



ristorante per onnivori – omnivorous restaurant
venexia

ristorante riviera – venexia

preghiamo i nostri Ospiti di volerci informare d'eventuali allergie o intolleranze
al momento dell'ordine
grazie !

una lista dei prodotti contenenti allergeni è a vostra disposizione
spiacenti ma non abbiamo proposte Vegetariane o Vegane

*nous prions nos Hôtes de nous informer d'éventuelles allergies ou intolérances aux aliments
au moment de la commande
merci !*

*une liste de produits contenant d'allergènes est à votre disposition
nous ne proposons pas des menu Végétarien ou Vegan*

we kindly ask to our Guests to communicate any food allergies or intolerances before your order
thank you !

a list with products containing allergens is possibly available
sorry but we don't have any Vegetarian or Vegan proposal

**We do not have wi-fi, and we accept the use of cellphones only if strictly
necessary.**

**PLEASE BE AWARE : this means that you may have to talk with your friend,
partner, or fellow diners.**

preghiamo altresì gli amanti del sigaro e i fumatori di voler considerare anche la
presenza degli altri Ospiti o di domandarci -se disponibile- una tavola adeguata
grazie !

*pour les amateurs du cigare et les fumeurs; svp considérez aussi la présence des autres Hôtes
autour de vous ou demandez-nous une table adaptée (sous réserve de disponibilité)
merci !*

to the cigar lovers and smokers; please consider that there are some others
Guests all around you or ask us -if available- for a adapted table
thank you!



ristorante per onnivori – omnivorous restaurant
venexia

**I Veneziani sono una specie in via di estinzione?
Anche il panda gigante lo è stato ,
la buona notizia è che non lo è più.**

**Are Venetians a species destined for extinction?
The giant panda also was such,
and the good news is that it no longer is.**



**Vivere, lavorare a Venezia rappresenta ormai una forma di Resistenza contro
l'abbietto interesse dell'ignoranza, della finanza, della cafoneria.**

**Nell'assenza di una reale Politica della Città per la Città,
pochi Residenti si applicano per la sopravvivenza di questo Sogno di Pietre sull'Acqua
che gli Antichi con i loro Buon Senso e Genio ci hanno lasciato.**

**A Te, nostro Ospite, chiediamo di aiutarci al di là di sciocchi romanticismi,
di mascherine fatte in Thailandia, semplicemente informandoti e poi,
con le parole che potrai, diffondere intorno a te per il sopravvivere
di questa Eredità Universale nella sua realtà del quotidiano.**

Grazie

*Vivre, travailler à Venise, désormais fait partie d'un Acte de Résistance contre des bas intérêts
de l'ignorance, de la finance, de l'absence de toute éducation.*

*Sans pouvoir compter sur une réelle Politique de la Ville pour la Ville, le peu de Résidents
s'engagent pour la survie de ce Rêve de Pierres sur l'Eau que les Anciens nous ont laissé
avec leurs Bon Sens et Génie.*

*À toi, notre Hôte, nous faisons appel pour nous aider au-delà d'un sot romantisme ou d'un
masque fabriqué en Thaïlande, simplement en te demandant de t'informer et après répandre
autour de toi tes mots pour la survie de cet Héritage Universel
dans sa réalité du quotidien.*

Merci

**Living, working in Venice henceforth is an Act of Resistance against the lowly interests of
ignorance, finance and the lack of education.**

**Without being able to count on a true urban policy for the City, the remaining citizens'
commitment is the last defense for the survival of this dream of stones on water that
the Ancients, with their Wisdom and Genius, left us.**

**We appeal to you, our Host: help us move beyond a foolish romanticism or a mask made in
Thailand. We simply ask you to inform yourself and then spread yours words,
in order to ensure the survival of this Legacy for the Universe ,
its reality and meaning in its everyday life.**

Thank you



ristorante per onnivori – omnivorous restaurant
venexia

i menù degustazione

(per tutti gli Ospiti della tavola) *menù degustation (pour tous les Hôtes de la table)*

tasting menu (for all the Guests on the table)

a pranzo entro le 14.00/pour le lunch avant 14h00 /at lunch not after 2pm
a cena entro le 21.30/pour le diner avant 21h30 /at dinner not after 9.30pm

sott'acqua / terra emersa

7 portate, pesce o carne/ 7 portées, poisson ou viande

7 courses, fish or meat

€105,00

pro-capite, acqua coperto inclusi / par Hôte, eau et couvert compris / each Guest including water and cover charge

di qua e di là

11 portate, pesce e carne/ 11 portées, poisson et viande

11 courses, fish and meat

€160,00

pro-capite, acqua coperto inclusi / par Hôte, eau et couvert compris / each Guest including water and cover charge

wine pairing

7 calici da una selezione del nostro Bevitore di Vino

la sélection de 7 verres de notre Buveur de Vin

7 glasses, a wine pairing suggestion by our Wine Drinker

€55,00

pro-capite / par Hôte/ each Guest

possibili modifiche secondo la disponibilità dei prodotti
possibles changements selon la disponibilité des produits
our menu is subject to change, depending on the availability of the ingredients

lista allergeni / liste allergens / allergens list

1- glutine/gluten/ 2-crostacei/crustacés/crustacean 3-uova/oeufs/egg 4-pesce/poisson/fish
5-arachidi/arachides/peanuts 6-soia/soja/soy 7-lattosio/lactose/ 8-frutta a guscio/fruits à coques/nuts in shell
9- sedano/celery/celeriac 10-senape/moutarde/mustard 11-semi di sesame 12-solfiti/sulfites/ 13-lupini/lupin/lupins
14-molluschi/mollusques/shellfish



ristorante per onnivori – omnivorous restaurant
venexia

sott'acqua

7 portate per tutti gli Ospiti della tavola / menù degustation , 7 plats pour tous les Hôtes de la table
tasting menu , 7 courses for all the Guests on the table

€105,00

pro-capite, acqua coperto inclusi / par Hôte, eau et couvert compris /
each Guest including water and cover charge

piccola selezione di pesci crudi leggermente marinati* **

petite sélection de poissons crus légèrement marinés
lightly marinated raw fish selection

4

isola d' orata * **

orata cruda , olive , pomodoro , alghe
dorade crue , olives , tomates , algues
raw sea bream , olives , tomatoes , seaweed

4

un granchio in spiaggia * **

granchio , arachidi , erbe aromatiche , bisque di crostacei
crabe , arachides , herbes aromatiques , crustacées
crab, peanuts , aromatic herbs , crustaceans

2, 5

quasi una zuppa (di pesci) * **

presque une soupe (de poissons)
almost a (fish) soup

3, 4

risotto d'anguilla, camomilla e cedro* **

risotto d'anguille, camomille et cèdre
eel , camomille cedar and risotto

4

fior di triglia * **

triglia, fiore di zucca, cipollotto , cavolfiore , colatura di alici
rouget , fleur de courge , oignon , choux-fleur , anchois
red mullet , courgette flower , onion , cauliflower , anchovies

4, 7

campi e profumi

ricotta di bufala , riso , cioccolato , frutta , erbe aromatiche
ricotta de bufalonne , riz , chocolat , fruits , herbes aromatiques
buffalo ricotta , rice , chocolate , fruits , aromatic herbs

7, 8



ristorante per onnivori – omnivorous restaurant
venexia

terra emersa

7 portate per tutti gli Ospiti della tavola / menù degustation , 7 plats pour tous les Hôtes de la table
tasting menu , 7 courses for all the Guests on the table

€105,00

pro-capite, acqua coperto inclusi / par Hôte, eau et couvert compris /
each Guest including water and cover charge

il raw-manzo cuore

manzo crudo , mandorle , noce di cocco , sedano fermentato
bœuf cru , amandes , noix de coco , céleri fermenté
raw beef, almonds , coconut , fermented celery
8, 9, 12

l'uovo e la spiuma

uovo , patate , pastin , spinaci , limone e rafano
œuf , pommes de terre , "pastin" (chair à saucisse), épinards , raifort
egg, potatoes , "pastin" (sausages meat), lemon , horseradish
3, 7, 10

mattonella di pancia di vitello , i 3 peperoni

tendron de veau , poivrons
veal belly , peppers
7

gnocchi di stracchino alla guancia brasata di manzo, mostarda di frutta

gnocchis de " stracchino" , joue de bœuf braisée , compôte épicée de fruit
"stracchino" (soft cheese) gnocchi , braised beef cheek , fruit mustard
1, 3, 7, 10

il fegato e il mago

fegato di sorana , "merlino" (vino fortificato) , fichi tostati al limone
foie de genisse, vin fortifié , figues grilles au citron
beef liver , fortified wine , toasted figs and lemon
12

un piccione a tre tempi

piccione , mirtilli, pino mugo , massa di cacao
pigeon , myrtilles , pins nains , masse de cacao
pigeon , blueberry , mountain pine , cocoa
1, 3, 7, 12

campi e profumi

ricotta di bufala , riso , cioccolato , frutta , erbe aromatiche
ricotta de buflonne , riz , chocolat , fruits , herbes aromatiques
buffalo ricotta , rice , chocolate , fruits , aromatic herbs
7, 8



ristorante per onnivori – omnivorous restaurant
venexia

di qua e di là

11 portate per tutti gli Ospiti della tavola / menù degustation , 11 plats pour tous les Hôtes de la table
tasting menu , 11 courses for all the Guests on the table

€160,00

pro-capite, acqua coperto inclusi / par Hôte, eau et couvert compris /
each Guest including water and cover charge

italiano

piccola selezione di pesci crudi leggermente marinati* **

4

un granchio in spiaggia (granchio , arachidi , erbe aromatiche , bisque di crostacei)

2, 5, 8* **

quasi una zuppa (di pesci)

3, 4 * **

fior di triglia (triglia, fiore di zucca, cipollotto , cavolfiore , colatura di alici)

4, 7 * **

l'uovo e la spiuma (uovo , patate , pastin , spinaci , limone e rafano)

3, 7, 10

il raw-manzo cuore (manzo crudo , mandorle , noce di cocco , sedano fermentato)

8, 9, 12

un'ostrica a murano (ostrica , lardo , finocchio di mare)

14 * **

mattonella di pancia di vitello , i 3 peperoni

7

un piccione a tre tempi (piccione , mirtilli, pino mugo , massa di cacao)

1, 3, 7, 12

la frutta

8

scavami sù (il nostro tiramisù)

1, 3, 7

campi e profumi (ricotta di bufala , riso , cioccolato , frutta , erbe aromatiche)

7, 8

français

petite sélection de poissons crus légèrement marinés

* ** 4

le crabe à la plage (crabe , arachides , herbes aromatiques , crustacées)

* ** 2, 5, 8

presque une soupe (de poissons)

* ** 3, 4

fleur de rouget (rouget , fleur de courge , oignon , choux-fleur , anchois)

* ** 4, 7

l'uovo e la spiuma (œuf , pommes de terre , "pastin" (chair à saucisse), epinards , raifort)

3, 7, 10



ristorante per onnivori – omnivorous restaurant
venexia

il raw-manzo cuore (*bœuf cru , amandes , noix de coco , céleri fermenté*)
* ** 8, 9, 12

un'ostrica a murano (*huitre , lard , fenouil de mer*)
* ** 14

comme une petite brique de tendron de veau , 3 poivrons
7

un pigeon à trois temps (*pigeon , myrtilles , pins nains , masse de caca*)
1, 3, 7, 12

la frutta
8

scavami sù (*notre tiramisu*)
1, 3, 7

des champs et des parfums (*ricotta de buflonne , riz , chocolat , fruits , herbes aromatiques*)
7, 8

lightly marinated raw fish selection

* ** 4

a crab on the beach (*crab, peanuts , aromatic herbs , crustaceans*)

* ** 2, 5, 8

almost a (fish) soup

* ** 3, 4

fior di triglia (*red mullet , courgette flower , onion , cauliflower , anchovies*)

* ** 4, 7

l'uovo e la spiuma (*egg, potatoes , "pastin" (sausages meat), lemon , horseradish*)

3, 7, 10

il raw-manzo cuore (*raw beef , almonds , cocconut , fermented celery*)

* ** 8, 9, 12

un'ostrica a murano (*oyster , lard , sea fennel*)

* ** 14

tiled of veal belly , 3 peppers

7

a three-stroke pigeon (*pigeon , blueberry , mountain pine , cocoa*)

1, 3, 7, 12

la frutta

8

scavami sù (*our tiramisu*)

1, 3, 7

fields and perfumes (*buffalo ricotta , rice , chocolate , frits , aromatic herbs*)

7, 8

english



ristorante per onnivori – omnivorous restaurant
venexia

La Carta

2 portate dalla Carta 65,00€ (dessert escluso + 12,00€)

3 portate dalla Carta 90,00€ (dessert escluso + 12,00€)

formule e prezzi pro-capite, acqua e coperto incluso

2 plats à votre choix dans notre Carte 65,00€ (dessert exclu + 12,00€)

3 plats à votre choix dans notre Carte 90,00€ (dessert exclu + 12,00€)

formules et prix par Hôte, eau et couvert compris

2 course from the Carte 65,00€ (dessert not included 12,00€)

3 course from the Carte 90,00€ (dessert not included 12,00€)

formulas and prices for each Guest, including water and cover charge

possibili modifiche secondo la disponibilità dei prodotti

possibles changements selon la disponibilité des produits

our menu is subject to change, depending on the availability of the ingredients

lista allergeni / liste allergens / allergens list

- 1- glutine/gluten/ 2-crostacei/crustacés/crustacean 3-uova/oeufs/egg 4-pesce/poisson/fish
5-arachidi/arachides/peanuts 6-soia/soja/soy 7-lattosio/lactose/ 8-frutta a guscio/fruits à coques/nuts in shell
9- sedano/celery/celeriac 10-senape/moutarde/mustard 11-semi di sesame 12-solfiti/sulfites/ 13-lupini/lupin/lupins
14-molluschi/mollusques/shellfish



ristorante per onnivori – omnivorous restaurant
venexia

...e uno

piccola selezione di pesci crudi leggermente marinati* ** (+5,00€)

petite sélection de poissons crus légèrement marinés (+5,00€)

lightly marinated raw fish selection (+5,00€)

4

un uovo in autunno

uovo a bassa temperatura, porcini, panuria aromatica e brodo ristretto

œuf mollet, cèpes, chapelure d'épices, bouillon "réduit" très longtemps

low temperature cooked egg, porcini mushrooms, aromatic breadcrumbs with a 72h stock

1, 3

riccioli di mare, e poi di terra * **

tentacolo di piovra, pancia di maiale, cialda friabile di cotenna, erbe aromatiche

tentacule de pieuvre, panse de cochon, croustillant de couenne, herbes aromatiques

octopus tentacle, pork belly, crunchy rind, aromatic herbs

14

la caprese sul cuscino

stracciatella, alici marinate e affumicate, gelato di basilico e ricotta di bufala

tendre mozzarella, anchois marinées et fumées, glace au basilic et ricotta de bufalonne

soft cow mozzarella, marinated and smoked anchovies, basil and buffalo ricotta ice cream

1, 4, 7

la mucca nel prato

carne di manzo cruda, verdure di stagione

viande de bœuf crue, légumes de saison

chopped raw beef, seasonal vegetables

1, 3



ristorante per onnivori – omnivorous restaurant
venexia

...e due

serenata al mare * **

chitarrucci fatti in casa, capesante, maggiorana
"chitarrucci" (pâtes fraîches maison), saint-jacques , majorlaine
"chitarrucci" (home made pasta) , scallops , marjoram
1, 3, 14

gnocchi di stracchino alla guancia brasata di manzo, mostarda di frutta

gnocchis de " stracchino" , joue de bœuf braisée , compôte épicée de fruit
"stracchino" (soft cheese) gnocchi , braised beef cheek , fruit mustard
1, 3, 7, 10

risotto d'anguilla, camomilla e cedro: (min. per 2) * **

risotto d'anguille, camomille et cèdre: (min. pour 2)
eel , camomille cedar and risotto: (minimum for 2)
4

quasi una zuppa (di pesci) * **

presque une soupe (de poissons)
almost a (fish) soup
3, 4



ristorante per onnivori – omnivorous restaurant
venexia

...e tre

orate del mar di zafferano, finocchio di mare e rucola selvatica* **

dorade , safran, fenouil marin et roquette sauvage

sea-bream , saffron, sea fennel and wild rucola

4

fior di triglia * **

triglia, fiore di zucca, cipollotto , cavolfiore , colatura di alici

rouget , fleur de courge , oignon , choux-fleur , anchois

red mullet , courgette flower , onion , cauliflower , anchovies

4, 7

un piccione a tre tempi

piccione , mirtilli, pino mugo , massa di cacao

pigeon , myrtilles , pins nains , masse de cacao

pigeon , blueberry , mountain pine , cocoa

1, 3, 7, 12

mattonella di pancia di vitello , i 3 peperoni

tendron de veau , poivrons

veal belly , peppers

7

...e quattro

selezione di formaggi dell'altopiano di asiago (se come dessert + 18,00€)

sélection de fromages des haut-plateaux d'asiago (si comme dessert + 18,00€)

selection of cheeses from the asiago plateau (if as a dessert + 18,00€)

7



ristorante per onnivori – omnivorous restaurant
venexia

**il cibarsi è atto base della vita. la scelta rispettosa dell' alimento, il dargli
in seguito un senso estetico, può solo migliorarci al quotidiano**

*se nourrir est une action fondamentale pour la vie. le respect dans le choix
d'un aliment et lui donner par la suite une valeur esthétique, ne peuvent que
nous améliorer au quotidien.*

to eat is a fundamental act of life. a respectful choice of food, presented in an
aesthetically pleasing way, can simply help us to be better day after day



ristorante per onnivori – omnivorous restaurant
venexia

... i desserts (12,00€)

scavami sù (il nostro tiramisu)

(notre tiramisu)

(our tiramisu)

1, 3, 7

campi e i profumi

*ricotta di bufala , riso , cioccolato , frutta , erbe aromatiche
ricotta de buflonne , riz , chocolat , fruits , herbes aromatiques*

buffalo ricotta , rice , chocolate , fruits , aromatic herbs

7, 8

la frutta

frutta e fantasia

fruits et fantasie

fruit and fantasy

8

il dolce tempio di Legotzalcoatl

cioccolato , nocciola , basilico , tortino all'olio d'oliva

chocolat , noisette , basilic , gâteau à l'huile d'olive

chocolate , hazelnut , basil , olive oil cake

1, 3, 7, 8

sorbetto di frutta

sorbet de fruit

fruit sorbet

la crema gelato al cioccolato o alla vaniglia

la crème glacée au chocolat ou à la vanille

chocolate or vanilla iced cream

7, 8



ristorante per onnivori – omnivorous restaurant
venexia

...e...

il caffè

3,00€

i thè

compagnie du samovar

Le tisane

6,00€

darjeeling
earl grey, nero
aromatizzato
gunpowder, verde
mint gunpowder
japan sencha
china white

nero - himalaya
nero -ceylon
verde - cina
verde -menta nanah
verde - giappone
bianco, fujian - cina

verbena
menta
finocchio
camomilla

succhi di frutta, bibite e sode

6,00€/8,00€

vini al calice

100 ml

7,00€/20,00€

-i sorbetti sono composti da acqua zucchero e frutta

-i gelati a base di latte intero, zucchero e uova

-nessun colorante o conservante artificiale

-les sorbets sont composés uniquement de fruits, d'eau et de sucre

-les glaces sont à base de lait entier, sucre et oeufs

-aucun colorant ni conservateur artificiel

-our sorbets are made only with fruits, water and sugar

-our ice cream are made with whole milk and pasteurized eggs

-original flavors without any artificial color or preservatives added

le nostre carni di manzo sono della

nos viandes de bœuf sont de

our beef meats from

damini macelleria & affini (nate e allevate in Italia)

*per ragioni di sicurezza alimentare i nostri pesci e/o crostacei, crudi e/o marinati, sono trattati e abbattuti conformemente

• alle prescrizioni del reg. 853 allegato III, sez. VII, capitolo 3 lettera a D punto 3.

• il nostro Personale è a disposizione per ogni chiarimento e informazione su provenienza e tipo di conservazione di ogni alimento
pour raisons de sécurité alimentaire tous nos poissons et/ou crustacés, crus et/ou marinés, sont traités selon la législation en vigueur en Italie
for food safety reasons, ours fishes and/or sea food, raw and/or marinated, are treated according to the Italian law

** i prodotti ittici freschi, provenienti dalle zone FAO 27, 34, 37, 41-branzini, orate, rombi, ombrine, lecce, calamari, dentici, gallinella (triglia), seppie, scorfani, pesce spada, tonno, ricciola, merluzzo, salmone, ostriche, fasolari, capesante, capelonghe, gamberi (surgelati), canestrelli ecc.- sono lavorati, condizionati e trattati con abbattitura della temperatura in loco per la conservazione secondo le prescrizioni del reg. 853 allegato III, sez. VII, capitolo 3 lettera a D punto 3. il nostro Personale è comunque a disposizione per ogni chiarimento e informazione su provenienza e tipo di conservazione di ogni alimento


²chiedete al Cameriere per la tipologia e provenienza del pesce disponibile / demandez au Serveur pour connaître la typologie et origine du poisson disponible
ask to the Waiter to know the available fish origin and typology



ristorante per onnivori – omnivorous restaurant
venexia

...e altro

i bicchieri

massimo lunardon per 
la coppia (x2) 40,00€

*Ho chiesto a Massimo un bicchiere
che contenga l'acqua senza
privarla della sua libertà, per
poterla avere libera sulle tavole
al Riviera.*

*Forma libera, come l'acqua sa
avere nel fuggirci
tra le dita se cerchiamo di
prenderla con una
mano.*

*Forme libere come riflessi
d'acqua, luci dai rii,
mura della Città.*

*Di queste forme Massimo ne ha
fermate alcune,
e ne abbiamo scelte due.*

*Ho chiesto a Massimo un bicchiere
che contenga l'acqua.*

*Me ne ha regalato lo spazio,
un sentiero all'anima.*

Tra le dita

J'ai demandé à Massimo un
verre qui contienne l'eau
sans la contraindre, pour
qu'elle arrive vive et libre
sur les tables du Riviera.

Libre comme lorsqu'elle
nous échappe quand
on plonge sa main dans le
ruisseau.

Vive comme quand elle se
réfléchit
sur les murs de cette ville,
rayons de lumières.

Massimo a caressé beaucoup
de ces formes.
Nous en avons gardé
deux.

J'ai demandé à Massimo un
verre qui contienne l'eau.

Il m'en a donné l'espace,
ce sentier vers l'âme.

Entre les doigts

*I asked Massimo for a glass
which would hold water
without taking away its
freedom, to be able to have it
alive on the tables of the
Riviera.*

*A form which could leave it
free, as water knows how to
be, slipping through our
fingers when we try to scoop
it into our hands.*

*Free forms which could keep
it alive, as when it dancingly
reflects from the waterways
upon the walls of the City.*

*Massimo has caught several
of these forms,
and we have chosen two.*

*I asked Massimo for a glass
which would hold water.*

*He has given me space,
a pathway to the soul.*

Between the fingers



ristorante per onnivori – omnivorous restaurant
venexia

...innanzi tutto una cucina e un servizio, ché per me il mangiare é un atto estremo:
tu prendi un "qualcosa" che é li vicino a te,
e te lo metti dentro.

questo "qualcosa" poi, se non ti uccide, diventa parte di te.
se non hai una scelta rispettosa di questo "qualcosa"
vuol dire che non rispetti neppure te stesso e, di conseguenza,
non rispetti neppure l'altro.
ciascuna delle Persone che lavorano qui, ognuna a modo suo, è partecipe di ciò.

*...et avant tout une cuisine et un service : car, pour moi, manger est un acte extrême :
tu prends un "quelque chose" qui est tout près de toi,
et tu te le mets dedans.*

*ce "quelque chose", s'il ne te tue pas, va devenir partie de toi.
si tu n'as pas un choix respectueux de ce "quelque chose",
cela signifie que tu n'as pas non plus de respect pour toi-même et, par conséquent,
pour l'autre non plus.
chacune des Personnes qui travaillent ici, chacune à sa façon, participe de cela.*

...and first of all a kitchen and a service, because in my opinion eating is an extreme act:
you take "something" that is there, next to you,
and "put" it inside you.

this "something" if doesnt kill you, then becomes a part of you.
if you dont make a conscientious decision regarding this "something"
it means that you dont respect yourself, and by consequence,
that you dont respect others.
each Person working here, each in their own way, participates in this act



ristorante onnivoro - dorsoduro 1473 – zattere 30123 Venexia +39 041 5227621
rivieravenexia@gmail.com fb ristorante riviera venexia www.ristoranteriviera.it



ristorante per onnivori – omnivorous restaurant
venexia

Artisti Ospiti

I'm extinct -Cristiano Bendinelli www.cristianobendinelli.com Sala Fortuny

Questo progetto nasce dall'esigenza di rapportarsi all'uso improprio che facciamo del nostro pianeta. Incuranti di ciò che ci circonda, continuiamo nella distruzione di flora e fauna che ci dovrebbe invece accompagnare nella nostra vita.

Fotografando una serie di uccelli estinti ho voluto documentare ciò che abbiamo perso, la loro bellezza e il loro ruolo tra noi.

Documentando la specie e l'ultimo loro avvistamento.

Attraverso questo lavoro si può arrivare a toccare coscienze assopite, distratte dallo scorrere del tempo, documentare da dove veniamo per affrontare dove andremo.

Ce projet nait de l'exigence de manifester les liens à notre usage inapproprié de notre planète.

Indifferents à ce qu'il y a autour de nous, on continue dans la destruction de la flore et la faune les quelles au contraire devraient nous accompagner dans notre vie.

En photographiant une serie de oiseaux éteints j'ai voulu documentaire ce que nous avons perdu, leur beauté et leur role parmi nous.

En documentant l'espece et la derniere fois ayant été observé.

Ce travail veut arriver à toucher consiencies endormies, distraites par le temps qui coule, documenter le "d'ou" on vient pour affroter "ou" on ira.

This project was born from the need to relate the improper use we make of our planet.

Regardless of what that surrounds us, we continue in the destruction of flora and fauna that should instead accompany our lives.

Photographing a series of extinct birds I wanted to document what we have lost, their beauty and their role among us.

Documenting the species and their last sighting.

Through this work you can get to touch drowsy consciences, distracted by passage of time, documenting where we come to be ready to deal with where we're going



ristorante per onnivori – omnivorous restaurant
venexia

Sala Nono Light Design: **Fabrice Kebour** <http://www.fabricekebour.com>

Marcello Chiarenza <https://marcellochiarenza.wordpress.com/> Sala Nono

...Nel mio lavoro subisco l'attrazione ed il fascino dello spazio,
gli orientali direbbero del vuoto,
quell'oceano infinito delle possibilità,
il luogo senza confini in cui aleggiano le voci interiori di ogni cosa...
Lo spazio,
quel mondo delle visioni che scaturiscono oltre l'apparenza,
è il respiro inarrestabile della realtà...
quella realtà che attraverso le sembianze del suo corpo finito,
pulsava di un'energia che proviene da un abisso interno senza fine...

*Dans mon travail je ressens l'attraction et le charme de l'espace,
en orient on dirait du vide,
cet océan infini de possibilités,
le lieu sans limites où de chaque chose planent les voix intimes...
L'espace,
ce monde de visions qui jaillissent au-delà de l'apparence,
qui est le souffle de la réalité...
cette réalité que par le semblant de son corps fini,
pulse d'une énergie qui remonte d'un abysse intérieur sans fin...*

In my work I feel the space strong attraction and charm,
the orientals can say the vacuum,
that ocean of possibilities,
the place without boundaries where the every things intimate voices waft...
The space,
that world of visions that must spring out of appearance,
unstoppable breath of reality...
that reality that passing by the form of his specific body,
pulsates with an energy coming from the neverending intimate abyss