



100%

RESPONSIBLE
SEAFOOD



MSC-C-59611

Venecia DINNER

TAVOLO

*Tavolo is the heart of our restaurant,
where the journey around Italy begins.*

FIGS AND ROSEMARY FOCACCIA

RICOTTA, PISTACHO & BASIL SPREAD

MARINATED OLIVES

PARMESAN GRISSINI

ANTIPASTI

*Immerse yourself in the Italian Mediterranean
with these appetizers.*

BURRATA CAPRESE

Cherry tomatoes, basil oil

INSALATA FRUTTI DI MARE

Seafood medley, potatoes, peppers & lemon

CALAMARI FRITTI

*Fried calamari coated in semolina garnished
with marinara sauce*

MOZZARELLA IN CARROZZA

*Fried mozzarella, tomato compote
and genovese pesto*

PROSCIUTTO E MELONE

Thin slices of prosciutto on ripe melon

CARPACCIO DI MANZO

*Slices of orange-cured beef with arugula
and grated Parmesan*

TARTARE DI TONNO



*Seared tuna tartare with red beats
and pine nuts*

PRINCIPALE

*We bring to your table the best recipes
from Nonna's kitchen. *Gluten-free or vegan pasta
available, half or full portion upon request.*

TAGLIATELLE AL RAGÚ DE LANGOSTA

Handmade fresh pasta with lobster ragu

CASARECCE

*Homemade fresh pasta with your choice
of carbonara or amatriciana sauce*

SPAGHETTI CACIO E PEPE

*Cream, pecorino romano cheese, parmesan,
black pepper*

GNOCCHI DI PATATE

*Potato gnocchi in bolognese meat ragu
with ricotta cheese*

RAVIOLI TRICOLORI 4 QUESOS

Tricolored four-cheese ravioli in white sauce

RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI

*Ricotta and spinach ravioli in San Marzano
tomato sauce*

LASAGNA DI COSTINE

Lasagna with red wine-braised beef rib ragu

RISOTTO FRUTTI DI MARE

Arborio rice with a mix of seafood

RISOTTO AL BAROLO

Arborio rice, Barolo wine, parmesan cheese

FROM THE LAND AND THE SEA,
Bon appétit!

PESCE DEL GIORNO AL FORNO

*Baked catch of the day in white wine broth
with garlic and capers*

COTOLETTA ALLA MILANESE

*Bread-crusted lamb cutlet with fresh tomato
and mint topping*

FILETTO DI MANZO ALLA ROSSINI

*Certified Angus beef tenderloin, foie gras,
and black pepper Pecorino shavings
(120g - 200g)*

TAGLIATA DI MANZO ANGUS CERTIFICADA

*With arugula, cherry tomatoes, parmesan
shavings, and balsamic reduction*

ZUPPA DI PESCE

Seafood and tomato stew with fine herbs

ARAGOSTA AL FORNO

Baked caribbean lobster in white wine sauce



100%

RESPONSIBLE
SEAFOOD



MSC-C-59611

CONTORNI

Choose one to accompany your main course.

ASPARAGI

Steamed asparagus with parmesan cheese and lemon

DOLCI

Indulge in the sweetness of our desserts

CLASSIC TIRAMISU WITH MASCARPONE CHEESE AND ESPRESSO COFFEE

Cookies moistened with espresso, topped with a smooth layer of mascarpone cheese and cocoa

DARK RUM BABA

Served with Sambuca-infused whipped cream

ARTISANAL ICE CREAM

ICE CREAM TRUFFLE WITH CRISPY CACAO

Vanilla and Ferrero® ice cream covered with crunchy cocoa, hazelnut crumble

LEMON CREAM CANNOLI

Crispy tube-shaped cookie filled with lemon cream and pistachio

PLANT-BASED



ANTIPASTI

CREAMY ROASTED TOMATO VEGAN SOUP

ZUCCHINI AND PORTOBELLO CARPACCIO

With sun-dried tomatoes and fresh herbs

PRINCIPALE

PUMPKIN VEGAN RISOTTO

Roasted pumpkin and walnuts risotto

CONTORNI

SPINACI

Sautéed spinach with garlic and broccoli

PATATE AL ROSMARINO

Roasted rosemary potatoes

FAGIOLI CANNELLINI AL FORNO

Baked cannellini beans with sun-dried tomatoes and fresh herbs

DOLCI

CHOCOLATE CAKE WITH CANDIED ORANGE TRUFFLE

Wave of Change, Iberostar’s pioneering responsible tourism movement, provides guests with certified seafood options in accordance with the Marine Stewardship Council (MSC) environmental certification standards.

Please ask your waiter for the MSC options on this menu.

Some of our dishes can be accommodated to be gluten-free. Please ask your waiter if you have any dietary restrictions or concerns.

¡GRACIAS POR CONTRIBUIR A LA CONSERVACIÓN DE LA LANGOSTA!
From March 1st to June 30th, we respect the lobster breeding season by not fishing or serving this product at our hotels, and therefore a substitute will be offered.



100%

RESPONSIBLE
SEAFOOD



MSC-C-59611

Venecia CENA

TAVOLO

*Tavolo es nuestra mesa en el centro,
el viaje por Italia comienza aquí.*

FOCACCIA DE HIGOS Y ROMERO

UNTABLE DE RICOTA, PISTACHO Y ALBAHACA

ACEITUNAS MARINADAS

PARMESANO GRISSINI

ANTIPASTI

Sumérgete en el mediterráneo italiano con estos aperitivos.

BURRATA CAPRESE

Tomate cherry y aceite de albahaca

INSALATA FRUTTI DI MARE

Mezcla de mariscos, papas, pimientos y limón

CALAMARI FRITTI

*Calamares fritos con sémola,
acompañados con salsa marinara*

MOZZARELLA IN CARROZZA

*Mozzarella frita con compota de tomate
y pesto genovese*

PROSCIUTTO E MELONE

Lonchas finas de prosciutto sobre melón maduro

CARPACCIO DI MANZO

*Láminas de ternera curada a la naranja, rúcula
y parmesano rallado*

TARTARE DI TONNO



Tartar de atún sellado con betabel y piñones

PRINCIPALE

Traemos a tu mesa las mejores recetas de pasta de la nonna

**Pasta sin gluten o vegana disponible, se puede solicitar
media porción o porción completa.*

TAGLIATELLE AL RAGÚ DE LANGOSTA

Pasta fresca casera con ragú de langosta

CASARECCE

*Pasta fresca casera con su elección de salsa
carbonara o salsa amatriciana*

SPAGHETTI CACIO E PEPE

*Crema, queso pecorino romano, parmesano,
pimienta negra*

GNOCCHI DI PATATE

En ragú de carne a la boloñesa y queso ricotta

RAVIOLI TRICOLORI 4 QUESOS

Ravioles tricolores de 4 quesos en salsa blanca

RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI

*Ravioli de ricotta y espinacas en salsa
de tomate san marzano*

LASAGNA DI COSTINE

*Lasagna con ragú de costilla de res
al vino tinto*

RISOTTO FRUTTI DI MARE

Arroz arborio mezcla de mariscos

RISOTTO AL BAROLO

Arroz arborio, vino Barolo, queso parmesano

DE LA TIERRA Y DEL MAR

¡Buen apetito!

PESCE DEL GIORNO AL FORNO

*Pesca del día horneada en caldo de vino blanco,
ajo y alcaparras*

COTOLETTA ALLA MILANESE

*Milanese de cordero con costra de pan tallado,
topping de tomate fresco y menta*

FILETTO DI MANZO ALLA ROSSINI

*Lomo de ternera certificada angus, foie gras
y ralladura de pecorino a la pimienta negra
(120 gr - 200 gr)*

TAGLIATA DI MANZO ANGUS CERTIFICADA

*Con rúcula, tomate cherry, lascas de parmesano
y reducción de balsámico*

ZUPPA DI PESCE

*Estofado de tomate y mariscos
a las finas hierbas*

ARAGOSTA AL FORNO

*Langosta caribeña al horno en salsa
de vino blanco*



100%

RESPONSIBLE
SEAFOOD



MSC-C-59611

CONTORNI

Elige uno para acompañar.

ASPARAGI

Espárragos al vapor con queso parmesano y limón

DOLCI

Deléitate con la dulzura de nuestros postres.

CLÁSICO TIRAMISÚ DE QUESO MASCARPONE Y CAFÉ EXPRESSO

Galletas humedecidas con café expreso, crema suave de queso mascarpone y cacao

BABA DE RON OSCURO

Servido con crema chantilly de Sambuca

COPA DE HELADO ARTESANAL

TARTUFO HELADO, CRUJIENTE DE CACAO

Helado de vainilla y Ferrero® cubierto con cacao crujiente, crumble de avellana

CANNOLI DE CREMA DE LIMÓN

Galleta crujiente en forma de tubo, relleno de crema de limón y pistacho

VEGANO



ANTIPASTI

SOPA CREMOSA DE TOMATE ASADO

CARPACCIO DE CALABACÍN Y PORTOBELLO

Con tomates secos y hierbas frescas

PRINCIPALE

RISOTTO VEGANO DE CALABAZA

Calabaza asada y nueces

CONTORNI

SPINACI

Espinacas salteadas con ajo y brócoli

PATATE AL ROSMARINO

Papas asadas al romero

FAGIOLI CANNELLINI AL FORNO

Frijoles cannellini horneados con tomates secos y hierbas frescas

DOLCI

TARTA DE CHOCOLATE CON TRUFA DE NARANJA CONFITADA

Wave of Change, el movimiento pionero de turismo responsable de Iberostar, ofrece a los huéspedes opciones de mariscos de origen responsable de acuerdo con **las Normas de certificación ambiental Marine Stewardship Council (MSC)**.

Pregunte a su mesero por las opciones de MSC de este menú.

Algunos platillos se pueden hacer libres de gluten (pregunte a su mesero).
Pregunte a su mesero por alérgenos en los alimentos.

¡GRACIAS POR CONTRIBUIR A LA CONSERVACIÓN DE LA LANGOSTA!

Del 1 de marzo al 30 de junio, respetamos la época de reproducción de la langosta no pescando ni sirviendo este producto en nuestros hoteles por lo que se ofrecerá un producto sustituto.