



Menu Oro

<https://piatti.menu>

Giudecca 10, VENEZIA, Italy

[https://www.belmond.com/hotels/europe/italy/venice/belmond-hotel-cipriani/oro-restaurant?](https://www.belmond.com/hotels/europe/italy/venice/belmond-hotel-cipriani/oro-restaurant?utm_source=local_search&utm_medium=link&utm_campaign=google_restaurant)

[utm_source=local_search&utm_medium=link&utm_campaign=google_restaurant](https://www.belmond.com/hotels/europe/italy/venice/belmond-hotel-cipriani/oro-restaurant?utm_source=local_search&utm_medium=link&utm_campaign=google_restaurant)



Il ristorante di VENEZIA offre **53 diversi piatti e bevande sul [menù](#)** a un prezzo medio 42 €. Il ristorante Oro si trova a Venezia, in via Giudecca numero 10. Con un punteggio perfetto di 100 su Sluurpometro, il locale è rinomato per le sue specialità di carne, pesce, primi e secondi piatti.

Menu Oro



Bevande Alcoliche

PROSECCO

Pasta

LINGUINE

Secondi Piatti

ABBACCHIO

Vegetariana

ASPARAGI ALLA PARMIGIANA

Frutti Di Mare

POLPO E ORZO

Sushi

SASHIMI

Bevande

BEVANDE

Riso

RISOTTO

Salse

OLANDESE

Antipasto

TEMPURA

Antipasti - Starter

CARPACCIO

Cocktail

MARGHERITA

French

FOIE GRAS

Categoria Di Ristorante

VEGETARIANO

ITALIANO

MEDITERRANEO

Dessert

TARTUFO

SOUFFLE' PASSIONE E BITTER,
GELATO ALL'ARANCIA AMARA
CAMPARI AND PASSION FRUIT
SOUFFLÉ, BITTER ORANGE ICE
CREAM

22 €

TIRAMI-CHOU BEIGNETS AL
MASCARPONE, CREMOSO AL
CAFFE' E SAMBUCA MASCARPONE
CREAM CHOU, COFFEE PARFAIT
AND ANICE LIQUEUR

22 €

CAPRESE AL CIOCCOLATO, MORE
E GANACHE AL PEPE BIANCO
CHOCOLATE CAPRESE CAKE,
BLACKBERRIES AND WHITE
PEPPER GANACHE

22 €

Questi Tipi Di Piatti Vengono Serviti

CARNE

INSALATA

PESCARE

PASTA

Menu Oro



Vegetum

INSALATA CONDITA ERBE E ORTAGGI GRIGLIATI, CAMELLO DI PORCINI E RAPA ROSSA

RAVIOLI MURANO RIPIENI DI FUNGHI, BRODO DI SEDANO RAPA E OLIO SPEZIATO

RISO ALLORO E ZAFFERANO

VERZA LIBERA

VENERE GELATO ALL'ASPERULA, OLIO AL DRAGONCELLO, PANNA AL BLU DI CAPRA

Piatti / Dishes

ASTICE BLU AL BURRO DI CACAO, SUGO DI CANNOCCHIE E CAVOLO VERDE AL SESAMO BLUE
LOBSTER, MANTIS SHRIMPS AND SESAME SCENT CABBAGE 54 €

BRANZINO IN PASTA DI SALE, RAPE ALLA CENERE E SALSA DI AGRUMI MACERATI SEEBASS IN A SALT CRUST, ASH BAKED TURNIPS AND FERMENTED CITRUS SAUCE 56 €

ANIMELLA DI VITELLO, CIME DI RAPA ALLA COLATURA, CASTRAURE E PISTACCHIO CALF SWEETBREADS, ANCHOVIES OIL SCENTED TURNIP TOPS, BABY ARTICHOKE AND PISTACHIO 48 €

GAMBERI ROSSI MARINATI, NERVETTI, CAPPUCCIO E "TOSAZU VENEZIANO RED PRAWNS, VEAL GRISTLE, RED CABBAGE AND VENETIAN TOSAZU 48 €

TORTELLINI D'OCA E FOIE GRAS, INFUSIONE DI TARTUFO NERO E BASILICO GOOSE TORTELLINI, FOIE GRAS, BLACK TRUFFLE AND BASIL INFUSION 54 €

RISOTTO D'ANTAN AL BRODO DI CARNE, SALSE DEL BOLLITO CLASSICO MEAT BROTH RISOTTO D'ANTAN AND CLASSIC "BOLLITO" SAUCE 42 €

GAMBERI ROSSI MARINATI, NERVETTI, CAPPUCCIO E TOSAZU VENEZIANO RED PRAWNS, VEAL GRISTLE, RED CABBAGE AND VENETIAN TOSAZU 48 €

Ingredienti Utilizzati



FORMAGGIO

PESTO

MANZO

GAMBERETTI

ANATRA

TORTELLINI

UOVO

POMODORI

Una Nuova Primavera

POLLEN/TA UN BRODO RINFRESCANTE DI POLLINE, FIORI E ACQUA DI MISO DI POLENTA

N'UOVO GRANCIPORRO, TUORLO D'UOVO AFFUMICATO E TARTUFO NERO

IN CONTRADIZIONE PASTA MISTA CORTA PEPPERONE AFFUMICATO, ALICI E CAPESANTE

ASSOLUTO DI SEPIA RISO, SEPIA E NERO

VENICEVICHE- IL MEGLIO DEL NOSTRO GIARDINO CON INFUSIONI VENEZIANE

SMASCHERATO CRACKER DI ALGA, FIORI E ERBE

ROMBO DELL 'ADRIATICO BRONSA QUERTA

OLIVELLO SPINOSO E ALGA KELP

VENERE- GELATO ALL'ASPERULA, OSTRICA, OLIO AL DRAGONCELLO, PANNA AL BLU DI CAPRA

Menu Oro



Oro

Giudecca 10, VENEZIA, Italy

Orari di apertura:

Martedì 19:30-22:30

Mercoledì 19:30-22:30

Giovedì 19:30-22:30

Venerdì 19:30-22:30

Sabato 19:30-22:30

Fatto con [Piatti](#)

