



Menu Danieli

<https://piatti.menu>

Riva Dei Schiavoni Castello 4196, Venice, Italy
+393941782807, +393941782786 - <https://www.hoteldanieli.com/>



Il ristorante di [Venice](#) offre **101** diversi **menù e bevande sul menù** a un prezzo medio 49 €. Una nuova interpretazione dell'esperienza dei cicchetti veneziani. Una vera celebrazione del Made in Italy e dell'eccellenza italiana con gusto. Un'esperienza culinaria unica attende, bilanciando la tradizione italiana e le influenze internazionali, ingredienti mediterranei di alta qualità e innovativi. Il risultato: una sorprendente fusione di semplicità e alta cucina. Il menu propone cicchetti prelibati, piatti principali e dessert e varia periodicamente in base alla stagionalità delle materie prime e all'estro creativo dello chef. Una selezione prestigiosa di vini italiani e birre artigianali completa l'esperienza. Con vista su Venezia dal piano superiore del Palazzo Dandolo, il Danieli Bistro è un luogo informale di ritrovo ma un delizioso mix di cultura, panorama e gastronomia.

Menu Danieli



Insalate

PARMIGIANA DI MELANZANE

Bevande Analcoliche

ACQUA

Bevande Alcoliche

PROSECCO

Sashimi

TARTARE DI TONNO

Frutti Di Mare

POLPO E ORZO

Bevande

BEVANDE

Riso

RISOTTO

Pesce

SPIGOLA

Casseruole

MELANZANE GRATINATE

Bibite

COKE

Tartare

TARTARO DE ATUN

Vino

CHARDONNAY

Facile Da Bere

PINOT NERO

Contorni

PURÈ DI PATATE

PIATTO

STINCO DI VITELLO AL FORNO

Sorbetti

SORBETTO AL LIMONE, CRUDO DI SEDANO, SUCRINE, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, BACCHE DI TIMUR 24 €

Condiments and Sauces

HUMMUS

Menu Degustazione Acqua E Terra / Water And Earth Tasting Menu

BACCALÀ MANTECATO ALLA VENEZIANA, MISTICANZA PRIMAVERILE

I Formaggi Con Le Composte Di Frutta

FORMAGGI ITALIANI DI LUIGI GUFFANTI

I Formaggi Con Le Mostarde Di Frutta

BURRATE E TRECCIONE DI BUFALA

Menu Danieli



Insalata

RUCOLA, MISTICANZA, RADICCHIO,
LATTUGA, CAROTE, VARIAZIONE DI
POMODORI, INSALATA GRECA, OLIVE

SALSE: YOGURT ED ERBA CIPOLLINA,
CAESAR, LIMONE, ACETO BALSAMICO

I Dolci

TIRAMISÙ DANIELI
CROSTATE ALLA FRUTTA

Dal Forno Danieli

PANE CASERECCIO A LENTA
LIEVITAZIONE

FOCACCIAS, LIEVITATI AI SEMI, SFOGLIE
CROCCANTI

Le Bollicine Ferrari Trento 1902

FERRARI PERLÉ, TRENTO DOC
FERRARI PERLÉ ROSÉ RISERVA,
TRENTO DOC

Pasta



LASAGNA ALLA
BOLOGNESE

TAGLIOLINI AL TARTUFO

RAVIOLI

I Secondi

ROMBO AL FORNO SFUMATO AL
FERRARI

POLPO SCOTTATO CON POMODORO
FRESCO, CAPPERI, OLIVE E BASILICO

COSTOLETTE DI AGNELLO ALLE ERBE

Secondi Classici / Classic Mains

CHATEAUBRIAND, SALSA
BERNESE, VERDURE ALLA
GRIGLIA, PATATE RATTE PER 2
PERSONE 150 €

ROMBO AL FORNO, PATATE,
SCALOGNO E POMODORINI
CONFIT PER 2 PERSONE 150 €

FEGATO DI VITELLO ALLA
VENEZIANA, POLENTA IN DUE
CONSISTENZE 62 €

Categoria Di Ristorante

ITALIANO

DESSERT

FRANCESE

Paste Fresche Fatte In Casa E Cotte Al Momento

GNOCHETTI DI PATATE,
MACCHERONCINI

SALSE: POMODORO E BASILICO,
BOLOGNESE, PESTO GENOVESE,
FRUTTI DI MARE

RAVIOLI ALLE ERBETTE, SALSA AI
POMODORI DATTERINI DI CIRO
FLAGELLA E RICOTTA INFORNATA

Dessert

TORTA PASQUALE NAPOLETANA

PANNA COTTA

FRUTTA FRESCA TAGLIATA

PASTICCERIA MIGNON

BISCOTTATI

Menu Danieli



Secondi Acqua E Terra / Water And Earth Main

OMBRINA CBT, ZUCCHINA FARCITA CON RICOTTA DI ANACARDI, NASTURZIO	66 €
POLPO STECCATO, MELANZANA RIPiena, SALSA DI BURRATA, MISTICANZA AL BALSAMICO DI MELA	66 €
FILETTO DI VITELLE ALLA ROSSINI	68 €
TERRINA DI POLLO, SPUGNOLE TARTUFATE, CRUMBLE DI SEGALE, RATATOUILLE	64 €
ROTOLO DI SFOGLIA DI PATATA CROCCANTE LACCATA ALLA SENAPE E MIELE, CAROTE, GEL DI AGRUMI, NOCCIOLE TOSTATE, TARTUFO	38 €

Salumi Dop

MORTADELLA CON PISTACCHI TAGLIATA AL COLTELLO
PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA
SPECK COTTO NEL FORNO A LEGNA
SOPPRESSA E SALAMI VENETI
GUARNIZIONE DI CARCIOFI DI S. ERASMO, GIARDINIERA DA NOI CONFEZIONATA E OLIVE MARINATE

Dolci

MILLEFOGLIE CON CREMA ALLA VANIGLIA	
TIRAMISÙ DANIELI, SALSA AL CAFFÈ	24 €
ZUPPETTA DI FRUTTA, SORBETTO AL MANGO	24 €
MERINGATA, CREMOSO AL PISTACCIO, ALBICOCCHE	24 €
PANNA COTTA DI MALGA, VARIAZIONE DI FRUTTI DI BOSCO	24 €

MOUSSE AL CAPRINO, MIRTILLI,
VIOLETTA 24 €

Antipasti Acqua E Terra / Water And Earth Appetizers

BACCALÀ MANTECATO ALLA VENEZIANA E MISTICANZA AUTUNNALE	38 €
SALMONE MARINATO, INTINGOLO THAI, FINGER LIME, OLIO AL CORIANDOLO	40 €
INSALATA DI PUNTARELLE, CARCIOFI, STRACCIATELLA E LATTUGHINO	34 €
BATTUTA DI MANZO SELEZIONE DAMINI , ASPARAGI COTTI E CRUDI, TUORLO MARINATO	44 €
CARPACCIO DI GAMBERI ROSSI, CAVIALE, AVOCADO, CRÈME FRAÎCHE	46 €
UOVO POCHÉ, SPUMA DI ORO ROSSO, ERBE SELVATICHE, ACETO BALSAMICO 12 ANNI	36 €

Pasta, Riso, Zuppa / Pasta, Rice, Soup

RISOTTO CARNAROLI ACQUERELLO, SCAMPI E LIMONE CANDITO	44 €
LINGUINE AI FRUTTI DI MARE, CARCIOFI E MAGGIORANA	40 €
FUSILLONE BENEDETTO CAVALIERI, ZUCCA, PIOPPINI, CAPRINO E MANDORLE	38 €
CREMA DI FAGIOLI ZOLFINI, VERZA, SCORZONERA CONFIT, TARTUFO NERO	36 €
TAGLIOLINO AL POMODORO PETRILLI E BASILICO	36 €

Menu Danieli

RAVIOLI DEL PLIN FARCITI DI ANATRA, BURRO, SALVIA E SALSA DI COTTURA 40 €

Questi Tipi Di Piatti Vengono Serviti

INSALATA

PASTA

CARNE

PESCARÈ

DESSERT

ARAGOSTA

Ingredienti Utilizzati



GAMBERETTI

FRUTTI DI MARE

TONNO

FORMAGGIO

MIELE

PARMIGIANO

POMODORO

FRUTTA

UOVO

Antipasti



CAPONATA

INSALATA DI MARE, SEDANO, PATATE E OLIVE

TONNO SCOTTATO E GUACOMOLE

TARTARE DI SALMONE DA NOI MARINATO, PANNA ACIDA E ANETO

BATTUTA DI MANZO SELEZIONE DAMINI AL COLTELLO

GAZPACHO DI MANGO, PANZANELLA E POMODORO SOLEGGIATO

POMODORI RIPIENI

VERDURE GRIGLIATE

BACCALÀ MANTECATO

GAMBERI IN SAOR

Danieli

Riva Dei Schiavoni Castello
4196, Venice, Italy

Fatto con Piatti

Orari di apertura:

Domenica 12:00-15:00 19:00-22:30

Lunedì 12:00-15:00 19:00-22:30

Martedì 12:00-15:00 19:00-22:30

Mercoledì 12:00-15:00 19:00-22:30

Giovedì 12:00-15:00 19:00-22:30

Venerdì 12:00-15:00 19:00-22:30

Sabato 12:00-15:00 19:00-22:30

