



## I piatti dei “Percorsi Degustazione” sono visionabili nel “Menu Gourmet”

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

**[info@ristorantesanmartino.info](mailto:info@ristorantesanmartino.info)**

- 1** - La scelta del **Percorso Degustativo con validità di 60 giorni oppure 90 oppure 120**
- 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 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

## LE NOSTRE PROPOSTE

**Degustazione Contemporaneo** - percorso di solo pesce crudo, visionabile nella sezione Menu Gourmet, il Menu è comprensivo di coperto, acqua e caffè

Menu composto da 11 assaggi di vivande composte da 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”

Per chi volesse “regalare” il vino da accompagnare il menu, lo può scegliere nella nostra “Carta vini” e comunicarlo al momento della prenotazione.

150 € per persona con durata 60 giorni

160 € per persona con durata 90 giorni

175 € per persona con durata 120 giorni

---

**Degustazione Laguna - percorso di pesce crudo e cotto, visionabile nella sezione Menu Gourmet. il Menu è comprensivo di coperto, acqua e caffè**

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.

Per chi volesse "regalare" il vino da accompagnare il menu, lo può scegliere nella nostra "Carta vini" e comunicarlo al momento della prenotazione.

100 € per persona con durata 60 giorni

115 € per persona con durata 90 giorni

125 € per persona con durata 120 giorni

---

**Degustazione Botanica - percorso di sola verdura, visionabile nella sezione Menu Gourmet. il Menu è comprensivo di coperto, acqua e caffè**

*La botanica è una materia ampia e multidisciplinare con approfondimenti nel mondo vegetale, oggi tanto amata e ricercata in una cucina attuale è un'espressione del cambiamento.*

90 € per persona con durata 60 giorni

100 € per persona con durata 90 giorni

110 € per persona con durata 120 giorni

---

**Degustazione "Cicchetti contemporanei in 5 atti "  
tavola esclusiva in cantina**

**percorso di pesce crudo, pesce cotto, carne, verdure e dolci servite in 5 tempi, visionabile nella sezione Menu Gourmet , Menu comprensivo di coperto, acqua e caffè**

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 "5 Atti"

Per chi volesse "regalare" il vino da accompagnare il menu, lo può scegliere nella nostra "Carta vini" e comunicarlo al momento della prenotazione.

165 € per persona con durata 60 giorni

175 € per persona con durata 90 giorni

185 € per persona con durata 120 giorni



*Michela e Raffaele*