

"Regala un'esperienza"

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

- La scelta del Percorso Degustativo ha validità di 60 giorni oppure 90 oppure 120
- Il nome e cognome delle persone a cui si vuole regalare il buono
- Per chi volesse accompagnare il percorso Degustativo con una bottiglia di vino,
 la può scegliere nella nostra Carta dei Vini visitabile online nella sezione MENU e VINI
- Vi sarà inviato il buono e l'iban per il pagamento.
- Al momento della prenotazione 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 da regalare

Degustazione Contemporaneo

percorso di solo pesce crudo, visionabile nella sezione Menu Gourmet, il costo del Menu è comprensivo di coperto, acqua e caffè

Menu composto da 14 assaggi di vivande, con accostamenti e presentazioni fuori da ogni schema, 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 "Barena"

percorso di pesce crudo e cotto, visionabile nella sezione Menu Gourmet, il costo del Menu è comprensivo di coperto, acqua e caffè

E' una raccolta di 10 vivande del nostro entroterra Veneziano, con differenti preparazioni, personalizzandole e rendendole contemporanee, ove tecnica esperienza e pensiero danno attualità alle vivande

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

Degustazione Botanica

percorso di vegetali, visionabile nella sezione Menu Gourmet. Il costo del Menu è comprensivo di coperto, acqua e caffè

Menu composto da 9 pietanze, 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.

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

90 € per persona con durata 60 giorni 100 € per persona con durata 90 giorni 110 € per persona con durata 120 giorni

Il tavolo in cantina - Degustazione "Cicchetti contemporanei" in 4 tempi

il costo del Menu è comprensivo di coperto, acqua e caffè

Un solo tavolo per un massimo di sei Ospiti, che potranno accedere ad una proposta eno-gastronomica unica pensata appositamente, l'accesso avviene attraverso una scala circondata da foglie d'oro,

Il percorso **degustativo è composto da 17 assaggi** e verrà servito per tutto il tavolo. è visionabile nella sezione Menu Gourmet.

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

170 € per persona con durata 60 giorni 180 € per persona con durata 90 giorni 185 € per persona con durata 120 giorni

