



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

7 portate / 7 portées / 7 courses

(a ragione dei diversi tempi di preparazione, lo stesso menu per tutti gli Ospiti della tavola)
menù degustation (le même pour tous les Hôtes de la table, à cause des divers temps de preparation)
tasting menu (because different the times of preparation, same 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 / di qua e di là

€105,00

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

ogni altro piatto scelto dalla Carta può esser aggiunto,

+ 16,00€ per piatto pro capite

tout autre plat depuis notre Carte peut etre ajouté,

+ 16,00€ par plat et par par Hôte

any other dish form the Carte can be added,

+ 16,00€ each dish for each Guest

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

€60,00

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 , same one 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

branzino selvatico e ostrica in tartare* **

loup de mer sauvage et huitre en tartare

wild sea bass and oyster tartare

4 , 14

wafer di granseola * **

wafer di granseola, verdure e erbe aromatiche

wafer d'araignée de mer, légumes, herbes

spider crab wafer , vegetables, aromatic herbs

1 , 2 , 3 , 7

capelli d'angelo, caparossoli e profumi * **

vongole veraci , datterini , erbe aromatiche

spaghetti , coques sauvages , tomates cerises , herbes parfumées

thin spaghetti, wild claims , cherry tomatoes, aromatic herbs

1 , 3, 4 , 14

bianco risotto e, della seppia, il nero * **

risotto blanc avec la seiche son encre

white risotto with squid and ink

4

sandwich di sgombro e melanzana* **

sandwich de maquereau et aubergine

mackerel and eggplant sandwich

4

orate , carpaccio d'anguria, santoreggia e cozze

dorade , carpaccio de pasteque salée, sarriette et moules

sea-bream, salty watermelon carpaccio, savory and mussels

4 , 14

campi e i profumi

ricotta di bufala , riso , cioccolato bianco , frutta , erbe aromatiche

ricotta de bufalonne , riz , chocolat blanc , fruits , herbes aromatiques

buffalo ricotta , rice , white 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, same one 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

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, 7, 8

col limone sulla lingua

lingua di manzo, marmellata salata di limoni, sedano e foglia d'anice
langue de bœuf, confiture salée de citrons, céleri et feuille d'anis
beef tongue, salty lemon marmalade, celery, anise leave

1, 3

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

ovetto va al bosco

funghi , brodo di carne e funghi ristretto 72 ore
œuf mollet, champignons, chapelure d'épices , bouillon "réduit" très longtemps
low temperature cooked egg, mushrooms, aromatic breadcrumbs with a 72h stock

1, 3, 7, 10

in un pascolo a primavera

fegato di sorana , camomilla , limone
foie de genisse, camomile, citron
beef liver , camomile , lemon

12

un piccione a tre tempi

piccione , massa di cacao , nocciola
pigeon , masse de cacao , noisette
pigeon , cocoa , hazelnut

1, 3, 7, 12

campi e i profumi

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

7, 8



ristorante per onnivori – omnivorous restaurant
venexia

di qua e di là

7 portate per tutti gli Ospiti della tavola / menù degustation , 7 plats pour tous les Hôtes de la table
tasting menu , 7 courses, same one 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

branzino selvatico e ostrica in tartare* **

loup de mer sauvage et huitre en tartare

wild sea bass and oyster tartare

4 , 14

wafer di granseola * **

wafer di granseola, verdure e erbe aromatiche

wafer d'araignée de mer, légumes, herbes

spider crab wafer , vegetables, aromatic herbs

1 , 2 , 3 , 7

bianco risotto e, della seppia, il nero * **

risotto blanc avec la seiche son encre

white risotto with squid and ink

4

col limone sulla lingua

lingua di manzo, marmellata salata di limoni, sedano e foglia d'anice

langue de bœuf, confiture salée de citrons, céleri et feuille d'anis

beef tongue, salty lemon marmalade, celery, anise leave

1, 3

in un pascolo a primavera

fegato di sorana , camomilla , limone

foie de genisse, camomile, citron

beef liver , camomile , lemon

12

un piccione a tre tempi

piccione , massa di cacao , nocciola

pigeon , masse de cacao , noisette

pigeon , cocoa , hazelnut

1, 3, 7, 12

campi e i profumi

ricotta di bufala , riso , cioccolato bianco , frutta , erbe aromatiche

ricotta de bufalonne , riz , chocolat blanc , fruits , herbes aromatiques

buffalo ricotta , rice , white chocolate , fruits , aromatic herbs

7, 8



ristorante per onnivori – omnivorous restaurant
venexia

La Carta

formule e prezzi pro-capite, acqua e coperto incluso

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

3 portate dalla Carta 85,00€ (dessert escluso + 12,00€)

1 portate dalla Carta 45,00€ (SOLO A PRANZO)

formules et prix par Hôte, eau et couvert compris

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

3 plats à votre choix dans notre Carte 85,00€ (dessert exclu + 12,00€)

1 plat à votre choix dans notre Carte 45,00€ (SEULEMENT À MIDI)

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

2 courses from our Carte 65,00€ (dessert not included 12,00€)

3 courses from our Carte 85,00€ (dessert not included 12,00€)

1 course from our Carte 45,00€ (ONLY AT LUNCH TIME)

(ogni piatto può esser aggiunto a un menu degustazione)

(chaque plat peut être ajouté à un menu degustation)

(any dish can be added to a tasting menu)

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

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

...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

branzino selvatico e ostrica in tartare* **

loup de mer sauvage et huitre en tartare

wild sea bass and oyster tartare

4 , 14

col limone sulla lingua

lingua di manzo, marmellata salata di limoni, sedano e foglia d'anice

langue de bœuf, confiture salée de citrons, céleri et feuille d'anis

beef tongue, salty lemon marmalade, celery, anise leave

1, 3

ovetto va al bosco

funghi , brodo di carne e funghi ristretto 72 ore

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

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

1, 3, 7, 10

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, 7, 8



ristorante per onnivori – omnivorous restaurant
venexia

...e due

capelli d'angelo, caparossoli e profumi * **

vongole veraci , datterini , erbe aromatiche
spaghetti , coques sauvages , tomates cerises , herbes parfumées
thin spaghetti, wild claims , cherry tomatoes, aromatic herbs
1 , 3, 4 , 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

bianco risotto e, della seppia, il nero (min. per 2)* **

risotto blanc avec la seiche son encre (min pour 2)
white risotto with squid and ink (minimum for 2)
4

quasi una zuppa (di pesci) * **

presque une soupe (de poissons)
almost a (fish) soup
2, 3, 4

no! non è 'na carbonara!

spaghettoni, uovo, alici affumicate, scalogno croccante
les spaghettoni , l'œuf , anchois fumées, échalote croquante
spaghettoni , egg , smoked anchovies , crispy shallot
1, 2, 3, 4 , 7



ristorante per onnivori – omnivorous restaurant
venexia

...e tre

sandwich di sgombro e melanzana* **

sandwich de maquereau et aubergine

mackerel and eggplant sandwich

4

orate , carpaccio d'anguria, santoreggia e cozze

dorade , carpaccio de pastèque salée, sarriette et moules

sea-bream, salty watermelon carpaccio, savory and mussels

4 , 14

un piccione a tre tempi

piccione , massa di cacao , nocciola

pigeon , masse de cacao , noisette

pigeon , cocoa , hazelnut

7 , 8 , 9

maiale , frutta e pepe di timut

cochon , fruits et poivre de timut

pig, fruits and timut pepper

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

... i desserts (12,00€)

tirame sù (coi dei)

ramasse moi (avec tes doigts)

raise me up (with your fingers , no questions!)

1, 3, 7

campi e i profumi

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

buffalo ricotta , rice , white 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

chocolat , noisette , basilic

chocolate , hazelnut , basil

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€/10,00€

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 (isurgelati), 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) 45,00€

*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 per onnivori - 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 observè.

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 scaturiscano 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