



## PACCHETTO FESTA DEL REDENTORE

La *Festa del Redentore* è la celebrazione annuale più amata di Venezia e si svolge ogni anno nel terzo fine settimana di luglio.

Commemorando la fine della devastante peste del 1575-1577, questa storica festività unisce tradizioni secolari, devozione religiosa e uno spettacolare spettacolo pirotecnico, creando un'atmosfera indimenticabile nella splendida cornice della Laguna di Venezia.

Arricchite la vostra esperienza del Redentore con un esclusivo tour in barca per assistere allo spettacolo dei fuochi d'artificio.

Il Pacchetto include:

Benvenuto con *Billecart Salmon*

Menu degustazione DAMA

Abbinamento vini

Tour in barca

## YOUR REDENTORE EXPERIENCE

The *Festa del Redentore* is Venice's most beloved annual celebration, taking place on the third weekend of July.

Marking the end of the devastating plague of 1575-1577, this historic festival combines centuries-old traditions, religious devotion, and a spectacular fireworks display, creating an unforgettable atmosphere across the Venetian Lagoon.

Enhance your Redentore experience with an exclusive boat tour to view the fireworks display.

Your experience include:

Welcome aperitif with *Billecart-Salmon Champagne*

DAMA tasting menu

Wine pairing

Exclusive boat tour



RESTAURANT IN VENICE

## MENÙ REDENTORE 2026



SNACK DI BENVENUTO  
WELCOME SNACK

ARAGOSTA, PEPERONE E VANIGLIA BOURBON  
LOBSTER, PEPPER AND BOURBON VANILLA  
[2, 4, 7, 12]

SPAGHETTINI TIEPIDI CON SALSA DI OSTRICHE, CAPESANTE E CAVIALE DALLA SELEZIONE "TRADIZIONE" DI CALVISUS  
WARM SPAGHETTI WITH OYSTER SAUCE, SCALLOPS AND CAVIAR FROM THE CALVISUS "TRADITION" SELECTION  
[1, 3, 4, 12, 14]

BRANZINO ALLA BRACE, FINOCCHIO E ARIA DI MANDORLE  
GRILLED SEA BASS, FENNEL AND ALMOND AIR  
[4, 7, 10, 12]

PETTO DI ANATRA ARROSTO, IL SUO RIPIENO DELLA TRADIZIONE E CAROTE GLASSATE ALL'ARANCIA  
ROAST DUCK BREAST, ITS TRADITIONAL STUFFING AND ORANGE-GLAZED CARROTS  
[6, 7, 8, 9, 10, 12]

SORBETTO AL LIMONE E BERGAMOTTO, OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E SALE INTEGRALE  
LEMON AND BERGAMOT SORBET, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AND WHOLE SALT

GELO DI ANGURIA, CIOCCOLATO AMARO, PISTACCHIO E GELSOMINO  
ICE WATERMELON, DARK CHOCOLATE, PISTACHIO AND JASMINE JELLY  
[8, 12]

PICCOLA PASTICCERIA  
ASSORTED PETIT FOURS  
[1, 3, 7, 8]

ABBINAMENTO VINI WINE PAIRING



## ALLERGIE ALLERGENS

Le informazioni sulla presenza di sostanze o prodotti che possono provocare allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio o tramite il qr code presente

information about the presence of substances or products that may cause allergies or intolerances is available upon request to the service staff or by scanning the provided qr code

