



ST REGIS  
VENICE

# Redentore Night Celebration

---





## MENU

20 LUGLIO ORE 20.00 / JULY 20TH AT 8.00 PM

**Benvenuto servito** | Welcome served  
Carpaccio di gamberi rosa | *Pink shrimp carpaccio*

Welcome Bloody Mary Station

## LIVE STATIONS

PANIFICAZIONE | BAKERY

Selezione di pane e grissini a lievitazione naturale | *Selection of sourdough breads and breadsticks*

ANTIPASTI | STARTERS

Varietà di ostriche con le loro salse | *Variety of oysters with their sauces*  
Caviale e i suoi condimenti | *Selection of caviar*  
Crudo di pesce ~ tonno rosso, ricciola, branzino | *Raw fish ~ red tuna, amberjack, seabass*  
Salmone marinato e affumicato | *Marinated and smoked salmon*  
Baccalà mantecato della tradizione | *Venetian whipped codfish*  
Selezione di affettati e formaggi | *Selection of cold cuts and cheeses*

INSALATE | SALADS

Insalata all'italiana: radicchio, riccia, trilogia di carote, pomodori cuore di bue  
*Italian salad: radicchio, curly endive, carrot trilogy, ox heart tomatoes*  
Insalata esotica: misticanza scelta, avocado, pomodori misti, gel alla papaya e semi di chia  
*Exotic salad: selected mixed greens, avocados, mixed tomatoes, papaya gel and chia seeds*  
Insalata rivisitata : misticanza scelta, hummus di ceci, mais grigliato, pomodori confit  
*Selected mixed greens, chickpea hummus, grilled corn, confit tomatoes*

PRIMI PIATTI | PASTA ENTRÉES

Raviolo di ricotta profumato al limone, gamberi di Mazara del Vallo e salse di corallo  
*Lemon-scented ricotta Ravioli, Mazara del Vallo prawns and their coral sauces*  
Risotto ai frutti di mare, salsa di zucchine alla scapece e mollica di pane  
*Seafood risotto, zucchini scapece sauce and breadcrumbs*  
Cavatello mantecato al pesto di basilico e pistachio, umami di pomodoro, melanzane a funghetto e cremoso di Burrata  
*Cavatelli tossed with basil and pistachio pesto, tomato umami, sautéed eggplant and Burrata cream*

SECONDI PIATTI | MAIN COURSE

Frittura di paranza | *Live fried fish*  
Fiori di zucca ripieni | *Stuffed zucchini flowers*  
Mozzarella in carrozza  
Piovra scottata e salsa salmoriglio | *Seared octopus with salmoriglio sauce*  
Tomahawk al pepe verde e verdure in vasocottura | *Tomahawk with green pepper and vegetables*



## DOLCI | DESSERT

### L'angolo delle torte moderne | Modern cakes corner

Torta al Baba con crema alle mandorle e limone | *Baba cake with almond cream and lemon*

Tropezienne ai fiori d'arancio | *Tropezienne with orange blossoms*

Delizia alla nocciola e albicocche | *Hazelnut and apricot delight*

Frolla al cacao, frangipane al pistacchio e lamponi | *Cocoa shortcrust pastry, pistachio frangipane, and raspberries*

Frolla agli agrumi, crema pasticcera e frutta fresca | *Citrus shortcrust pastry, pastry cream, and fresh fruit*

### Angolo pasticceria monoporzioni | Mono-portions pastries

Cheesecake alle mandorle e frutti di bosco | *Almond and berries cheesecake*

Millefoglie esotica 2.0 | *Exotic millefeuille 2.0*

Bigne craquelin alla gianduia e arancia | *Craquelin bigne with gianduia and orange*

Cre moso al cioccolato al latte, mousse al mascarpone e caffè | *Dark milk chocolate, mascarpone and coffee mousse*

Cassata siciliana | *Sicilian Cassata*

Namelaka al pistacchio e lamponi | *Namelaka with pistachio and raspberry*

Mousse fava tonka, pistacchio e ciliegia | *Mousse with tonka bean, pistachio, and cherry*

### L'angolo dei gelati | The ice cream corner

Stecchi di gelato a passaggio | *Pass round ice cream sticks*

### L'angolo della frutta | Fruits corner

Frutta mista tagliata | *Assorted sliced fruit*

Cascate di cioccolato | *Chocolate fondue*

Live music entertainment

€700 CON CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT INCLUSO  
€700 WITH VEUVE CLICQUOT CHAMPAGNE INCLUDED

*For any dietary restrictions please do not hesitate to bring them to our attention.  
Consuming raw or uncooked meats, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of food-borne illnesses.*

# Veuve Clicquot