

TENUTA VENISSA, *Fondamenta Santa Caterina, n. 3 – Mazzorbo*
Telefono 041.5272281
Sito www.venissa.it E-mail info@venissa.it

La Tenuta Venissa di Mazzorbo è un perfetto esempio di “vigna murata” recuperata dalla famiglia Bisol. Al suo interno si trova il vitigno Dorona di Venezia, uva autoctona della laguna coltivata per secoli e quasi estinta a seguito della grande acqua alta del 1966, che consente la produzione di 3000 bottiglie l’anno di Venissa, uno dei vini più ricercati dagli appassionati: un vino unico con note salmastre che richiamano la laguna e i suoi profumi.

La vigna murata fa da sfondo al Ristorante Venissa, dieci tavoli dove Francesco Brutto e Chiara Pavan interpretano gli ingredienti della Venezia Nativa: il pesce della laguna, le verdure coltivate all’interno della tenuta da nove pensionati locali e le erbe spontanee colte dagli Chef tra i filari del vigneto.

Per vivere a pieno l’esperienza di Venissa si può dormire in una delle cinque camere del Wine Resort, situate all’interno della tenuta, tra la laguna e il vigneto, o nelle tredici camere di Casa Burano, al di là del ponte, nell’isola dei pescatori, dei merletti e delle case colorate.

PROPOSTA PER SAOR – SAPERI E SAPORI VENEZIANI IN FESTA 2019
ESPERIENZE E VISITE GUIDATE / INCONTRO CON LE TRADIZIONI LOCALI

OSTERIA CONTEMPORANEA

I piatti della tradizione lagunare sono i protagonisti all’Osteria Contemporanea di Venissa, reinterpretati dal talento di Francesco Brutto, con variazioni nella preparazione e nella presentazione in grado di rendere unica la nostra proposta culinaria. Spiega Gianluca Bisol: “Vogliamo proporre una cucina in grado di unire tradizione e innovazione in un luogo dall’atmosfera unica, in cui è possibile dimenticare per un attimo la frenesia e il caos delle città, lasciandosi travolgere dal verde e dalla pace della Laguna”.

IL MENÙ PER I PARTECIPANTI (tre portate)
SARDE SEMPRE CROCCANTI
LASAGNE ALLE ERBE DELLA LAGUNA
TIRAMISÙ

Euro 35,00 a persona (Bevande escluse)

TRATTORIA DA ROMANO – di Rossella e Anna Barbaro & C.

Indirizzo Via San Martino destro, n. 221 – Burano

Telefono 041.730030

Sito www.daromano.it

Email info@daromano.it

**PROPOSTA PER SAOR – SAPERI E SAPORI VENEZIANI IN FESTA 2019
LE SPECIALITÀ ENOGASTRONOMICHE DELLA LAGUNA**

La TRATTORIA DA ROMANO è gestita da sempre dalla famiglia Barbaro che continua la tradizione con amore e capacità conservando al locale prestigio e la più accogliente ospitalità. Un luogo dove è possibile gustare i piatti tipici della cucina lagunare. Famosi nella loro raffinata semplicità sono i risotti e i piatti di pesce che si rifanno ad un'antica arte culinaria.

IL MENÙ PER I PARTECIPANTI

INSALATINA DI MARE

RISOTTO DI GÒ ALLA ROMANO

FRITTURA MISTA DI PESCE CON VERDURINE ALLA JULIENNE

BISCOTTINI TRADIZIONALI

VINO, ACQUA E CAFFÈ

Euro 40,00 a persona

FRITTO MISTO - AL CAPOLINEA S.r.l.

Indirizzo Via San Mauro, n. 312 – Burano

Telefono 041.735198

Email alfrittomisto1978@gmail.co

Ottimo rapporto tra qualità e prezzo. Adiacente ali imbarcaderi ACTV di Burano.

In questo ristorante potrete gustare piatti tipici della tradizione veneziana affacciati al suggestivo panorama del canale di Burano, dove lo sguardo spazia tra le antiche Isole di Torcello e Mazzorbo.

Ideale per una sosta veloce, permette l'assaggio dei famosi e originali *cicchetti* o la degustazione di un pranzo informale a base dell'immane specialità del *fritto misto*.

**PROPOSTA PER SAOR – SAPERI E SAPORI VENEZIANI IN FESTA 2019
LE SPECIALITÀ ENOGASTRONOMICHE DELLA LAGUNA**

IL MENÙ PER I PARTECIPANTI

FRITTO MISTO

PIATTO CICHETTI (N. 3 A SCELTA)

POLENTA FRITTA CON BACCALÀ MANTECATO, N. 1 SARDA IN SAOR; N. 1 GAMBERO IN SAOR)

VINO (n. 1 bicchiere)

Euro 10,00 a persona

TAVERNA TIPICA VENEZIANA a Torcello

Indirizzo Via Borgognoni, n. 5 – Torcello

Telefono 041.0996428

Email alfrittomisto1978@gmail.com

Situato nella splendida cornice dell'Isola di Torcello, a pochi minuti da Burano, la taverna Tipica Veneziana regala ai suoi ospiti una rilassante sosta.

La cucina vanta innumerevoli piatti della tradizione veneziana e *buranella* come il *risotto di pesce* e i tipici *antipastini* dagli ingredienti semplici che privilegiano le specificità locali che comprendono, oltre al pesce, anche verdure e carne.

Adatto alle famiglie alle quali mette a disposizione un grande parco giochi dove trovano ospitalità simpatici animali da cortile.

Per chi giunge in barca, il locale mette a disposizione la comodità di molti posti barca in prossimità e una grande darsena con ormeggiatore.

**PROPOSTA PER SAOR – SAPERI E SAPORI VENEZIANI IN FESTA 2019
LE SPECIALITÀ ENOGASTRONOMICHE DELLA LAGUNA**

IL MENÙ PER I PARTECIPANTI

SAOR DI GAMBERI e SAOR DI SARDE con Polenta

FRITTO MISTO SUPER 10

Scampi, Totani, Calamari, Anguella, Sarde, Peoco, Triglie, Gamberi, Seppioine; Battain

ACQUA E VINO (1 + 1 bicchiere)

Euro 19,50 a persona

TRATTORIA AL GATTO NERO di Ruggero Bovo

Indirizzo Via Giudecca, n. 88 – Burano

Telefono 041.730120

Sito www.gattonero.com

Email info@gattonero.com

La **Trattoria al "Gatto Nero"** nasce come semplice osteria nel 1946 circa, nel 1965 viene rilevata da **Ruggero Bovo**.

"Quando ero bambino coltivavo un sogno, quello di studiare musica per poi poter metter sulle note quello che sentivo dentro, ma non mi è stato permesso di studiare a causa delle condizioni economiche dei miei genitori. Allora pensai: perché non mettere tutta la mia creatività e il mio entusiasmo nell'arte della cucina? Così ho fatto!"

La cucina della Trattoria offre un'ampia degustazione di Antipasti, di Primi piatti (tra i quali trionfa il *Risotto di gò alla buranella*, i *Tagliolini fatti in casa con Granzeola*) e di secondi piatti tra i quali spiccano il *Pesce al forno* o i supremi *Fritti di pesce misto* accompagnati da verdure sempre di stagione a coltivazione biologica raccolte nelle isole limitrofe.

Tutti i dolci, così come la pasta per i primi, sono rigorosamente fatti in casa.

"I vecchi mi dicevano che «un bon piatto deve esser sempre accompagnà da un bon gòto de vìn» e a questo ci ha pensato mio figlio **Massimiliano**, attestato Sommelier, che ha curato con dovizia una ricca Carta dei Vini." Fondamenta Giudecca, 88

**PROPOSTA PER SAOR – SAPERI E SAPORI VENEZIANI IN FESTA 2019
LE SPECIALITÀ ENOGASTRONOMICHE DELLA LAGUNA**

IL MENÙ PER I PARTECIPANTI

ANTIPASTO MISTO DI MARE – LAGUNA

RISOTTO DI GÒ

FRITTURA MISTA

DOLCETTI DI BURANO

VINO, ACQUA E CAFFÈ

Euro 50,00 a persona

RISTORANTE GALUPPI

Indirizzo Via Baldassare Galuppi, n. 468 / 470 – Burano

Telefono 041.730081

Email kenji433@hotmail.com

Pranzo, Cena, Tavoli all'esterno, Accetta prenotazioni, Posti a sedere, Serve alcolici, Personale di sala. Aperto anche il pomeriggio.

**PROPOSTA PER SAOR – SAPERI E SAPORI VENEZIANI IN FESTA 2019
LE SPECIALITÀ ENOGASTRONOMICHE DELLA LAGUNA**

IL MENÙ PER I PARTECIPANTI

RISOTTO DI SCAMPI

FRITTURA MISTA DI PESCE

ACQUA, VINO E CAFFÈ

Euro 45.00