

Le nostre Festività Natalizie

Vigilia di Natale e Santo Natale

Martedì 24 e Mercoledì 25 Dicembre

Tuesday 24th & Wednesday 25th December

Intrattenimento musicale dal vivo

Live musical entertainment

Santo Stefano

Giovedì 26 Dicembre

Thursday 26th December

Evento speciale "Candlelight Concert"

Special event "Candlelight Concert"

Capodanno

Martedì 31 Dicembre

Tuesday 31st December

Intrattenimento musicale dal vivo

e a mezzanotte Dj set

Live musical entertainment

and at midnight DJ set

Info e prenotazioni

Info and reservations

info@casagredohotel.com | +39 041 2413111

I nostri Menu delle Festività

Vigilia Martedì 24 Dicembre

Tuesday 24th December

Santo Natale Mercoledì 25 Dicembre

Wednesday 25th December

Santo Stefano Giovedì 26 Dicembre

Thursday 26th December



Gli Antipasti

Battuta di Scampi con Spuma di Ricotta
e Caviale Beluga
Con Gocce di Barbabietola
e Granella di Nocciole Tostate

*Raw Scampi tartare with ricotta foam
and Beluga Caviar
With Beetroot Drops
and Toasted Hazelnut Crumbs*

Piovra alle erbe fini
su Crema di Zucca,
Terra di Olive

*Octopus with fine herbs
on pumpkin cream,
Dried Black Olives*

Millefoglie di Salmone Selvaggio,
Carciofi di S. Erasmo e Perle di Arance

*Wild Salmon Millefeuille,
S. Erasmo artichokes and orange pearls*

Carpaccio di Fassona, Crudité di Tardivo
con Spuma di Parmigiano
alla Senape di Dijon

*Fassona carpaccio, Tardivo crudité
with Parmesan foam
with Dijon Mustard*



I Primi Piatti

Risotto al Branzino
con Essenza di Prezzemolo

*Sea bass risotto
with Parsley Essence*

Lasagnetta croccante con Gamberi
e la sua Bisque,
e Carciofi alle due consistenze

*Crispy lasagna with prawns
and his Bisque,
and Artichokes with two consistencies*

Orecchiette con Broccoli e Capesante
e colatura di Alici

*Orecchiette with Broccoli and Scallops
and anchovy sauce*

Raviolo di Zucca sulla Sua Crema,
Gocce di Formaggio "Ubriaco"
e Tartufo Nero

*Pumpkin Ravioli on its Cream,
Drunk Cheese Drops
and Black Truffle*

Budino caldo della Ricotta di Pecora
con Salsa al Miele e Zenzero

*Sheep's ricotta hot pudding
with Honey and Ginger Sauce*



I Secondi Piatti

Rollè di Sogliola su Crema di Zafferano
e Mosaico di Verdure

*Sole roll on saffron cream
and Vegetable Mosaic*

Filetto di Sanpietro con Panure
alle Erbette Selvatiche e Patate Viola

*John Dory fillet with Wild Herb Panure
and Purple Potatoes*

Faraona ripiena alle Castagne,
con Salsa al Traminer aromatico
e Carciofi

*Guinea fowl stuffed with chestnuts,
with aromatic Traminer wine sauce
and artichokes*

Filetto di Vitello al fieno
cotto a temperatura gentile,
Porcini Grigliati e Patate alle Mandorle

*Veal fillet in hay
cooked at a gentle temperature,
Grilled Porcini and Potatoes with Almonds*

Composizione di Verdure d'Inverno
con Tortino di Riso Rosso Selvatico,
Mousse di Pomodori Secchi e Basilico

*Composition of Winter Vegetables
with wild red rice pie,
Dried Tomato and Basil Mousse*



Le Tentazioni

Crème Brulée alle Mandorle

Almond Crème Brulee

Panettone e Pandoro artigianale
della Tradizione
e Salsa al Pistacchio

*Traditional artisan
Panettone and Pandoro
and Pistachio Sauce*

Piramide al Fondente
con Salsa al Lampone

*Dark Chocolate Pyramid
with Raspberry Sauce*

Millefoglie con Crema Chantilly
e Frutti di Bosco

*Millefeuille with Chantilly Cream
and Berries*

Tiramisù Natalizio Cioccolato
e Castagne

*Chocolate and Chestnut
Christmas Tiramisu*



Evento Speciale

"Candlelight Concert: Ennio Morricone e colonne sonore"

Santo Stefano Giovedì 26 Dicembre

Thursday 26th December

Per acquistare il biglietto | *To buy the ticket.*
www.feverup.com/it/venezia/candlelight

Orari:

18:00 – 19:00

20:00 – 21:00

22:00 – 23:00

Per informazioni | *For information:*
info@casagredohotel.com



Magico Capodanno

Martedì 31 Dicembre

Tuesday 31st December

*Cena di Gala nel nostro Salone del Portego
con intrattenimento musicale dal vivo e a mezzanotte Dj set
Gala dinner in our Portego Hall
with live musical entertainment and at midnight DJ set*

Dress Code: Black Tie

INFO E PRENOTAZIONI | INFO AND RESERVATIONS:
info@casagredohotel.com | +39 041 2413111

Il nostro Menu

Aperitivo Ca' Sagredo

I colori del Mare e della Terra
con Caviale di Lime e Menta Piperita
Degustazione di Aragostella, Cannocchia,
Piovra e Mazzancolla al Vapore con Carciofi,
Puntarelle e Radicchio Tardivo

Carnaroli con Scampi,
Gocce di Zucca Mantovana,
Caviale Beluga e Polvere di Capperi "Cucunci"

Bauletti ripieni di Burrata Pugliese
su Carpaccio di Gamberi di Mazara del Vallo,
Pistacchi di Bronte e Clorofilla di Basilico

Salmone reale "en Croute" di Brisée
al Wakame ripieno di Crostacei
e Spuma all'Aneto Selvatico

La Trilogia "Ca' Sagredo":
Macaron al Lampone e Litchi
Glacè al Bergamotto e Gin "Acqualuce"
Mousse al Fondente "80%"
e Peperoncino Trinidad

Ca' Sagredo Aperitif

*The colors of the Sea and the Earth
with Lime Caviar and Peppermint
Tasting of Aragostella, Cannocchia,
Octopus and Steamed Prawn with Artichokes,
Puntarelle and Late Radicchio*

*Carnaroli with Scampi,
Drops of Mantua Pumpkin,
Beluga Caviar and Caper Powder "Cucunci"*

*Pasta filled with Burrata Pugliese
on Prawns Carpaccio from Mazara del Vallo,
Bronte Pistachios and Basil chlorophyll*

*Wakame Brisée king Salmon "en Croute"
with Wakame Shellfish Stuffed
and Wild Dill Foam*

*The "Ca' Sagredo" Trilogy:
Raspberry and Lychee Macaron
Glacè with Bergamot and Gin "Acqualuce"
"80%" Dark Chocolate Mousse
and Trinidad Chili Pepper*

Vini | *Wines*

Trento DOC Brut Millesimato Revì
Pinot Bianco "Lithos" Alto Adige DOC Josef Weger
Chardonnay Riserva "Filo di Rocca" C.O.F. DOC Gigante
Sangue Morlacco Cherry Liqueur Luxardo

