

THE QUADRI GAZETTE



MENU pag 5

Per una pausa veloce assaggiate i nostri cicchetti e tramezzini. Se desiderate qualcosa di più sostanzioso provate le nostre pizze, il club sandwich o il Big Max, l'hamburger dello chef con patatine fritte in olio extravergine di oliva.

For a small bite, try a couple of cicchetti or a Venetian tramezzino. For those with an appetite, don't miss our signature pizzas, a classic club sandwich or the Big Max, our chef's hamburger served with extra virgin olive oil fries.



CICCHETTI pag 4

I nostri cicchetti veneziani includono il crudo di branzino, le polpettine di vitello oppure le sarde e verdure fritte con salsa Quadri. Se volete assaggiarli tutti, scegliete la Cicchettata Maxima.

A Quadri must? Our cicchetti or Venetian small plates that include seabass crudo, mini veal meatballs or fried sardines and vegetables with Quadri sauce. Try them all by ordering the Cicchettata Maxima.



BREAKFAST pag 3

Per iniziare la giornata potete scegliere tra le nostre preparazioni dolci o salate. Tutte realizzate al momento dalla cucina o dal nostro laboratorio di pasticceria solo con ingredienti selezionati, provenienti da piccoli produttori locali. Start your day by choosing among our sweet and savory breakfast options. Everything is made fresh daily in our kitchen and pastry lab using quality ingredients from small, local producers.



COCKTAILS pag 6

Cocktail da provare: il Bloody Raf con spremuta fresca di pomodoro datterino, lo Spritz Alajmo con Barbaresco Chinato e acqua tonica o uno dei nostri Martini come il J-Tini con zafferano e polvere di liquirizia.

Cocktails to try: the Bloody Raf with fresh datterino tomato juice, the Alajmo Spritz with Barbaresco Chinato and Fever Tree Tonic Water or one of our signature Martini cocktails, like the J-Tini with saffron and licorice powder.



VINO pag 7

Scegliete un calice o una bottiglia dalla selezione del Gran Caffè Quadri. Choose a glass or a bottle from our Gran Caffè Quadri wine selection.



DESIGN pag 9

I nostri bicchieri soffiati a mano e altri prodotti di design possono essere acquistati all'interno del Grancaffè o sul nostro shop online, con spedizioni in tutto il mondo. Our hand-blown glassware, and other design products, can be purchased inside the café or on our website and shipped around the world.

UNISCITI AL CLUB IN POCHI SEMPLICI PASSAGGI. SCARICA L'APP SUL TUO SMARTPHONE DA APP STORE O GOOGLE PLAY, CREA IL TUO PROFILO E COLLEZIONA ALAJMO SMILES.

JOIN THE CLUB WITH JUST A FEW SIMPLE STEPS. DOWNLOAD THE APP ON YOUR SMARTPHONE FROM APP STORE OR GOOGLE PLAY, CREATE YOUR PROFILE AND COLLECT ALAJMO SMILES.



HISTORY

Il locale apre nel 1638 con il nome "Il Rimedio", dovuto al vino Malvasia venduto all'interno che si riteneva "rinvigorisce le membra e risvegliasse lo spirito".

Il 28 maggio 1775, Giorgio Quadri sbarca a Venezia dopo aver lasciato Corfù insieme alla moglie Naxina ed ebbe l'idea di investire gli averi di famiglia in un locale che vendesse "l'acqua negra bollente". I due innamorati acquistarono quindi l'allora Rimedio, sotto le Procuratie Vecchie.

Inizia così la storia del Gran Caffè Quadri che avrà un altro passaggio cruciale nel 1830, quando la gestione passa ai fratelli Vaerini. I due imprenditori ristrutturano gli interni aggiungendo il Ristorante Quadri al piano superiore.

Gran Caffè Quadri was first opened in 1638 with the name Il Rimedio (The Remedy), due to the fact that it served Malvasia wine, commonly believed to enliven both the body and spirit.

On May 28, 1775, Giorgio Quadri, arrived in Venice from Corfu together with his wife Naxina in search of fortune. It was Naxina to suggest that they invest in a place that served "hot black water." The couple purchased Il Rimedio and began serving Turkish coffee.

In 1830, Gran Caffè Quadri was purchased by the Vaerini brothers, who restored the café and added a restaurant upstairs, Ristorante Quadri.

CAFFÈ

Serviamo una miscela speciale, 100% Arabica, selezionata e torrefatta in esclusiva per il Gruppo Alajmo dal Laboratorio di Torrefazione Giamaica caffè di Verona.

We serve a special blend of 100% Arabica beans, selected and roasted specifically for the Alajmo Group by Laboratorio di Torrefazione Giamaica Caffè roasters in Verona.

CAFFÈ ESPRESSO €8.00
100% Arabica blend

CAFFÈ ESPRESSO MACCHIATO €9.00

CAFFÈ ESPRESSO DECAFFEINATO €8.00
Brazil Santos

CAFFÈ DOPPIO €14.00
Double shot espresso

CAFFÈ AMERICANO €13.00
Espresso in tazza grande con acqua calda e latte a parte
Espresso with hot water served and milk served on the side

CAFFÈ IN FILTRO €13.00
Filter coffee

CAFFELATTE €13.00

CAFFÈ ESPRESSO CON PANNA €13.00
Espresso with whipped cream

CAPPUCCINO €13.00

CAPPUCCINO CON LATTE DI MANDORLA € 14.00
(Senza lattosio)
Cappuccino with almond milk (Dairy free)

LÌ PER LÌ €10.00
Mini cappuccino originario di Trieste dal 1953
Mini cappuccino from Trieste since 1953

ORZO BIOLOGICO €8.00
Organic hot barley coffee

ORZO BIOLOGICO CON CREMA DI LATTE €11.00
Organic hot barley coffee with milk foam

LATTE MACCHIATO €14.00
Steamed milk stained with coffee

CAFFÈ ESPRESSO SHAKERATO €15.00
Cold espresso shaken with ice

CIOCCOLATA CALDA (solo periodo invernale) €15.00
Hot chocolate

CIOCCOLATA CALDA CON PANNA €17.00
Hot chocolate with whipped cream

IRISH COFFEE €20.00
Caffè, whisky, zucchero e panna montata
Coffee, whisky, sugar and whipped cream



Con l'ingresso della famiglia Alajmo nel 2011 il Grancaffè ha riacquisito la sua estetica originaria e migliorato la proposta. All'inizio del 2018 inizia l'importante restauro per il quale i fratelli Alajmo chiamano il designer e creativo francese Philippe Starck.

Una trasformazione che ha rivelato l'originaria magia del locale in un'atmosfera romantica e lievemente surrealista, immaginata da Philippe Starck e messa in opera dall'abilità degli artigiani veneziani.

Oggi il Grancaffè Quadri continua ad essere un luogo d'incontro per i veneziani e una meta turistica ricercata dove poter scoprire un angolo autentico di storia.

With the arrival of the Alajmo family in 2011, Quadri regained its former allure and in early 2018 the caffè underwent a major restoration led by the French creator Philippe Starck and a team of top Venetian artisans.

Today Grancaffè Quadri is a both a local Venetian hangout and must-visit destination for savvy tourists looking for an authentic taste of the city.



QUADRI
THE DOCUMENTARY
IL DOCUMENTARIO

SCAN AND PLAY
INQUADRA E RIPRODUCI

OUR RESTAURANT UPSTAIRS
IN PIAZZA SAN MARCO

Ristorante una stella Michelin in Piazza San Marco. La proposta gastronomica si lega al territorio, alla laguna e ai suoi prodotti.

Michelin-starred restaurant in St. Mark's Square serving contemporary Venetian and Italian specialties.

BREAKFAST

CROISSANT NATURE	€6.00
Plain croissant	
CROISSANT ALLA CREMA	€7.00
Croissant filled with pastry cream	
CROISSANT CON CREMA AL PISTACCHIO	€7.00
Croissant filled with pistachio cream	
CROISSANT CON CREMA AL CIOCCOLATO	€7.00
Croissant filled with chocolate cream	
BRIOCHE ALL'ITALIANA NATURE	€6.00
Plain Italian brioche	
BRIOCHE ALL'ITALIANA ALL'ALBICOCCA	€7.00
Italian brioche filled with apricot jam	

TORTINA DI MELE CON CANNELLA E PINOLI	€7.00
Apple tart with cinnamon and pine nuts	
PASTINA CON RICOTTA DI BUFALA	€7.00
Sweet buffalo milk ricotta pastry	
MUFFIN AL GIANDUJA	€7.00
Con olio extravergine di oliva, farina di riso farina di nocciola e cioccolato fondente Chocolate hazelnut muffin with extra virgin olive oil, rice flour, hazelnut flour and dark chocolate	
MUFFIN ALLE CAROTE E CIOCCOLATO	€7.00
(Vegano) Carrot and chocolate muffin (Vegan)	

SFOGLIA ALL'OLIO	€7.00
Con olio extravergine, crema di riso e cioccolato (Senza latticini) Extra-virgin olive oil puff pasry with rice cream and chocolate (Dairy free)	
SELEZIONE DI BISCOTTERIA SECCA	€10.00
(10 biscotti) Selection of Italian biscuits (10 pieces)	
CROISSANT SALATO	€12.00
Mortadella, scamorza affumicata, lattuga e semi misti Savory croissant with mortadella, smoked scamorza, lettuce and mixed seed	



Max's Breakfast €44.00

Croissant o pastina
Pane burro, marmellata e miele
Coppetta di frutta fresca
Spremuta d'arancia
Bevanda calda

Croissant or pastry
Bread, butter, jam and honey
Fresh fruit cup
Freshly squeezed orange juice
Hot beverage

Raf's Breakfast €48.00

Pane tostato e culaccia
Uovo morbido con pancetta croccante
Tramezzino con salmone e storione
Coppetta di frutta fresca
Spremuta d'arancia
Bevanda calda

Toasted bread and culaccia prosciutto
Soft boiled egg and crispy pancetta
Salmon and sturgeon tramezzino
Fresh fruit cup
Freshly squeezed orange juice
Hot beverage



DRINKS

Aranciata	€12.00
Coca-Cola Coca-Cola Zero	€12.00
Fever-Tree Ginger Ale Ginger Beer Tonic Water	€12.00
Lemon Soda	€12.00
Fever-Tree Soda Water	€12.00
Sprite	€12.00
Ice Tea / The Freddo	€12.00
Baladin Cedrata Spuma Ginger	€12.00

Acque Minerali - Mineral Water

Valverde naturale o gassata Valverde still or sparkling	
250 ml	€5.00
750ml	€9.00

Succhi di Frutta - Fruit Juice

SPREMUTE DI AGRUMI	€15.00
Arancia Pompelmo Freshly squeezed juices: Orange Grapefruit	
LIMONATA FRESCA	€13.00
Succo di limone fresco, sciroppo di zucchero, acqua minerale (frizzante o naturale) Fresh lemonade: fresh lemon juice, simple syrup, mineral water (sparkling or still)	

NETTARI DI FRUTTA ALAJMO - 220ml in bottiglia	€12.00
Albicocca Ananas Fragola Pera Mango Pompelmo Alajmo fruit nectars - 220ml bottle Apricot Pineapple Strawberry Pear Mango Grapefruit	
NETTARI DI FRUTTA MILLIAT - 330ml in bottiglia	€15.00
Frutto della passione Pesca Mela Renetta Milliat fruit nectars - 330ml bottle Passion fruit Peach Renetta apple	

Tè e Infusi - Teas and Herbal Teas

BLACK TEAS	€14.00
Darjeeling English Breakfast Rose Congu Earl Grey	
GREEN TEA	€14.00
Gunpowder	
DECAF TEA	€14.00
Ceylon o.p.	
HERBAL TEA	€14.00
Chamomile Fennel seeds Mint Verbena Berries and flower petals	

CICCHETTI

Tipici snack veneziani che possono essere ordinati singolarmente o come parte di una degustazione.

Typical Venetian bar snacks that can be ordered individually or as part of a cicchetti tasting.

Cicchettata Maxima €105.00
DEGUSTAZIONE COMPLETA DA CONDIVIDERE IN DUE
O DA AFFRONTARE EROICAMENTE DA SOLI.
COMPLETE TASTING OF ALL OF OUR CICCHETTI
TO BE SHARED FOR TWO OR TO HEROICALLY FACE ALONE.

Cicchettata di Pesce €50.00
TUTTI I CICCHETTI DI PESCE
FISH CICCHETTI TASTING

Cicchettata Classica €55.00
TUTTI I CICCHETTI DI CARNE E VEGETARIANI
MEAT AND VEGETABLE CICCHETTI TASTING

Cicchettata Dolce €15.00
TUTTI I CICCHETTI DOLCI
SWEET CICCHETTI TASTING

Pesce - Fish

TARTARE DI BRANZINO AL PEPE VERDE E RUCOLA . . . €10.00
SEA BASS TARTARE WITH GREEN PEPPERCORNS
AND ARUGULA

BIGNÈ QUADRATO AL BACCALÀ MANTECATO. €12.00
E CAVIALE CROCCANTE
SQUARE BEIGNET WITH WHIPPED SALT COD
AND CRISPY CAVIAR

"OVO" DURO CON SALSA DI VENTRESCA €10.00
E BOTTARGA DI MUGGINE
HARD-BOILED EGG WITH TUNA BELLY SAUCE
AND MULLET BOTTARGA

SARDE E ZUCCHINE FRITTE CON SALSA QUADRI . . . €10.00
FRIED SARDINES AND ZUCCHINI
WITH QUADRI SAUCE

ARANCINI DI SEPPIE AL NERO E ALGHE €9.00
CUTTLEFISH INK AND SEAWEED RICE BALL

Carne - Meat

CAPPUCCINO ALLA BOLOGNESE. €9.00
POTATO CAPPUCCINO WITH MEAT RAGU

POLPETTE DI VITELLO IMPANATE €8.00
CON SALSA DI PEPERONI DOLCI
BREADED VEAL MEATBALLS
WITH SWEET PEPPER SAUCE

FOCACCINA VENEZIANA €12.00
CON BATTUTA DI CARNE
AL TARTUFO NERO ESTIVO
VENETIAN FOCACCIA WITH BEEF TARTARE
AND BLACK SUMMER TRUFFLE

Vegetali - Vegetarian

BOCCONCINI DI MOZZARELLA DI BUFALA €8.00
CAPPERI E CAFFÈ
BUFFALO MILK MOZZARELLA
CAPERS AND COFFEE POWDER

TARTARE VEGETALE CON CROCCANTE DI RISO €8.00
E SALSA TARTARA
VEGETABLE TARTARE WITH RICE CRISPS
AND TARTARE SAUCE

CARCIOFINO FRITTO €7.00
CON SALSA DI PISTACCHIO ALL'ANETO
FRIED BABY ARTICHOKE
WITH PISTACHIO SAUCE AND DILL

ZUPPETTA DI POMODORO FRESCO E OLIVE NERE. . . . €7.00
FRESH TOMATO SOUP AND BLACK OLIVES

Dolci - Sweet

TAZZA AL CIOCCOLATO, NOCCIOLA E CAFFÈ €6.00
CHOCOLATE, HAZELNUT AND COFFEE IN A CUP

SORBETTO FRIZZANTE ALLA FRAGOLA €5.00
FIZZY STRAWBERRY SORBET

BABÀ AL LIMONCELLO €5.00

CICCHETTO STAGIONALE

Dedicated to Marco Polo

Focaccina al vapore con maiale speziato
Steamed focaccina with spiced pulled pork

€12.00

CAVIALE ALAJMO

Caviale Alajmo servito con blinis
e mayonese vegetale alla rapa rossa
Alajmo caviar served with blinis
and red beet vegan mayo

50g €105.00
100g €200.00
250g €495.00
500g €930.00



SNACKS



CLUB SANDWICH €27.00
 Pollo, pomodoro, speck, lattuga, cipolla
 all'aceto balsamico e maionese al curry
 Chicken breast, tomato, speck (smoked pork meat),
 lettuce, balsamic vinegar onions and curry mayo

TOAST QUADRI €15.00
 Prosciutto cotto, Emmental, ketchup, salsa di soia,
 Tabasco e salsa Worcestershire
 Ham, Emmental, ketchup, soy sauce, Tabasco
 and Worcestershire sauce

FOCACCIA VEGETARIANA €12.00
 Verdure di stagione e scamorza affumicata
 Seasonal vegetables and smoked scamorza cheese

CULACCIA €22.00
 con giardiniera Alajmo e carta musica al finocchietto
 Culaccia prosciutto with Alajmo pickled vegetables
 and fennel crackers

PATATINE FRITTE €12.00
 con salsa ketchup
 French fries and home-made ketchup

BIG MAX €27.00

Hamburger (150gr di manzo e maiale), senape Dijon, ketchup,
 lattuga, scamorza affumicata, cipolla all'aceto balsamico,
 patatine fritte in olio extravergine di oliva
 Hamburger (150g beef and pork patty), Dijon mustard, ketchup,
 lettuce, smoked scamorza cheese, balsamic vinegar onions,
 extra virgin olive oil fries

PIZZA

MARGHERITA €20.00
 Pomodoro, mozzarella, basilico e origano
 Tomato, mozzarella, basil and oregano

QUADRI €24.00
 Burrata, culaccia di Parma e profumo di aneto
 Burrata, culaccia di Parma and dill essence

VEGANA €22.00
 Base di riso nero, crema di carote al curry,
 ortaggi di stagione, crema di semi di girasole
 e semi misti
 Black rice dough, curry carrot puree,
 seasonal vegetables, sunflower seed cream
 and mixed seeds



TRAMEZZINI

SALMONE E STORIONE AFFUMICATI €7.50
 con cappuccio, aneto e maionese di soia
 Smoked salmon and sturgeon sandwich
 with cabbage, dill and soy mayo

PROSCIUTTO E FUNGHI €7.50
 Ham and mushroom sandwich

TONNO, UOVA E CIPOLLINE €7.50
 Tuna, egg, and pickled onion sandwich

TRAMEZZINO DEDICATO A MARCO POLO €7.50
 Pollo, maionese al curry, lattuga, carote, cipolla caramellata
 e sesamo tostato
 Chicken, curry mayo, lettuce, carrot, caramelized onion
 and toasted sesame



DOLCI

TORTA VENEZIA €13.00
 Cremoso di cioccolato bianco, bavarese di cioccolato
 fondente e pepe, crema di nocciola,
 croccante di cioccolato e gelatina al caffè
 White chocolate cremoso, dark chocolate and pepper
 bavarese hazelnut cream, chocolate crisps and coffee gelatin

TORTA RITA €13.00
 Torta al cioccolato
 Three-layer chocolate cake

TORTA TIRAMISÙ €13.00

MACARON (3 pezzi) €11.00
 Cioccolato | Pistacchio | Lampone
 Chocolate | Pistachio | Raspberry

COPPA DI FRUTTA €15.00
 Fresh fruit cup



GELATI

CIOCCOLATO | PISTACCHIO
VANIGLIA | NOCCIOLA
CAFFÈ | LIMONE | FRAGOLA

CHOCOLATE | PISTACHIO
VANILLA | HAZELNUT
COFFEE | LEMON | STRAWBERRY

1 Pallina 1 Scoop €7.00
 2 Palline 2 Scoop €11.00
 3 Palline 3 Scoop €15.00
 con panna montata add whipped cream. +€3.00

BRONTE €18.00
 Gelato di pistacchio, salsa e spuma di lamponi
 fragole e mango freschi, granella di pistacchio
 Pistachio gelato, raspberry sauce,
 strawberries, mango, chopped pistachios

EIS KAFFEE €18.00
 Gelato di vaniglia, doppio caffè espresso, panna montata
 Vanilla gelato, double shot espresso, whipped cream

QUADRI €18.00
 Gelato di nocciola, spuma di cioccolato, caffè espresso,
 nocciole caramellate e crêpe dentelle
 Hazelnut gelato, chocolate foam, espresso,
 caramelised hazelnuts and crepe crisps

VANIGLIA €18.00
 Gelato alla vaniglia, fragole fresche, salsa alle fragole
 meringhe alla rosa e panna montata
 Vanilla gelato, fresh strawberries, strawberry sauce,
 rose meringues and whipped cream

COCKTAILS

Classic Cocktails

BELLINI €19.00 White peach puree, Prosecco DOC Alajmo	DAIQUIRI €20.00 Bacardi rum, sugar, fresh lime juice
ROSSINI €19.00 Strawberry nectar, Prosecco DOC Alajmo	COSMOPOLITAN €20.00 Smirnoff vodka, Cointreau, cranberry juice, lemon drops
MIMOSA €19.00 Orange juice, Prosecco DOC Alajmo	GIN TONIC €20.00
AMERICANO €19.00 Martini Rubino, Campari, Fever Tree soda water	VODKA TONIC €20.00
NEGRONI €20.00 Martini Rubino, Campari, Tanqueray gin	AVIATION €20.00 Gin, Maraschino, fresh lemon juice, Crème de Violette
BLOODY MARY €20.00 Ketel One vodka, fresh datterino tomato juice, spices	HEMINGWAY SPECIAL €20.00 Rum, Maraschino, fresh grapefruit and lime juices
MANHATTAN €20.00 Bulleit Rye, Martini Rubino, Angostura bitters	CLOVER CLUB €20.00 Gin, raspberry syrup, fresh lemon juice
OLD FASHIONED €20.00 Bulleit bourbon, sugar, Angostura bitters	JOHN COLLINS €20.00 Gin, fresh lemon juice, simple syrup, Fever Tree soda water
MOSCOW MULE €20.00 Ketel One vodka, fresh lime juice, Fever Tree ginger beer	SEX ON HE BEACH €20.00 Vodka, peach liqueur, cranberry juice, fresh orange juice
MOJITO €20.00 Bacardi carta blanca rum, fresh lime juice, brown sugar, mint, Fever Tree soda water	PIÑA COLADA €20.00 Rum, pineapple juice, coconut syrup
TOMMY'S MARGARITA €20.00 Patron Silver, agave syrup, fresh lime juice, Tajin	STINGER €20.00 Cognac, mint liqueur
PALOMA €20.00 Tequila, fresh lime juice, Fever Tree grapefruit tonic, salt	TEQUILA SUNRISE €20.00 Tequila, fresh orange juice, grenadine syrup

Signature Cocktails

BLOODY RAF €20.00 Gin, fresh datterino tomato juice, spices
ITALICUS CUP €20.00 Italicus, fresh grapefruit juice, Fever Tree soda water, sea salt
AFFUMICATO €20.00 Martini Rubino, Campari, Casamigos mezcäl
FASHIONED 23 €20.00 Zacapa 23 rum, Amara, honey, Angostura orange bitters, cinnamon
KIR ROYAL €27.00 Champagne Réserve Alajmo Edition 2018, Crème de Cassis
CITRUS BREEZE €20.00 Gin, citron water, fresh grapefruit juice, Baladin cedrata
LA REVOLUCIÓN €20.00 Whisky, Baladin spuma nera
LITTLE FERNANDO €20.00 Fernet Branca, Baladin cola

Classic Spritz

APEROL €17.00 Aperol, Prosecco DOC Alajmo, seltzer water
CAMPARI €17.00 Campari, Prosecco DOC Alajmo, seltzer water
VENEZIANO €17.00 Select, Prosecco DOC Alajmo, seltzer water
ITALICUS €17.00 Italicus, Prosecco DOC Alajmo, bergamot juice, seltzer water

Signature Spritz

ALAJMO €17.00 Punset Barbaresco chinato, Fever Tree Indian tonic water
QUADRI €17.00 Select, fresh lime juice, Baladin cedrata
AMO €17.00 St. Germain, Prosecco DOC Alajmo, fresh lime juice, seltzer water

Non-alcoholic Drinks

ACADEMY €18.00 Fresh orange juice, strawberry nectar and pineapple nectar
VIRGIN PALOMA €18.00 Fresh grapefruit juice, agave syrup, Fever Tree soda water
VIRGIN MOJITO €18.00 Fresh lime juice, fresh mint, sugar, Fever Tree soda water
SHIRLEY TEMPLE €18.00 Fever Tree ginger ale, grenadine syrup

J-TINI €30.00

SIGNATURE ALAJMO MARTINI COCKTAIL

Saffron-infused Altamura vodka or gin, dry vermouth, licorice powder, gold leaf



Martini Corner

Il cocktail Martini è più che un piacere: per noi è un rito, una celebrazione del benessere psicofisico. Vi presentiamo la nostra personale selezione qui al Gran Caffè Quadri.

The Martini is more than just a cocktail: for us, it is a ritual, a celebration of psychophysical well-being. We present to you our personal selection here at Gran Caffè Quadri.

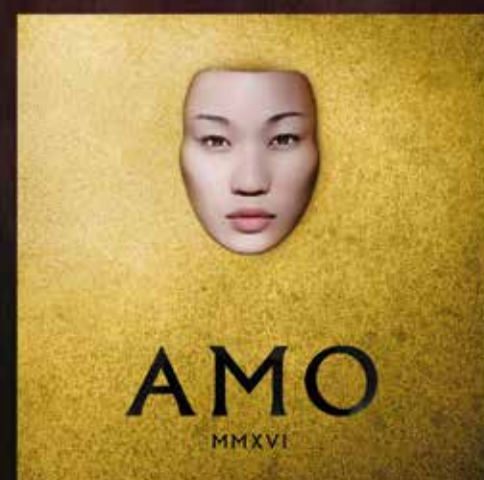
MARTINI COCKTAIL €20.00 Tanqueray Gin or Ketel One vodka, Mulassano Vermouth extra dry
GIBSON €20.00 Gin, dry Vermouth, pickled onion
DIRTY MARTINI €20.00 Tanqueray 10, Mulassano Vermouth extra dry, olive brine
MARTINEZ €20.00 Tanqueray gin, Martini Rubino, Maraschino, orange bitter
VESPER MARTINI €20.00 Gin, vodka, Lillet Blanc
GIAMAICA ESPRESSO MARTINI €20.00 Giamaica espresso, Vodka, Kahlua

CUISINE TO UNMASK THE TRUE SELF

A 10 MINUTI A PIEDI DA QUI!
TO MINUTE WALK FROM HERE!

Scopri AMO, il nostro cocktail bar e ristorante nell'atrio del T Fondaco dei Tedeschi, ai piedi del ponte di Rialto. Fermati per un aperitivo o un cocktail dopo cena o per un'esperienza in compagnia con i piatti da condividere al centro tavola.

Visit AMO, our cocktail bar and restaurant located at the base of Venice's Rialto Bridge, inside the atrium of the T Fondaco dei Tedeschi. Stop by for an aperitivo or after-dinner drink or try our light, festive fare intended to be shared in good company.



VINO

calice bottiglia
glass bottle

Bollicine - Sparkling

Prosecco DOC Alajmo Collection	€13.00	..	€65.00
Glera frizzante col fondo - Ciò che diventa era Alajmo Collection 02	€55.00		
Franciacorta Brut Contadi Castaldi	€15.00	..	€85.00
Trento DOC Brut Perlé 2017 Ferrari	€15.00	..	€85.00
Champagne Blanc des Noirs Steinbruck	€19.00	..	€100.00
Champagne Cuvée Brut Alajmo	€19.00	..	€100.00
Champagne Cuvée Rosé Brut Alajmo	€20.00	..	€100.00
Ciò che diventa era Rosé frizzante Alajmo Collection	€55.00		
Champagne Réserve Dom Pérignon 2013 Moët & Chandon	€60.00	..	€340.00
Franciacorta Cuvée Prestige Ca' Del Bosco	€18.00	..	€90.00

Bianchi - White

Chardonnay 2021/22 La Frassina	€13.00	..	€55.00
Pinot Grigio 2022 Tenuta Pinni	€13.00	..	€55.00
Sauvignon 2021 Tenuta Pinni	€13.00	..	€55.00
San Vincenzo 2021 Anselmi	€13.00	..	€55.00
Pinot Bianco "Schulthauer" 2022 San Michele Appiano	€55.00		

Rosati - Rosé

Toscana Remole Rosato 2022 Frescobaldi	€13.00	..	€55.00
---	--------	----	--------

Rossi - Red

Merlot 2020 La Frassina	€13.00	..	€55.00
Chianti Castiglioni 2022 Frescobaldi	€13.00	..	€55.00
Pinot Nero 2022 Cantina Bolzano	€13.00	..	€55.00
Valpolicella "Boccalucce" 2021 Agostino Vicentini	€13.00	..	€55.00
Amarone Castagnedi 2017 Sant'Antonio	€105.00		
Brunello di Montalcino 2017/2018 Il Poggione	€110.00		

Dolci - Dessert

Malvasia Passita Heritage	€13.00	..	€55.00
Porto Ruby Quinta do Noval	€13.00	..	€55.00



HALF BOTTLES

(Lt. 0,375)

Bollicine - Sparkling

Prosecco Extra Dry s.a. Borgoluce	€30.00
Franciacorta Brut Contadi Castaldi	€30.00

Bianchi - White

Pinot Grigio 2021 Lis Neris	€30.00
San Vincenzo 2018 Anselmi	€30.00
Chardonnay 2019 Lis Neris	€30.00

Rosati - Rosé

Toscana Remole Rosato 2018 Frescobaldi	€30.00
---	--------

Rossi - Red

Valpolicella "Boccalucce" 2020 Agostino Vicentini	€30.00
Chianti Castiglioni 2020 Frescobaldi	€30.00

BEER

AMOR bionda (blonde) 33cl (bottle)	€15.00
Baladin Superbitter (dark ale) 33cl (bottle)	€15.00
Birra Pils Strangers Maso Alto 33cl (bottle)	€15.00
Botanic (no alcol) Baladin 33cl (bottle)	€14.00



HAND BLOWN WINE GLASSES

Ogni vetro è un pezzo unico, creato in maniera artigianale e appositamente reso imperfetto. Realizzati in vetro boro silicato, sono tutti soffiati a lume e lavorati interamente a mano libera con il calibro senza l'ausilio di stampi.

Our wine glasses are all hand blown by local artisans using borosilicate glass. Each glass is unique with intentional imperfections. A true collector's item.

SPIRITS

Gin

Gordon's	€15.00
Tanqueray London Dry	
Bombay Sapphire	
Tanqueray Sevilla	
Haymans London Dry	
Tanqueray Rangpur	

Premium gin

Tanqueray Ten	€18.00
River Mentana	
Hendrick's	
43 Botanique Fred Jerbis	
Villa Ascenti	
Gin Mare	

Vodka

Smirnoff Black	€18.00
Smirnoff Red	
Stolichnaya	

Premium vodka

Ketel One	€18.00
Ciroc	
Grey Goose	
Belvedere	
Stolichnaya Elit	
Altamura	

Whisky

Johnnie Walker Red Label	€18.00
Bulleit Bourbon	€22.00
Jim Beam	
Jameson Whiskey	
Speyside Blended Whisky Copper Dog	€20.00
Bulleit Rye	
Johnnie Walker Black Label	
Glenfiddich	€22.00
Chivas Regal 12 yo	
Cardhu Highland Single Malt 12 YO	

Premium whisky

Nikka From The Barrel	€24.00
Talisker Skye	
Caol Ila 12 yo	€24.00
Glenkinchie 12 yo	
Oban 14 yo	
Lagavulin 16 yo	€28.00
Johnnie Walker Blue	€40.00

Rum

Pampero Blanco	€15.00
Pampero Aniversario	€18.00
White Rhum Copalli	

Premium rum

Ron Zacapa 23 yo	€23.00
Rum Solera Santa Teresa 1796	€20.00
Ron Zacapa XO	€28.00

Agave spirits

Tequila Blanco 30-30	€15.00
Mezcal Espadin Yulia	€19.00
Cachaça Princesa Isabel	€20.00
Tequila Blanco Don Julio	€20.00
Tequila Patron Silver	
Tequila Reposado Don Julio	
Tequila Blanco Casamigos	€26.00
Tequila Anejo Don Julio	
Mezcal Casamigos	

Grappa

Grappa di Bassano Capovilla	€15.00
Grappa di Prosecco Nonino	
Grappa di Moscato Nonino	
Grappa! Grappa! Rime Craft Distillers	
Grappa Vendemmia Riserva 18 Mesi Nonino	
Grappa! Barrique Rime Craft Distillers	
Grappa di Sassicaia Riserva Poli	€25.00

Fruit distillates

Distillato di Prugne Selvatiche Capovilla	€20.00
Distillato di Albicocche Capovilla	
Distillato di Pesche Saturno Capovilla	
Acquavite di Pere Williams	€20.00
Francesco Poli	
Distillato di Amarene e Marasche Capovilla	€24.00

Brandy

Stravecchio Branca	€15.00
Vecchia Romagna	
10 anni Villa Zari	€20.00

Cognac

Chateau Montifaud Petite Champagne VS	€16.00
Chateau Montifaud Petite Champagne VSOP	€20.00
Cognac XO Hennessy	€30.00

Armagnac

Domaine d'Aurensan 15 yo	€32.00
Armagnac Millesimé 1989 Chateau de Leberon	€30.00

Calvados

Vieux Lelouvier	€22.00
Calvados Hors d'Age Lelouvier	€30.00

LIQUORI

Disaronno	€12.00
Sambuca Molinari	
Frangelico	
Limoncello Sapori di Positano	
Strega	
Galliano	

Bailey's	€16.00
Chartreuse Vert	
Cointreau	
Drambuie	
Kahlua	
Pernod	
Ricard	
Saint Germain	

AMARI

Cynar	€15.00
China Martini	
Brancamenta	
Fernetbranca	
Montenegro	
Rabarbaro Zucca	
Ramazotti	

Amara di Arance Rosse	€15.00
Amaro Mandragola Carlo Alberto	
Amaro Fred Jerbis	
Amaro Ebo Lebo Ottoz	
Unicum	

NON ALCHOLIC

Spice Seedlip	€15.00
Amarico Americano Rosso	€15.00

**ALAJMO
EVENTI**

Dal 2011 Alajmo Eventi si propone per ricreare, in tutto il mondo, lo stesso inconfondibile stile del servizio e della cucina che contraddistingue tutti i ristoranti del Gruppo.

Un team di esperti event planner, chef stellati, sommelier e maitres sono a disposizione per ideare, progettare ed organizzare i vostri eventi. Contattaci a events@alajmo.it

Since 2011, Alajmo Eventi has been working around the world, providing the same unique style of cooking and service you find in our restaurants.

Our team of expert event planners, Michelin-starred chefs, sommeliers and service staff come together in concert to design, plan and organize bespoke events. Contact events@alajmo.it



ESSENZA

Le essenze spray sono il frutto della collaborazione con Lorenzo Dante Ferro, uno dei pochissimi Maestri Profumieri al mondo. Provale sui tuoi cocktail preferiti o come tocco finale in un piatto.

Our sprayable essential oils are made in collaboration with Lorenzo Dante Ferro, one of the few Master Perfumers in the world. Try spraying them on your favorite cocktail or as a finishing touch to a dish.



EXTRA VIRGIN OLIVE OIL & AGED VINEGAR

Il nostro olio extravergine d'oliva nasce dalla personale selezione di Max che ogni anno individua il blend o la monocultura di olive migliore in base alla stagione. L'aceto 30 invece è una limited edition e viene ottenuto da mosto cotto invecchiato oltre 30 anni in pregiate botticelle di diversi legni.

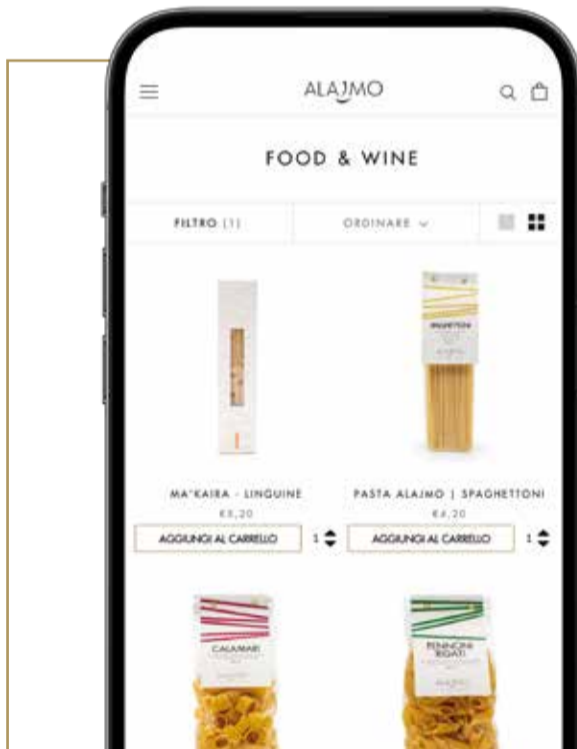
Every year chef Max releases an 100% Italian extra virgin olive oil based on his own blend or a single variety. Aceto 30 is a limited-edition vinegar aged over 30 years in casks of various types of wood.



GOTI WATER GLASSES

Colorati, spiritosi, unici, firmati dall'impronta di Max, i nostri goti fanno parte di una linea di design curata dai fratelli Alajmo in collaborazione con i migliori artigiani italiani. Un insieme di pezzi unici ed esclusivi come le posate, i coltelli, le lampade, l'affettatrice e molti altri disponibili sul nostro shop online.

Colorful and playful, our waterglasses – "goti" in Venetian – are part of a line of design objects curated by the Alajmo brothers together with top Italian craftsmen. They are part of a collection of one-of-a-kind pieces that include our cutlery, chef's knives, lamps, hand-operated meat slicer and more. All available on our website.



ONLINE SHOP

Scoprite la selezione di prodotti alimentari e di design, che può essere spedita ovunque vi troviate in Italia e in Europa.

Discover our selection of food and design products that can be shipped wherever you are in Italy and Europe.



BLANKETS

In lana cotta sapientemente lavorate con telaio Jacquard, per una resa estremamente morbida e raffinata nella trama del disegno. La collezione si rinnova ogni anno con nuove combinazioni di colori.

Our Venetian blankets, decorated with St. Mark's lion are woven on a Jacquard loom using cooked wool, making them extremely soft. Each year we release a new blanket with a different combination of colors, making them a fun collector's item.

ALAJMO

Per quattro generazioni la famiglia Alajmo è stata riconosciuta per la sua eccellenza nel mondo gastronomico. Il business di famiglia è cresciuto diventando un gruppo di ristoranti dinamico e creativo che si occupa in maniera trasversale di cucina italiana. Il Gruppo attualmente è costituito da oltre dieci ristoranti con sede centrale a Padova.

Comprende inoltre un'ampia struttura di produzione e spazio di ricerca e sviluppo denominato "Mamma Rita Lab", una linea di design, di gastronomia e di eventi e la onlus "Il Gusto per la Ricerca", un'organizzazione no-profit che finanzia progetti di ricerca scientifica sulle malattie infantili attraverso pranzi annuali che coinvolgono i migliori chef italiani.

For four generations, the Alajmo family has been recognized for its excellence in the culinary world. The family business has grown into a dynamic and creative restaurant group that produces Italian culinary experiences of all types. The group is currently comprised of over ten restaurants with headquarters in Padua, Italy.

In addition, the group manages "Mamma Rita Lab", a large production facility and a space for research and development; a line of Alajmo design objects; a line of food products; an events company and "Il Gusto per la Ricerca," a non-profit organization that funds scientific research of childhood diseases through annual gala lunches bringing together top chefs from across Italy.



PARIS
2° arrondissement
Passage des Panoramas
Caffè Stern



WORLDWIDE
Alajmo Eventi



MARRAKECH
Royal Mansour
Sesamo



H-FARM
Ca' Tron di Roncade - TV

Le Cementine
AMOR



CORTINA
Belluno

Alajmo Cortina



VENEZIA

Piazza San Marco

Quadri 🌸
Quadrino
Gran Caffè Quadri

Rialto

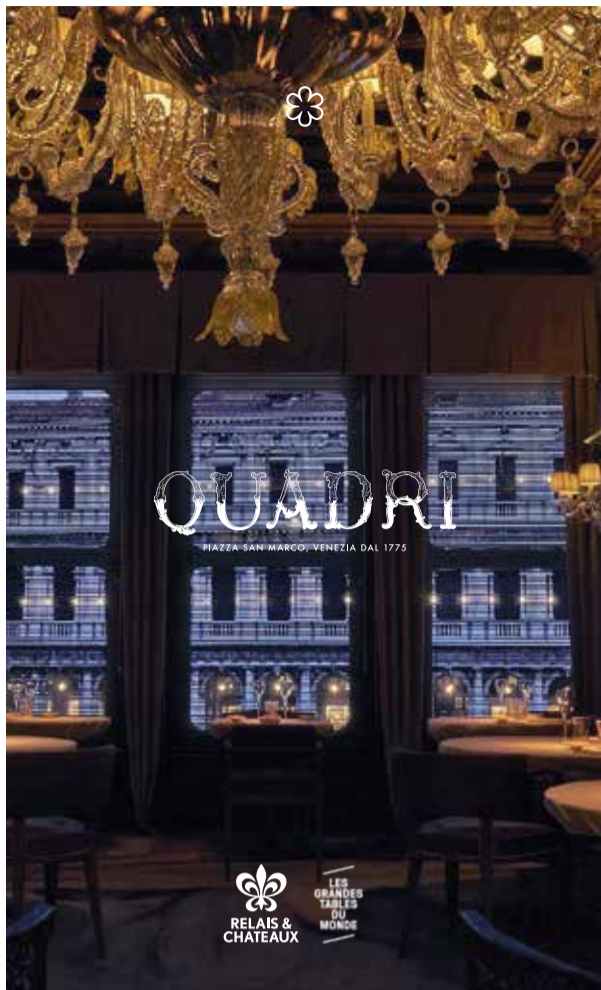
AMO



PADOVA
Sarmeola di Rubano

Le Calandre 🌸🌸🌸
Il Calandrino
In.gredienti
Mamma Rita Lab

ALAJMO



UPSTAIRS PIAZZA SAN MARCO VENICE

Situato al piano superiore del Grancaffè Quadri è l'unico ristorante che si affaccia su Piazza San Marco. Viene insignito dal 2012 con una stella Michelin e restaurato nel 2018 da Philippe Starck e dai migliori artigiani veneziani.

La proposta gastronomica si lega al territorio, alla laguna e ai suoi prodotti, alla tradizione veneziana.

Located upstairs above Grancaffè Quadri, Ristorante Quadri the only restaurant overlooking Piazza San Marco. Awarded with a Michelin star since 2012, the restaurant was restored in 2018 by Philippe Starck and a team of local Venetian artisans.

The menu includes dishes based on territory, with ingredients direct from the lagoon and drawing upon Venetian culinary traditions.



50 MINUTE DRIVE SARMEOLA DI RUBANO PADOVA

Cuore pulsante e laboratorio di ricerca del Gruppo, nel 2003 viene insignito delle tre stelle Michelin rendendo Massimiliano il più giovane chef al mondo ad aver ricevuto tale riconoscimento.

Dal 2006 entra a far parte della classifica dei The World's 50 Best Restaurants rimanendo sempre nel ranking dei primi 50.

The heart and headquarters of the Alajmo Group, Le Calandre was awarded three Michelin stars in 2003, making Massimiliano, at 28 years old, the youngest chef in the world to have received the recognition.

The restaurant has also remained on the "The World's 50 Best Restaurants" list consecutively since 2006.



GROUND FLOOR PIAZZA SAN MARCO VENICE

Bistrot informale al piano terra. Una cucina semplice dove gli ingredienti di stagione dettano l'armonia dei sapori.

An informal Italian bistro in St. Mark's Square with simple, seasonal Italian dishes.



2 HOUR DRIVE CORTINA D'AMPEZZO BELLUNO

Un'atmosfera elegante ed accogliente all'interno di un locale dove è la storia a parlare. Una cucina che rimanda ad anni passati con piatti riproposti in chiave contemporanea.

Alajmo cuisine in a historic mountain chalet in the Italian dolomites with an elegant, yet cozy atmosphere. Open year round.



10 MINUTE WALK T FONDACO DEI TEDESCHI RIALTO - VENICE

Cocktail bar, ristorante e caffetteria all'interno del T Fondaco dei Tedeschi. Un locale da vivere in compagnia con le portate servite al centro tavola.

Cocktail bar, restaurant and coffee shop located inside the T Fondaco dei Tedeschi building with spirited cocktails and food to be enjoyed in company.



PASSAGE DES PANORAMAS PARIS FRANCE

In uno storico atelier d'incisione nel cuore di Parigi, Caffè Stern si ispira ai moderni bistrot con un menu che esprime l'essenza della cucina italiana.

Located in the heart of Paris, Caffè Stern draws inspiration from the city's vibrant modern bistros with a menu that is distinctly Italian.



30 MINUTE DRIVE OR BY PRIVATE BOAT H-FARM - RONCADE - TV

Immerso nel verde, a pochi minuti da Treviso, propone una cucina di campagna in stile Alajmo con prodotti provenienti dall'orto, posto a fianco.

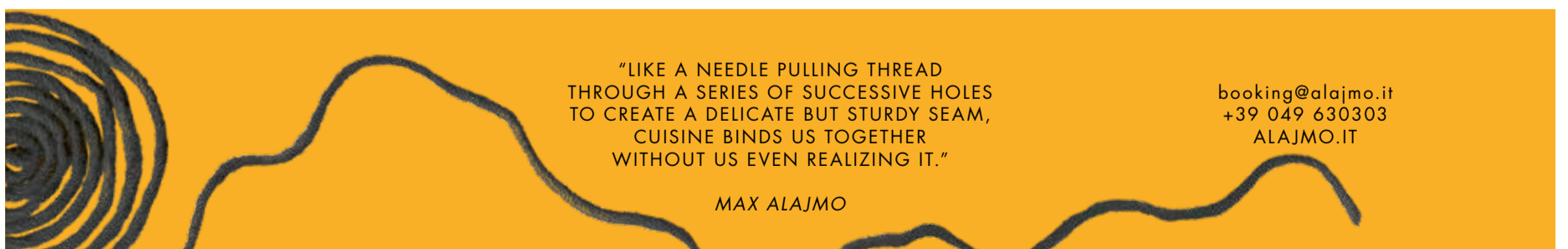
Immersed in the verdant countryside of Treviso, Le Cementine offers regional Italian cuisine in Alajmo style drawing directly from the restaurant's garden.



ROYAL MANSOUR MARRAKECH MOROCCO

Il ristorante firmato Alajmo all'interno del Royal Mansour a Marrakech. Menu dall'impronta italiana che comprende anche grandi classici di Massimiliano.

Located inside the Royal Mansour Marrakech, Sesamo offers an authentic Italian dining experience with a menu featuring many Alajmo signature dishes.



"LIKE A NEEDLE PULLING THREAD THROUGH A SERIES OF SUCCESSIVE HOLES TO CREATE A DELICATE BUT STURDY SEAM, CUISINE BINDS US TOGETHER WITHOUT US EVEN REALIZING IT."

MAX ALAJMO

booking@alajmo.it
+39 049 630303
ALAJMO.IT

Nelle nostre cucine e nei nostri laboratori utilizziamo: cereali, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa, lupini, molluschi. La nostra attenzione alle allergie è molto alta e i nostri maitres sono informati della composizione dei piatti per aiutarla nella scelta e minimizzare il rischio, non possiamo però garantire una possibile contaminazione crociata. Nelle nostre cucine e nei nostri laboratori utilizziamo gli allergeni citati dalla vigente normativa, regolamento ue 1169/11 allegato II. La nostra attenzione alle allergie è molto alta e i nostri maitres sono informati della composizione dei piatti per aiutarla nella scelta e minimizzare il rischio, non possiamo però garantire che non si verifichi una possibile contaminazione crociata. Precisiamo inoltre che tali sostanze sono riportate nello specifico registro che può essere richiesto al responsabile di sala. Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3. Al fine di garantire la sicurezza igienico sanitaria e le caratteristiche organolettiche dei prodotti, tutti i nostri piatti contengono preparazioni sottoposte ad abbattimento termico a -20 °C.