



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 des allergènes est à votre disposition
nous ne proposons pas de 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 de 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 dello Chef Samuele Silvestri

a ragione dei diversi tempi di preparazione, chiediamo ai nostri Ospiti la scelta dello stesso
menu per tutta la tavola
a pranzo entro le 14.00 / a cena entro le 21.30

sott'acqua 7 portate

terra emersa 7 portate

di quà e di là 7 portate

105,00€

costo pro-capite, acqua coperto inclusi

le grand tour

11 portate

uno dei menù a 7 portate più 4 piatti a sorpresa

150,00€

costo pro-capite, acqua coperto inclusi

wine pairing

7 calici €60,00 pro-capite

le piccole degustazioni

ogni singolo Ospite potrà creare la sua

2 portate a scelta dai menu 60,00€

3 portate a scelta dai menu 80,00€

4 portate a scelta dai menu 95,00€

costi pro-capite, acqua coperto inclusi



ristorante per onnivori – omnivorous restaurant
venexia

the tasting menus

by our Chef Samuele Silvestri

due to the various preparation times, we kindly ask to our Guest to choose
the same tasting menu for all the table
at lunch time not after 2pm / at dinner not after 9.30pm

sott'acqua - fish menu, 7 courses

terra emersa – meat menu, 7 courses

di quà e di là – fish and meat menu, 7 courses

105,00€

prices for each Guest , including water and cover charge

wine pairing

7 glasses **€60,00** pro-capite

le grand tour

11 courses

one of the 7 courses menu plus 4 extra surprise dishes

150,00€

prices for each Guest, including water and cover charge

the small tasting menus

each Guest can choose his one

2 courses from ours tasting menus 60,00€

3 courses from ours tasting menus 80,00€

4 courses from ours tasting menus 95,00€

prices for each Guest, including water and cover charge



ristorante per onnivori – omnivorous restaurant
venexia

les menus degustation

par notre Chef Samuele Silvestri

dû aux divers temps de préparation nous demandons à nos Hôtes le choix d'un menu dégustation
identique pour toute la table
pour le lunch avant 14h00 / pour le dîner avant 21h30

sott'acqua – menu poisson, 7 plats

terra emersa – menu viande, 7 plats

di quà e di là – menu poisson et viande, 7 plats

105,00€

coût par Hôte, eau et couvert compris

le grand tour

11 portées

un menu parmi ces décrits plus plus 4 plats surprise - pour tous les Hôtes de la table

150,00€

coût par Hôte, eau et couvert compris

wine pairing

notre sélection de 7 verres **€60,00** par Hôte

les petites dégustations

chaque Hôte peut créer la sienne

2 plats de votre choix depuis les menu dégustation **60,00€**

3 plats de votre choix depuis les menu dégustation **80,00€**

4 plats de votre choix depuis les menu dégustation **95,00€**

coût par Hôte, eau et couvert compris



ristorante per onnivori – omnivorous restaurant
venexia

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

sott'acqua

la mer – from the sea

la fiammella di Santa Capa* **

tartare di capasanta, cialde di montasio, frutta
saint-jacques en tartare, chips de fromage de vache , fruits
scallops tartare, cow cheese chips , fruits
4 , 7, 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

passarin, (passera di mare) asparago e finocchio, erbe aromatiche * **

filets de plies, légumes, herbes
plaice filets, vegetables, aromatic herbs
4

risi , bisi e ostrica * **

risotto de petits pois, huître de Scardovari
peas risotto and Scardovari oyster
14

rosso su rosso * **

triglia, squame croccanti, spuma di rapa rossa e senape, spinaci
rouget , écailles croustillantes, "crème anglaise" de betteraves et moutarde, épinards
red mullet filets, crispy scales, beetroots and mustard cream , spinaches
3 , 4, 10

anguilla al sambuco, crema di peperone e frutto della passione * **

anguille au sureau, crème de poivron et fruit de la passion
elderberry eel, pepper and passion fruit cream
4

tirame sù (coi dei)

ramasse-moi (avec tes doigts)
raise me up (with your fingers , no questions!)
1, 3, 7



ristorante per onnivori – omnivorous restaurant
venexia

terra emersa

la terre – from the land

carpaccio di manzo frollato, mandorle glassate, profumi

carpaccio de bœuf, amandes glassées, arômes
aged beef carpaccio, coated almonds, parfumes

8

tartare d'agnello, erbe aromatiche

tartare d'agneau, herbes aromatiques
lamb tartare, aromatic herbs

9

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

pancia di vitello, porro arrostito

flanchet de veau, poireau rôti
veal belly, roasted leek

7, 10

ovetto in primavera

uovo a bassa temperatura, verdure e olive
œuf mollet, légumes et olives
low temperature cooked egg, vegetables and olives

1, 3

il piccione a tre tempi

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

1, 3, 7, 12

spuma di lamponi, gelato ai pinoli, cardo e crumble croccante

écume de framboise, glace aux pignons, chardon et crumble
raspberry foam, pine nuts ice cream, cardoon and crunchy crumble

1, 3, 7, 8

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)



ristorante per onnivori – omnivorous restaurant
venexia

di quà e di là

poissons et viandes – fishes and meats

la fiammella di Santa Capa* **

tartare di capasanta, cialde di montasio, frutta
saint-jacques en tartare, chips de fromage de vache , fruits
scallops tartare, cow cheese chips , fruits

4 , 7, 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

risi , bisi e ostrica * **

risotto de petits pois, huître de Scardovari
peas risotto and Scardovari oyster

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

pancia di vitello, porro arrostito

flanchet de veau , poireau rôti
veal belly, roasted leek

7, 10

il piccione a tre tempi

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

1, 3, 7, 12

cioccolato e porcini in gondola

chocolat et cépes en gondole
chocolate and wild mushrooms in a gondole

1, 3, 7



ristorante per onnivori – omnivorous restaurant
venexia

... i desserts (16,00€)

selezione di formaggi dell'altopiano di asiago (20,00€)
sélection de fromages des haut-plateaux d'asiago (20,00€)
selection of cheeses from the asiago plateau (20,00€)

7

spuma di lamponi, gelato ai pinoli, cardo e crumble croccante
écume de framboise, glace aux pignons, chardon et crumble
raspberry foam, pine nuts ice cream, cardoon and crunchy crumble

1, 3, 7, 8

cioccolato e porcini in gondola
chocolat et cépes en gondole
chocolate and wild mushrooms in a gondole

1, 3, 7

gelato di yogurt di capra, tortino d'olio EVO, polline e mirtilli
glace au yaourt de chèvre, gâteau à l'huile d'olive, pollen et myrtilles
goat yogurt ice cream, , olive oil cake, pollen and cranberries

1, 3, 7

tirame sù (coi dei)
ramasse-moi (avec tes doigts)
raise me up (with your fingers , no questions!)

1, 3, 7

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...

acqua minerale

6,00€

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

*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, capelongo, 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) 50,00€

*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 è 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 doesn't kill you, then becomes a part of you.
if you don't make a conscientious decision regarding this "something"
it means that you don't respect yourself, and by consequence,
that you don't 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 naît de l'exigence de manifester les liens à notre usage inapproprié de notre planète. Indifférents à ce qu'il y a autour de nous, nous continuons dans la destruction de la flore et la faune, lesquelles, au contraire, devraient nous accompagner dans notre vie.

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

En documentant l'ultime fois où leur espèce respective a été observée.

Ce travail veut arriver à toucher consciences endormies, distraites par le temps qui coule, documenter le "d'ou" on vient pour affronter le "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 de-là 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