



Ristorante La Colomba

PICASSO - DE CHIRICO - DE PISIS - MORANDI - CARRÀ'



LE SALE DI QUESTO RISTORANTE DA OLTRE CINQUANT'ANNI RITROVO E CENACOLO DI ARTISTI, SEDE DEL PRIMO PREMIO DI PITTURA DELL'ITALIA DEL DOPOGUERRA NEL 1946, HANNO OSPITATO I PITTORI PROTAGONISTI DEL RILANCIO DELL'ARTE ITALIANA ED EUROPEA. ALL'ELENCO DEI NOMI ORMAI ENTRATI NELLA STORIA QUALI QUELLI DI CARRÀ, MORANDI, DE PISIS, SIRONI, DE CHIRICO, PICASSO ED ALTRI ANCORA, SI AGGIUNGONO QUELLI DEI "GIOVANI" DELL'ARTE ITALIANA. OGGI, PERFETTAMENTE IN SINTONIA CON L'IDEA CHE TENDE A RESTITUIRE A VENEZIA IL SUO RUOLO NATURALE DI OSPITE DELLE ARTI E DELLA CULTURA, CONTINUA LA TRADIZIONE DELLA COLOMBA. RAFFINATE E STIMOLANTI SONO LE FREQUENTAZIONI ARTISTICHE E CULTURALI DEL RISTORANTE AL PARI DELLA SUA GASTRONOMIA, CON LA DUPLICE PROPOSTA DI CUCINA SIA SQUISITAMENTE LOCALE CHE DI CLASSE INTERNAZIONALE.



FOR OVER 50 YEARS IT HAS BEEN A MEETING PLACE AND AN ARTISTIC COTERIE, INCLUDING IN ITS MEMBERSHIP THE BEST ITALIAN PAINTERS SINCE 1946. THE COLOMBA HAS ENCOURAGED THE PROTAGONISTS OF THE REBIRTH OF ITALIAN AND EUROPEAN ART; IN THE LIST OF THE NAMES ALREADY ENTERED IN ITS HISTORY THERE ARE: CARRÀ, MORANDI, DE PISIS, SIRONI, DE CHIRICO, PICASSO, AND MANY OTHER ARTISTS BELONGING TO THE "YOUTH" OF THE ITALIAN ART. TODAY THE TRADITION OF THE COLOMBA IS PERFECTLY IN HARMONY WITH THE IDEA TO BRING BACK VENICE TO ITS NATURAL ROLE AS THE HOST OF CULTURE AND ART. THE RESTAURANT, BESIDES OFFERING A SUPERB ARTISTIC AND TRADITIONAL ATMOSPHERE, NATURALLY OFFERS THE BEST OF BOTH VENETIAN AND INTERNATIONAL CUISINE.

Menù Degustazione

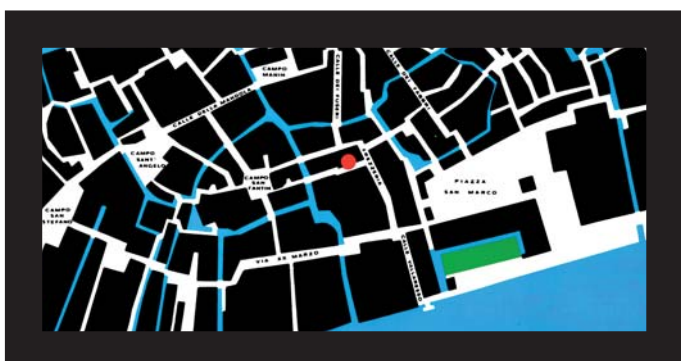
IL CICCHETTO VENEZIANO DI BENVENUTO
~
BACCALÀ MANTECATO SU SFOGLIA DI POLENTA
GIALLA CON CRISTALLI DI ACETO DI MELE
~
ZUPPA DI FAGIOLI ALLA VENETA
CON QUADRUCCI DI PASTA FRESCA
~
PASTICCIO DI TAGLIOLINI GRATINATI CON
SCAMPI E CALAMARI ALLA BURANELLA
~
SPIEDO DI GAMBERONI E FILETTI DI SOGLIOLA
ALLA BRACE, CON MISTICANZA DI INSALATINE
~
TIRAMISÙ CON BAICOLI E SALSA CAFFÈ
~
IL CAFFÈ

IL MENU DEGUSTAZIONE È STATO STUDIATO APPOSITAMENTE PER DARE LA POSSIBILITÀ AI NOSTRI CLIENTI DI ASSAPORARE SAPORI E CONSISTENZE DIVERSE INOLTRE È DESTINATO AD ESSERE DEGUSTATO IN UN PERIODO DI TEMPO ADEGUATO PER CONSENTIRNE UNA CORRETTA DIGESTIONE E SOPRATTUTTO PER VALORIZZARE AL MASSIMO OGNI SINGOLA PORTATA.

Tasting Menù

AMUSE BOUCHE
~
CREAMED SALT COD FISH ON YELLOW
POLENTA WITH CRYSTALS OF APPLE VINEGAR
~
VENETIAN BEAN SOUP WITH FRESH PASTA DICE
~
BURANELLA STLYLE HOME MADE BAKED
NOODLES WITH SCAMPI AND SQUID
~
KING SHRIMP AND FILLETS OF SOLE GRILLED
SERVED WITH SEASON SALADS
~
TIRAMISÙ WITH TYPICAL VENETIAN COOKIES
"BAICOLI" AND COFFEE SAUCE
~
ESPRESSO

THE TASTING MENU IS DESIGNED SO THAT DINERS CAN EXPERIENCE SEVERAL DIFFERENT TASTES AND TEXTURES OVER THE COURSE OF THEIR MEAL AND IS INTENDED TO BE TAKEN OVER A PERIOD OF TIME TO ALLOW APPROPRIATE DIGESTION OF THE MEAL AND TO ALLOW EACH COURSE TO STAND OUT ITS OWN



VENEZIA - SAN MARCO 1665 - TEL. 041.5221175 - FAX 041.5221468

EMAIL: COLOMBA@SANMARCOHOTELS.COM

WEB: WWW.SANMARCOHOTELS.COM