

Festa del Redentore

18 Luglio 2026

20:00



La Festa del Redentore, dal 1576, rappresenta l'essenza più autentica e affascinante di Venezia: una notte sospesa nel tempo in cui storia, tradizione e magia si fondono in un'atmosfera unica. Ogni terzo sabato di luglio, il bacino di San Marco si trasforma in un palcoscenico d'eccezione, animato da luci scintillanti e dalla musica che si diffonde dalle imbarcazioni, per culminare in un suggestivo spettacolo pirotecnico che illumina la laguna.

L'Hotel Gabrielli vi invita a vivere questa celebrazione dalla prospettiva privilegiata della Terrazza con un'esperienza culinaria esclusiva e accompagnati dall'intrattenimento musicale con DJ e sassofonista dal vivo, o nel suggestivo Dehors con un menù speciale, per un'esperienza memorabile.

TERRAZZA GABRIELLI

Un'esperienza culinaria che si apre con una selezione di crudi
e si sviluppa in una sequenza di creazioni di mare.

BIS DI CRUDI

Ostriche, vinaigrette classica e mignonette
Gamberi, maionese allo zenzero e avocado
Scampi, gel al limone del Garda e prezzemolo fresco

Tataki di tonno, peperone crusco e menta
Tartare di orata alla nizzarda
Tartufi di mare, olio, lime e peperoncino
Carpaccio di ricciola, pomodoro arrosto e maionese al basilico

MARE NOSTRUM

Granseola e castraure di Sant'Erasmo
Capasanta di Caorle scottata, asparagi di Bassano,
olio alla menta e fiori di zucca alla caprese

SORBETTO SALSOLA

Salsola Soda e Gin dei Sospiri

MARE E GRANO

Ravioli fatti in casa con burrata, pomodorino giallo arrostito, limone e origano
Risotto Carnaroli, scampi, caviale di Storione Bianco e olio al rosmarino

DAL MARE AL PIATTO

Morone, zucchine, taccole e cuore di lattuga alla brace

SGROPPINO ARNIA

Liquore al basilico, Prosecco e miele di Barena

DELIZIA DEL DOGE

Insalata di anguria e frutta tropicale

€ 790 per persona, IVA inclusa
Vini e Bevande non incluse

Opzione con selezione di vini e after dinner:

CHAMPAGNE Ruinart Blanc de Blancs

BIANCO Gaja Rossj Bass Langhe 2024 – ROSSO Antinori Tignanello 2023

After Dinner Signature Cocktail "Redentore"

€ 1.500 per persona, IVA inclusa

DEHORS

DEGUSTAZIONE DI ANTIPASTI

Gamberi, maionese allo zenzero e avocado

Tartare di orata alla nizzarda

Carpaccio di ricciola, pomodoro arrosto e maionese al basilico

Capasanta di Caorle scottata, asparagi di Bassano,
olio alla menta e fiori di zucca alla caprese

SORBETTO SALSOLA

Soda Salsola e Gin dei Sospiri

MARE E GRANO

Ravioli fatti in casa con burrata, pomodorino giallo arrostito, limone e origano

Risotto Carnaroli, scampi, caviale di Storione Bianco e olio al rosmarino

DAL MARE AL PIATTO

Morone, zucchine, taccole e cuore di lattuga alla brace

SGROPPINO ARNIA

Liquore al basilico, Prosecco e miele di Barena

DELIZIA DEL DOGE

Insalata di anguria e frutta tropicale

€ 290 per persona, IVA inclusa
Vini e Bevande non incluse