

MENÙ DELLE FESTIVITÀ  
*Festive Season Menus*

PALAZZO VENART LUXURY HOTEL  
*Venezia*



Palazzo Venart

HOTEL VENEZIA



RISTORANTE  
**GLAM**  
Enrico Bartolini

A MEMBER OF



THE LEADING HOTELS  
OF THE WORLD®

Dorato, glamour, scintillante e assolutamente irresistibile:  
il ristorante GLAM di Palazzo Venart Luxury Hotel  
si è affermato come uno degli indirizzi più prestigiosi per i gourmand  
alla ricerca di esperienze gastronomiche uniche nella Serenissima.

Grazie all'arte culinaria sviluppata dallo chef Enrico Bartolini  
e dal resident chef Donato Ascani,  
il ristorante GLAM è il primo, l'unico e solo  
ristorante veneziano con cucina insignita di 2 stelle Michelin a novembre 2019,  
dopo averne confermata una per ogni anno, fin dall'apertura.  
Le due stelle Michelin oggi splendono anche sui menù delle festività,  
mettendo in luce la regola a cui la cucina del GLAM si ispira,  
ovvero rendere la tradizione protagonista dell'innovazione.

*Golden, glamorous, glittering and absolutely irresistible:  
Palazzo Venart Luxury Hotel's GLAM Restaurant  
has established itself as one of the most prestigious addresses for gourmands  
looking for unique gastronomic experiences in the "Serenissima".*

*Thanks to the culinary art developed by the chef Enrico Bartolini  
and the resident chef Donato Ascani,  
GLAM restaurant is the first, the one and the only 2 Michelin Stars restaurant in Venice,  
after the one achieved at the opening of the restaurant and confirmed each year.*

*The 2 Michelin stars shine on the festive menus,  
lighting up the rule that GLAM restaurant  
team applies to its work: make tradition the protagonist of innovation.*

25 Dicembre - 25th December 2019

## PRANZO DI NATALE

### *Christmas lunch*

Festival delle acquadelle  
*Acquadelle Festival*

Merluzzo, bietoline e zenzero  
*Cod, chards and ginger*

Patata, gambero e rafano  
*Potato, prawn and horseradish*

Ravioli di fagiano, caviale e brodo di tuberi bruciati  
*Pheasant ravioli, caviar and burnt tuber broth*

Spago tiepido, scalogno marinato e gambero  
*Warm Spaghetti pasta, marinated shallot and prawn*

Capriolo, ginepro, cavoli e tartufo  
*Roe deer venison, juniper, cabbages and truffle*

Pre dessert

Latte e fichi  
*Milk and figs*

€ 200,00 a persona, bevande non incluse  
*€ 200,00 per person, drinks not included*

31 Dicembre - 31st December 2019

## CENA DI CAPODANNO

### *New Year's Eve Dinner*

Benvenuto con gioco di gusto e consistenza:

uovo, bottarga e lime; peperone ripieno; panino con tartare di branzino e salsa Ponzu; tartellette, cavolo arrostito e caviale

*Welcome with taste and texture game:*

*egg, bottarga and lime; stuffed bell pepper; sandwich with sea bass tartare and Ponzu sauce; canapé, roasted cabbage and caviar*

Ostriche e bollicine

*Oysters and Bubbles*

Gamberi, fumo leggero e rosa di Gorizia

*Shrimps, light smoke and rose of Gorizia*

Carciofo, capasanta e tartufo nero

*Artichoke, capasanta and black truffle*

Gnocco ripieno di Morlacco e bietoline di Cavallino

*Gnocchi with Morlacco cheese and chard of Cavallino*

Risotto al bergamotto, bevarasse e cipresso

*Risotto with bergamot, bevarasse and cypress*

Agnello delle Dolomiti Lucane, cime di rapa, cavoli e scalogno marinato

*Lamb of the Dolomiti Lucane, turnip tops, cabbages and marinated shallots*

Pre dessert

Mandorla, caffè e spezie

*Almond, coffee and spices*

€ 380,00 a persona, bevande non incluse

*€ 380,00 per person per person, drinks not included*

Per informazioni e prenotazioni potete contattare Palazzo Venart Luxury Hotel  
al numero: +39 041 523 3784 oppure via e-mail scrivendo a [info.venart@ldchotels.com](mailto:info.venart@ldchotels.com)

For further information and reservations please contact Palazzo Venart Luxury Hotel on:  
+39 041 523 3784 or via e-mail at [info.venart@ldchotels.com](mailto:info.venart@ldchotels.com)

