

BRUNCH DI PASQUA E PASQUETTA EASTER AND EASTER MONDAY BRUNCH

SALUMI D.O.P. CON CARCIOFINI E SOTTACETI DA NOI CONFEZIONATI

Prosciutto cotto alla brace, mortadella con pistacchi, salame punta di coltello, lardo di Arnad, pancetta steccata, soppressa veneta e speck dell'Alto Adige

ITALIAN SALAMI WITH HOMEMADE ARTICHOKE AND PICKLES

Grilled ham, mortadella with pistachio, hand cut salami, Arnad lard, battered bacon, sopressa aged salami, Alto Adige speck

FORMAGGI D.O.P CON GELATINE, MOSTARDE E COMPOSTE DI NOSTRA PRODUZIONE

Formaggi caprini delle montagne venete, Ubriaco, Piave Vecchio, gorgonzola, Bagòss, formaggi affinati al fieno e pecorino di fossa

SELECTION OF D.O.P CHEESE WITH HOMEMADE PRESERVES

Veneto mountain goat cheese, Ubriaco, Piave Vecchio, Gorgonzola, Bagòss, hay-aged cheese and pecorino di fossa

LE INSALATE

Rucola, misticanza, radicchio, lattuga, pomodorini, cipolla rossa di Tropea, olive taggiasche, lattuga lollo rossa, germogli di soia, avocado

SALAD BAR

Rucola, mixed leaf salad, radicchio, lettuce, cherry tomatoes, Tropea red onion, Taggiasca olives, lollo rosso lettuce, soy sprouts, avocado

ANTIPASTI FREDDI

Salmone marinato e leggermente affumicato con crema acida

Bulgur alla greca con peperoni arrosto

Cocktail di gamberoni

Carpaccio di polpo con crudo di limone ed erbe di campo

Burratina con coulis di pomodoro e taralli croccanti

Uova e asparagi

Crudités di verdure con maionese vegana alla senape

Carpaccio di manzo Danieli

COLD APPETIZERS

Lightly smoked home-made marinated salmon with sour cream

Greek-style bulgur with roast bell peppers

King prawn cocktail

Octopus carpaccio with lemon and wild field herbs

Burrata with tomato coulis and crisp taralli crackers

Eggs and asparagus

Crudités with mustard-flavoured vegan mayonnaise

Danieli-style beef carpaccio

ANTIPASTI CALDI

Capesante gratinate alla veneziana
Baccalà mantecato con cialda di polenta
Moscardini in umido
Uova poché con spuma di parmigiano
Quiche alle verdure
Melanzane alla parmigiana
Quaglie alla cacciatora

WARM APPETIZERS

Venetian-style scallops au gratin
Whipped baccalà with polenta round
Stewed curled octopus with tomato
Poached eggs with Parmesan foam
Savoury vegetarian quiche
Eggplant parmigiana

CHEF LIVE COOKING

Orecchiette ai frutti di mare e barbe di frate
Maccheroncini di pasta fresca trafileti al bronzo con baccalà fresco, pomodorini e olive
Passatelli romagnoli al ragù di agnello e formaggio Morlacco
Risotto selezione Acquerello con bruscandoli e silene
Orecchiette with seafood and saltwort
Maccheroni with baccalà, cherry tomatoes and olives
Passatelli with lamb ragout and Morlacco cheese
Risotto "Acquerello" with hops and capion

IL PESCE

Filetti di orata alla mediterranea
Sgombro leggermente panato alle erbe montane
Seppie in umido con polenta di Storo

FISH MAINS

Mediterranean-style gilthead fillets
Mountain herb-breaded mackerel
Stewed cuttlefish with Storo polenta

LE CARNI BIOLOGICHE

Cosciotto di agnello glassato al forno
Suprema di faraona alla senape antica
Roast-beef al tartufo scorzone

ORGANIC MEAT MAINS

Roasted and glazed leg of lamb
Guinea-fowl supreme with mustard
Roast beef with summer truffle

I CONTORNI

Patate arrosto al rosmarino
Verdure primaverili stufate e al vapore

SIDES

Rosemary-baked potatoes
Stewed and steamed spring vegetables

I DOLCI

Colomba pasquale veneziana
Pastiera napoletana
Torta Diplomatica
Torta Sacher
Profiterole
Crostate di frutta
Torta mimosa
Frutta fresca tagliata
Uova di cioccolato

DESSERTS

Venetian Easter colomba cake
Neapolitan pastiera cake
Diplomat cake
Sachertorte
Profiterole
Fruit tarts
Mimosa cake
Sliced fresh fruit
Chocolate Easter eggs

VINI

WINES

Ferrari Perlé Trentodoc
Ferrari Perlé Rosé Trentodoc

€ 130 PER PERSONA

€ 130 per person

PER INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI

For information and reservations

+39 041 782786

Restaurant.danieli@theluxurycollectionhotels.com

HOTEL DANIELI, A LUXURY COLLECTION HOTEL, VENICE

RIVA DEGLI SCHIAVONI, 4196 VENICE, 30122 ITALY

+39 041 5226480

TERRAZZADANIELI.COM - HOTELDANIELI.COM