

A detailed still life painting of various botanical specimens arranged on a dark, textured background. The composition includes two large, open oyster shells in the upper center, showing their iridescent interiors. To the left is a large, green, veined leaf. Above the oysters are several dark, fan-shaped objects, possibly dried seaweed or fungi. To the right, there are green leaves and a small, closed flower bud. In the lower right, a large, green, bumpy artichoke-like plant with a pinkish-purple center is prominent. Below it, a small blue flower with white stamens is visible. At the bottom center, there are more green leaves and a small blue flower. In the bottom right corner, a single apple is partially visible. The overall style is that of a classical still life painting, with fine detail and a rich color palette. The text "VERO" is superimposed in the center in a bold, white, sans-serif font.

VERO

VeRo embodies the essence of a vibrant and ever-evolving Venice,
where art, history, and tradition seamlessly intertwine with the present.
It tells a subtle yet profound story, unfolding within the mysterious alleys
where the gentle morning breeze greets you,
and the sunsets transport you into a dreamlike state.

Surrounded by majestic palaces and enchanting monuments,
seemingly frozen in time, VeRo combines the elegance
of classical Venetian architecture
with the distinctive contemporary design of Patricia Urquiola.
This unique synergy creates an unparalleled concept of design,
offering exclusive, intimate, and refined atmospheres.

VeRo Restaurant merges Mediterranean culinary traditions
with the finest local ingredients,
enhanced by the creative expertise of Chef Gabriel Collazzo.
Originally from Tuscany, with a background in Michelin-starred kitchens
across Italy and France, Chef Collazzo brings an innovative touch to every dish.

With a philosophy rooted in respect for high-quality ingredients and seasonality,
VeRo redefines fine dining. It offers an immersive gastronomic journey,
brought to life through its carefully curated tasting menus.
Thus, creating a harmonious balance between flavours and aromas.

MENÙ DEGUSTAZIONE

180 €

Ostrica croccante, Lardo di Colonnata e Chardonnay

1 3 7 8 12 14

Animella alla Rossini

3 6 7 8

Spaghetto quadrato, Polvere di spirulina, Essenza di mare e Yuzu

1 4 7 14

Gnocchetto di patate, Zabaione salato, Asparagi e Agretti (V)

1 3 12

Rombo, Patisson e Variazione di zucchine

4 7

Piccione, Spugnone e Pastinaca alla vaniglia

1 6 7 9

Pera, Finocchietto selvatico e Capra

3 7

Wine pairing 7 calici 90 €

Wine pairing 4 calici 50 €

Il menù degustazione si intende per tutto il tavolo

(V) vegetariano - (VG) vegano

Prezzi in euro, servizio compreso - IVA inclusa

Pane, Olio DOP e piccole attenzioni della casa 10 € a persona

Il nostro impegno per la sostenibilità si riflette anche nella scelta di prodotti locali, inclusi pesce, carne, latticini, frutta e verdura, molti dei quali provenienti da fornitori locali. Inoltre, il nostro caffè e tè sono certificati e provengono da collaborazioni fair trade.

Informazioni sulle Allergie Alimentari: alcuni piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati nell'Allegato II del Regolamento (UE) N. 1169/2011 e s.m.i.. Gli allergeni e i loro derivati sono: (1) Cereali contenenti glutine, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (*); b) maltodestrine a base di grano (*); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola. (2) Crostacei, (3) Uova, (4) Pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino. (5) Arachidi, (6) Soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (*); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia. (7) Latte, tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) latticello. (8) Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola. (9) Sedano, (10) Senape, (11) Semi di sesamo, (12) Anidride solforosa e solfiti, (13) Lupini, (14) Molluschi.

(*) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

Su richiesta è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale in servizio. Non possiamo garantire l'assenza completa di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti e bevande.

Il pesce destinato al consumo crudo o quasi crudo è sottoposto a un trattamento di bonifica preventiva in conformità alle disposizioni del Regolamento (CE) N. 853/2004, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera D, Punto 3. Prodotto ittico conforme alle prescrizioni del Reg. (CE) N. 853/04, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera d, punto 3. Seguendo le procedure del Piano H.A.C.C.P. secondo il Regolamento (CE) N. 852/04 e s.m.i., per garantire qualità e sicurezza, (a) i piatti o gli ingredienti contrassegnati con © sono congelati o surgelati all'origine dal produttore, (b) gli ingredienti possono essere sottoposti a un abbattimento in loco a temperature negative.

À LA CARTE

Antipasti

Animella alla Rossini	44 €	3	6	7	8
Barbabietola, Noci e Lamponi (VG)	36 €				8
Seppia di laguna, Patata, Provola e Bietola	38 €			7	14
Capasanta, Cavolo rapa e Finocchi	44 €				14

Primi Piatti

Spaghetto quadrato, Essenza di mare e Yuzu	48 €	1	4	7	14
Una Carbonara IN BRODO!	46 €	1	3	7	9
Risotto Marsiglia-Venezia	50 €	2	4	7	12 14
Bottone Veneziano	40 €			1	7 9

Secondi Piatti

Rombo, Patisson e Variazione di zucchine	52 €			4	7
Maialino, Mini giardiniera e Agrumi	48 €			9	10
Branzino d'amo di Pellestrina, Topinambur al saor e Porro bruciato	50 €			4	7 12
Carota e Piselli (VG)	44 €				

Dolci

Pera, Finocchio e Capra	25 €			3	7
Gianduja, Pistacchio e Bufala	25 €	1	3	7	8
Riso, Cocco, Pepe rosa e Frutto della passione (VG)	25 €				
Frutti rossi fermentati, Panna cotta, Sorbetto al melograno	25 €				7

Executive Chef
Gabriel Collazzo

VE
RO

VRETREATS
CA' DI DIO
Your Retreat in Venice

SMALL
LUXURY
HOTELS
OF THE WORLD®