



FESTIVE CELEBRATIONS FESTIVITÀ

2025



THE
**GRITTI
PALACE**
VENICE

FESTIVITÀ

Iniziate il nuovo anno immersi nell'incanto di The Gritti Palace e concedetevi un eccezionale Brunch di Capodanno, con prelibatezze della tradizione e viste mozzafiato di Venezia.

Per informazioni e per prenotare:

T +39 041 794611

restaurantclubdeldoge@luxurycollection.com

O visitate: clubdeldoge.com





THE
**GRITTI
PALACE**
VENICE

FESTIVE CELEBRATIONS

Start the new year in a world of
enchancing luxury.

Indulge in a grand New Year's Day
brunch at The Gritti Palace, featuring
traditional festive delicacies and Venice's
breathtaking views.

For information and reservations, please contact:
T +39 041 794611

restaurantclubdeldoge@luxurycollection.com

Or visit: clubdeldoge.com



BRUNCH DI CAPODANNO
GIOVEDÌ 1 GENNAIO 2026 | 12.30 – 15:30

Calice di champagne rosé come benvenuto

DAL FORNO DEL GRITTI CON LIEVITO MADRE

Pane a lievitazione naturale, pasticceria dolce e salata,
Selezione di uova "free range"

GLI ANTIPASTI

I formaggi DOP: treccia, burrata e mozzarella di bufala, gorgonzola al cucchiaino
Sopressa veneta salume punta di coltello, o
Mortadella Favola, salumificio Palmieri
Giardiniera fatta in casa
Carciofini del nostro orto sott'olio
Tonno, erba cipollina, senape e capperi
Branzino, mango e insalatine aromatiche
Crudo di scampi e passion fruit
Insalatine di schie
Ostriche Gillardeau
Vitello tonnato
Carne carpacciata rucola e scaglie di parmigiano

L'ANGOLO DELLA TRADIZIONE VENETA

Baccalà mantecato, moscardini in umido, baccalà alla vicentina con polenta morbida

LE INSALATE INVERNALI

Caesar salad
Vitello salmistrato, fagioli e cipolla

PASTE E RISOTTI LIVE

Lasagna radicchio e gorgonzola
Tortellini in brodo
Risotto selezione carnaroli tenuta La Fagiana con tartufo bianco pregiato
Maccheroncini all'uovo della nostra trafila alla bolognese

SECONDI E CONTORNI

Costolette d'agnello d'Alpago
Bollito misto, purea di patate e lenticchie in umido
Branzino all'Acqua pazza
Patate rustiche al forno
Radicchio alla griglia

LA PASTICCERIA DEL GRITTI IN FORMATO MIGNON E TRADIZIONALE

Selezione di torte e crostate
Assortimento di pasticceria mignon
Tiramisù live
Selezione di frutta esotica
Panettone a lievitazione naturale, salsa vaniglia e cioccolato e confettura d'arancia

Prezzo per persona 170 euro, bevande escluse, servizio ed Iva inclusi



NEW YEAR'S DAY BRUNCH
THURSDAY, JANUARY 1ST, 2026 | 12.30PM TO 3.30 PM

Welcome glass of rosé champagne

FROM THE GRITTI'S OVEN WITH SOURDOUGH

Naturally leavened bread, sweet and savory pastries
Selection of "free range" eggs

APPETIZERS

PDO cheeses: treccia, burrata, buffalo mozzarella, Gorgonzola by the spoonful
Hand-sliced Venetian soppressa salami
Favola Mortadella, Palmieri charcuterie
Homemade giardiniera
Artichokes from our garden in oil
Tuna with chives, mustard and capers
Sea bass with mango and aromatic salad greens
Raw scampi with passion fruit
Schie shrimp salad
Gillardeau oysters
Vitello tonnato
Beef carpaccio with arugula and Parmesan shavings

OF VENETIAN TRADITION

Creamed cod, stewed octopus, Vicenza-style cod with soft polenta

SALADS

Caesar salad
Corned veal with beans, and onion

LIVE PASTA AND RISOTTO

Lasagna with radicchio and Gorgonzola
Tortellini in broth
La Fagiana Carnaroli risotto & prized white truffle
Bronze die maccheroncini pasta with Bolognese sauce

SECONDS & SIDES

Alpago lamb chops
Mixed boiled meats with mashed potatoes and stewed lentils
Sea bass "all'Acqua Pazza"
Rustic oven-baked potatoes
Grilled radicchio

THE GRITTI'S TRADITIONAL & MIGNON PASTRY SELECTION

Cakes and tarts from our pastry kitchen
Assortment of mignon pastries
Tiramisù, prepared live
Selection of exotic fruit

Homemade naturally leavened panettone with chocolate & vanilla sauce and orange marmalade

170 euro per person, drinks excluded, service and VAT included.



TERMINI & CONDIZIONI

Il Brunch di Capodanno presso il Gritti Palace si terrà il 1 gennaio 2026 dalle 12:30 alle 15:30 al prezzo di € 170 a persona, servizio e IVA inclusi. I vini non sono inclusi.

È richiesta la prenotazione di almeno due adulti.
È richiesta una carta di credito a garanzia della partecipazione all'evento.

In caso di cancellazione con richiesta pervenuta entro lunedì 1 dicembre 2025 alle ore 19:00, sarà addebitato il 50% dell'importo. Sulle cancellazioni pervenute dopo le 19:00 di lunedì 1 dicembre 2025 e sul mancato arrivo sarà addebitato l'intero importo.

È previsto un menu gratuito per i bambini dai 0-3 anni.
I bambini di età compresa tra i 4 e i 10 anni hanno diritto al 50% di riduzione sul Brunch di Capodanno al ristorante Club del Doge.
I bambini oltre i 10 anni saranno soggetti a tariffazione completa.

Per informazioni e prenotazioni, vi preghiamo di contattare:

T +39 041 794611

Email: restaurant.clubdeldoge@luxurycollection.com

O visitate il sito: clubdeldoge.com



TERMS & CONDITIONS

New Year's Day Brunch at The Gritti Palace is available on January 1st, 2026 from 12.30pm to 3.30pm at the price of € 170 per person, service and VAT included. Beverage is not included.

A minimum of two people per reservation is required.
A credit card guarantee is required for all reservations.

Cancellations received before 7pm on Monday, December 1st, 2025 will be charged 50% of the total amount.

Cancellations received after 7pm on Monday, December 1st, 2025, and no shows will be subject to 100% penalty of the entire reservation.

A children's menu will be provided complimentary for children aged 0-3 years.

Children aged 4-10 years are entitled to a 50% reduction on the price of New Year's Day Brunch at Club del Doge Restaurant.
Children 11 years or older will be charged the full menu price.

For information and reservations, please contact:
T +39 041 794611

Email: restaurantclubdeldoge@luxurycollection.com

Or visit: clubdeldoge.com





THE GRITTI PALACE
A LUXURY COLLECTION HOTEL, VENICE
SAN MARCO, 2467, 30124, VENICE, ITALY
T. +39 041 794611

THEGRITTIIPALACE.COM