

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 da una prospettiva privilegiata, con un menù esclusivo servito nella straordinaria Terrazza e nel suggestivo Dehors, accompagnato da una selezione di vini pregiati, per un'esperienza memorabile.

TERRAZZA GABRIELLI

MENU

Un'esperienza culinaria che si apre con una selezione di crudi e si sviluppa in una sequenza di creazioni di mare, sorbetto a rinfrescare il palato ed una selezione di vini pregiati.

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'Erasmus
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

I Ravioli di Luca 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

VINI

Champagne | Laurent Perrier La Cuvée
Rosè bollicine | Ferrari Perle Rosè
Vino bianco | Vie di Romans Friuli Isonzo Sauvignon Piere
Vino bianco | Orto di Venezia Vino Bianco
Vino bianco | Quintarelli Bianco Secco

€ 1.500 per persona, IVA inclusa

DEHORS

MENU

DEGUSTAZIONE DI CRUDI

Gamberi, maionese allo zenzero e avocado
Scampi, gel al limone del Garda e prezzemolo
Tartare di orata alla nizzarda
Carpaccio di ricciola, pomodoro arrosto e maionese al basilico

MARE NOSTRUM

Granseola e castraure di Sant'Erasmus
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

I Ravioli di Luca 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

VINI

Bollicine | Ferrari Perlé
Vino bianco | Vicentini Soave Superiore "Il Casale"
Vino bianco | Ottella Lugana Le Creete

€ 850 per persona, IVA inclusa