



“Regala un’esperienza”

I piatti dei percorsi “degustazione” potete visionarli nel **“Menu Gourmet”**

Dettagli:

il menu degustazione scelto, viene **servito per tutti i commensali del tavolo** per convalidare la richiesta si deve comunicare tramite email a :

info@ristorantesanmartino.info

- 1 - La scelta del percorso degustativo
- 2 - Il nome e cognome delle persone a cui si vuole regalare il buono
- 3 - Per chi volesse accompagnare il percorso degustativo con una bottiglia di vino, la può scegliere nella nostra Carta dei Vini visitabile online.
- 4 - Vi sarà inviato il buono che avrà validità di 60 giorni e l’iban per il pagamento. Al momento della prenotazione del REGALA UN’ ESPERIENZA, si devono segnalare eventuali intolleranze o allergie dei beneficiari. Il buono è usufruibile, previa prenotazione, in qualsiasi giorno di apertura del ristorante sia a pranzo che a cena, salvo disponibilità di posti liberi e non nel giorno di San Valentino, Pasqua, Natale e San Silvestro
- 5

LE NOSTRE TRE PROPOSTE

Degustazione Contemporaneo - 155 € per persona

Menu composto da 11 assaggi di vivande per la maggiore create con crudità di pesce, con accostamenti e presentazioni fuori da ogni schema, espressione dell’essere di Raffaele, dove fantasia e estetica riassumono il suo “essere cuoco”

Menu comprensivo di coperto, acqua e caffè

per chi volesse aggiungere il vino lo può scegliere nella nostra “Carta vini” e comunicarlo al momento della prenotazione.

Degustazione Laguna -105 € per persona

E’ una raccolta di sette vivande a base di pescato del nostro entroterra veneziano, che hanno traslato su un piano differenti preparazioni utilizzando gli ingredienti “originali” e ripensate con un flow contemporaneo dove tecnica e pensiero danno attualità ai piatti.

Menu comprensivo di coperto, acqua e caffè

per chi volesse aggiungere il vino lo può scegliere nella nostra “Carta vini” e comunicarlo al momento della prenotazione.

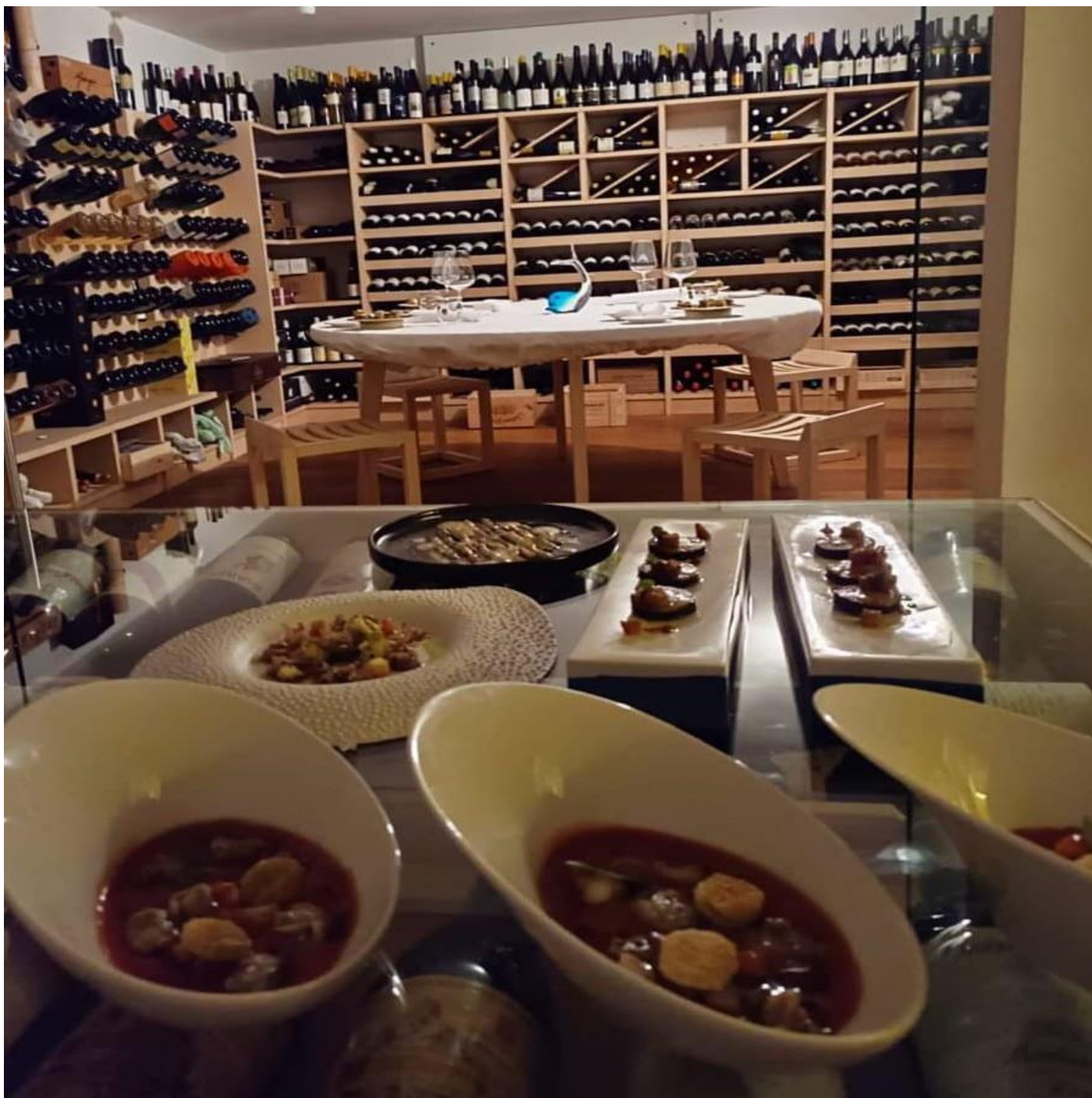
Degustazione "la Table de la cave" – 165 € per persona

Una proposta eno-gastronomica unica che esprime il percorso del San Martino negli anni, in un ambiente ESCLUSIVO, un tavolo rotondo in cantina circondato da vini, la sala è ad uso esclusivo degli Ospiti.

il menu è composto da sette vivande che nel tempo hanno riscosso maggior successo

Menu comprensivo di coperto, acqua e caffè

per chi volesse aggiungere il vino lo può scegliere nella nostra "Carta vini" e comunicarlo al momento della prenotazione.



Michela e Raffaele