGIA DELLA CENA VENEZIANA:
UNA SERATA TRA SAPORI DELLA TRADIZIONE, ATMOSFERA
UNICA E INTRATTENIMENTO PER TUTTA LA FAMIGLIA

ON THURSDAY, JULY 9, THURSDAY, JULY 23, AND THURSDAY, AUGUST 6, LET YOURSELF BE ENCHANTED BY THE MAGIC OF THE VENETIAN DINNER: AN EVENING OF TRADITIONAL FLAVORS, A UNIQUE ATMOSPHERE, AND ENTERTAINMENT FOR THE WHOLE FAMILY

CENA BAMBINI ORE 19:30 • CENA ADULTI ORE 20:00 • ANIMAZIONE PER TUTTA LA SERATA
 CHILDREN'S DINNER AT 7:30 PM • ADULT DINNER AT 8:00 PM • ENTERTAINMENT THROUGHOUT THE EVENING

MENÙ A SCELTA TRA / MENU CHOICE OF

MENÙ DI CARNE MEAT MENU

FEGATO ALLA VENEZIANA CON CROSTINO CROCCANTE ALL. 9
 VENETIAN-STYLE LIVER WITH CRISPY TOAST

BIGOLI AL RAGÙ DI ANATRA ALL. 9
 BIGOLI WITH DUCK RAGÙ

MUSETTO CON POLENTA AI FERRI /O PUREA DI PATATE ALL. 3
 PIG'S SNOUT WITH GRILLED POLENTA OR MASHED POTATOES

DOLCE DELLO CHEF
 CHEF'S DESSERT

MENÙ VEGETARIANO VEGETARIAN MENU

TORTINO DI RADICCHIO TREVIGIANO CON FONDUTA DI ASIAGO ALL. 3, 9
 TREVIGIANO RADICCHIO TARTLET WITH ASIAGO FONDUE

RISO E BISI ALL. 3
 RICE AND PEA SOUP

ASPARAGI GRIGLIATI CON UOVO ALLA CRACCO ALL. 3, 9, 14
 GRILLED ASPARAGUS WITH EGG

DOLCE DELLO CHEF
 CHEF'S DESSERT

MENÙ DI PESCE SEAFOOD MENU

CROSTINO DI BACCALÀ MANTECATO ALL. 3, 5
 CROSTINO WITH CREAMED SALTED COD

SARDE IN SAOR
 SARDINE IN SAOR

SCHIE E POLENTA
 SMALL PRAWN AND POLENTA

RISOTTO CON LUPINI E VONGOLE VERACI ALL. 3, 4, 5
 RISOTTO WITH SEA LUPIN AND CLAMS

SCAMPONI ALLA BUSARA CON PANE TOSTATO ALL'AGLIO ALL. 8, 9
 'BUSARA'-STYLE SCAMPI WITH GARLIC TOAST

DOLCE DELLO CHEF
 CHEF'S DESSERT