



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 24 €
DI TIMUR

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

FOCACCIA, LIEVITATI AI SEMI, SFOGLIE
CROCCANTI

Le Bollicine Ferrari Trento 1902

FERRARI PERLÉ, TRENTODOC

FERRARI PERLÉ ROSÉ RISERVA,
TRETODOC

Pasta



LASAGANA 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

BISCOTTI

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 €

FLLETTO 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

PROSCUITTO CRUDO DI PARMA

SPECK COTTO NEL FORNO A LEGNA

SOPRESSA 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
PISTACCHIO, ALBICOCHE 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 40 €
DI COTTURA

Questi Tipi Di Piatti Vengono Serviti

INSALATA

PASTA

CARNE

PESCARRE

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

