

# VENISSA



## LA CUCINA AMBIENTALE DEL RISTORANTE VENISSA

La nostra cucina cerca di essere l'espressione del luogo in cui ci troviamo a lavorare – la tenuta Venissa, laddove parte della biodiversità della laguna è stata riabilitata attraverso il progetto di recupero del suo vitigno autoctono, la Dorona.

La biodiversità lagunare, tra erbe selvatiche e pesce locale, è parte integrante di quello che troverete nel piatto. Definiamo la nostra una *cucina ambientale*. Lavoriamo immersi in questo ambiente e desideriamo che chi si siede al nostro ristorante percepisca una forte coerenza tra il luogo che sta visitando e i piatti che mangia. Sperimentiamo con le lettere che abbiamo a disposizione – gli ingredienti, i sapori e i colori tipici della laguna – per creare parole sempre nuove, con risultati che a volte stupiscono anche noi. Questa sperimentazione va di pari passo con l'autoproduzione, l'approvvigionamento di prossimità, la stagionalità e il recupero: vogliamo lasciare un'impronta quanto più lieve possibile sul territorio.

I nostri piatti cambiano a seconda degli ingredienti che abbiamo a disposizione e a seconda delle risposte che di volta in volta ci diamo sul che cosa significhi, oggi, fare *cucina ambientale*. Per questo motivo non li troverete indicati nel menù, ma li scoprirete nel corso della vostra esperienza a questo tavolo.

Chiara e Francesco



.....menù **5**

€ 110 menù | € 60 abbinamento vini

.....menù **7**

€ 140 menù | € 80 abbinamento vini

.....menù **9**

€ 170 menù | € 95 abbinamento vini

I menù degustazione vengono serviti unicamente per l'intero tavolo.

Nessun prodotto utilizzato nella nostra cucina è surgelato all'origine. Alcuni prodotti presenti nel menù possono essere stati sottoposti ad abbattimento di temperatura come previsto dalla legge vigente.  
Per avere informazioni riguardo alla presenza di allergeni nelle nostre preparazioni o quali alimenti hanno subito abbattimento di temperatura, vi invitiamo a rivolgervi al personale di sala