

New Year Menu

A cluster of seven stylized, multi-pointed stars in a dark blue color, arranged in a loose, circular pattern to the right of the 'New Year' text.

Il Ludico vi invita a celebrare l'arrivo del nuovo anno con un'esperienza unica.

Per l'occasione, abbiamo creato un esclusivo menù in formula buffet, con posti a sedere, per vivere una serata all'insegna del gusto e del piacere di stare insieme.

La nostra carta dei vini, selezionata appositamente per la serata, accompagnerà ogni piatto con raffinatezza e armonia.

Inoltre, per rendere questa notte ancora più speciale, musica dal vivo farà da sottofondo alla nostra festa, mentre insieme daremo il benvenuto al 2025, con gioia e divertimento.

Info e prenotazione

ludico@quidhotelvenice.com

[041 239 5600](tel:0412395600)

Prenota anche la tua navetta dal voco a Venezia presso il nostro Ricevimento



New Year Menu

LUDICO
DRINKS, FOOD & PLAY

IL NOSTRO BENVENUTO AL LUDICO

Calice di Prosecco e ostriche:

ISOLA DEI SALUMI, FORMAGGI e CONFETTURE

Taleggio DOP, Caciocavallo Silano, Fienotto Veneto, Asiago, Parmigiano Reggiano DOP, Straciatella di Bufala, Gorgonzola DOP, Emmenthal

Soppressa Veneta, Prosciutto Crudo di Parma DOP, Bresaola della Valtellina, Speck Tirolese, Lardo di Colonnata, Roastbeef all'inglese

ANGOLO RUSTICI E DAL FORNO

Focaccia alle Olive e al Pomodoro, Erbazzone Reggiano, Sfogliata ai Carciofi

ANGOLO INSALATE

Misticanza, Peperonata, Insalata russa, Olive, Pomodori, Mais, Carote, Ceci, Radicchio

ANTIPASTI

Pinzimonio di Carote, Sedano, Peperoni, Citronette, Salsa Verde, Dressing allo Yogurt, Dressing alla Senape.

Cotechino di Modena con Lenticchie

Baccalà Mantecato alla veneziana

Crema di Patate e Porri

Polpo alla piastra con Insalatina tiepida di Pomodorini ed Olive taggiasche

PRIMI

Gnocchetti freschi con Crema di Zucca mantovana alle Erbe provenzali

Paccheri ai Crostacei, con Pomodorini rossi e gialli

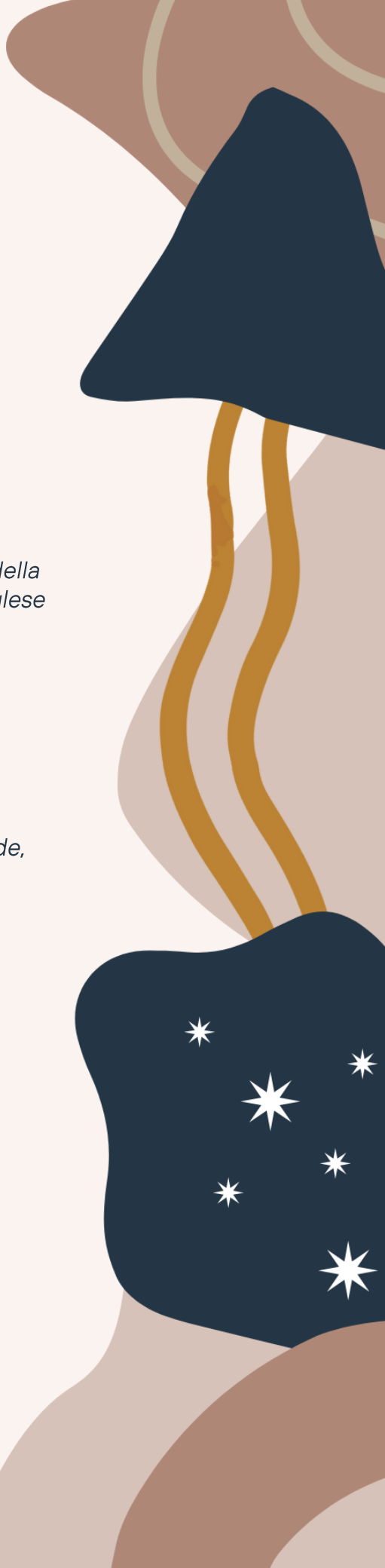
SECONDO

Trancio di Pescato del giorno in guazzetto di Vongole con Patate al vapore (servito al tavolo)

PER CONCLUDERE IN «DOLCEZZA»

La nostra selezione di Torte, Panettone della tradizione con Crema inglese, piccola pasticceria, Brownie, Profiteroles, selezione di Frutta Secca e Frutta Fresca di stagione

Prezzo € 95,00 per persona
(Inclusi acqua e caffè)



New Year Menu

A cluster of seven decorative stars of varying sizes and orientations, positioned to the right of the 'New Year' text.

The Ludico Restaurant invites to celebrate the arrival of New Year with a unique experience.

For the occasion, we have created an exclusive buffet-style menù with seated arrangement, allowing you to enjoy an evening dedicated to great taste and pleasure of being together.

Our special wine list for the evening , will accompany each dish with elegance and armony.

To make this night even more special, live music will provide the backdrop to our celebration, as we wait 2025 together with joy and fun.

Book to
ludico@quidhotelvenice.com
[041 239 5600](tel:0412395600)

Reserve your taxi from voco Hotel to Venice at the Reception.



New Year Menu



LUDICO
DRINKS, FOOD & PLAY

WELCOME TO LUDICO

Glass of Prosecco and oysters

SELECT OF COLD CUTS, CHEESES AND JAM

Taleggio cheese DOP, Caciocavallo cheese Silano, Fienotto cheese Veneto, Asiago cheese, Parmigiano Reggiano cheese DOP, Stracciatella di Bufala cheese, Gorgonzola cheese DOP, Emmenthal cheese

Soppressa Veneta, Parma Raw ham DOP, Bresaola della Valtellina, Speck Tirolese, Lardo di Colonnata, Roastbeef

SAVORY FOOD CORNER

Olive and tomato Focaccia, Erbazzone Reggiano, Artichoke puff pastry

SALADS CORNER

Green salad, stewed peppers, Russian salad, Olive, Tomato, Corns, Carrots, Chickpeas and Red Chicory

STARTERS

Cruditès of Carrots, Celery, Peppers, Citronette, Green sauce, Yogurt and Mustard Dressing.

Cotechino from Modena with Lentils

Venitian Creamed salted Cod

Potatoes and Leek Soup

Grilled Octopus with Taggiasche Olive and cherry tomato salad

FIRST COURSE

Fresh Gnocchetti freschi with Pumpkin cream and herbs

Paccheri pasta with shellfish, red and yellow cherry tomatoes

MAIN DISH

Catch of the day in a clams broth with steamed potatoes (served at the table)

WITH «SWEETNESS»

Our selection of traditional Penettone cakes with Custard, small pastries, Brownie, Profiteroles, seasonal fresh and dried fruits

Price € 95,00 per person
(Including water and coffee)

