



LA VIDA

THURSDAY 31 DECEMBER · RISTORANTE LA VIDA

NEW YEAR'S EVE DINNER

1st seating at 7 pm

2nd seating at 9 pm

FISH MENU

€110 PER PERSON, WINE NOT INCLUDED

MEAT MENU

€100 PER PERSON, WINE NOT INCLUDED

OR · À LA CARTE MENU

MUSIC SELECTION BY LA VIDA

Fireworks at midnight

LA VIDA · Campo San Giacomo dell'Orio, Santa Croce 1507 · Venice
Info and bookings +39 041 823 6275 · la-vida.pages.dev/en/capodanno

THURSDAY 31 DECEMBER · NEW YEAR'S EVE DINNER

MENU' PESCE

Fish menu

Prosecco brut Rebuli di benvenuto

Rebuli brut Prosecco welcome glass

Scampi Croazia in saor

Croatian langoustines in saor

Canestrelli del Mediterraneo gratinati al Brandy Carlos I riserva

Mediterranean queen scallops au gratin with Carlos I reserve brandy

Dentice mantecato con polentina al nero di seppia

Creamed dentex with cuttlefish-ink polenta

Scialatelli di Gragnano con Astice dell'adriatico e pomodorini del piennolo

Gragnano scialatelli with Adriatic lobster and piennolo cherry tomatoes

Panciotti ripieni di Capasanta dell'Adriatico Gamberetti rosa e salsa al pesto di piselli

Panciotti filled with Adriatic scallop, pink shrimps and pea pesto sauce

Sorbetto al limone

Lemon sorbet

Filetto di branzino Chioggia in abbraccio di radicchio di Treviso

Chioggia sea bass fillet wrapped in Treviso radicchio

Pandoro artigianale con crema mascarpone

Artisan pandoro with mascarpone cream

Acqua ,caffè ed amaro veneziano

Alla mezzanotte

FUOCHI D'ARTIFICIO

Water, coffee and Venetian amaro · At midnight: Fireworks

EURO 110 PERSONA VINO ESCLUSO

€110 per person, wine not included

LA VIDA · Campo San Giacomo dell'Orio, Santa Croce 1507 · Venice

Info and bookings +39 041 823 6275 · la-vida.pages.dev/en/capodanno

THURSDAY 31 DECEMBER · NEW YEAR'S EVE DINNER

MENU' CARNE

Meat menu

Prosecco brut Rebuli di benvenuto

Rebuli brut Prosecco welcome glass

Tartare di manzo garronese in crema di burrata ed olive taggiasche

Garronese beef tartare on burrata cream with Taggiasca olives

Prosciutto crudo iberico jamon de bellota con gnocco fritto e grana 36 mesi

Iberian jamón de bellota with gnocco fritto and 36-month Grana

Paccheri Gragnano al forno con ragù d'anatra e funghi porcini

Baked Gragnano paccheri with duck ragù and porcini mushrooms

Gnocchi fatti in casa alla carbonara con tartufo di Norcia

Homemade gnocchi carbonara with Norcia truffle

Sorbetto al limone

Lemon sorbet

Guancia di manzo cotta a bassa temperatura con patate novelle al rosmarino

Slow-cooked beef cheek with rosemary new potatoes

Pandoro artigianale con crema mascarpone

Artisan pandoro with mascarpone cream

Acqua ,caffè ed amaro veneziano

Alla mezzanotte

FUOCHI D'ARTIFICIO

Water, coffee and Venetian amaro · At midnight: Fireworks

EURO 100 A PERSONA VINO ESCLUSO

€100 per person, wine not included

LA VIDA · Campo San Giacomo dell'Orio, Santa Croce 1507 · Venice

Info and bookings +39 041 823 6275 · la-vida.pages.dev/en/capodanno

THURSDAY 31 DECEMBER · NEW YEAR'S EVE DINNER

MENÙ ALLA CARTA

À la carte menu

ANTIPASTI · STARTERS

Antipasto misto di pesce € 33,00
Mixed seafood starter

Cheesecake di tonno € 27,00
Tuna cheesecake

Tagliere di affettati con formaggi €28
Cured meats and cheese board

Melanzana alla parmigiana della Vida € 26,00
La Vida aubergine parmigiana

PRIMI PIATTI · FIRST COURSES

Tagliolini al nero di seppia € 26,00
Tagliolini with cuttlefish ink

Spaghetti rosso con capasanta e pomodoro datterino giallo € 28,00
Red spaghetti with scallop and yellow datterino tomato

Tortelloni ricotta e spinaci crema di pesto e tartare € 25,00
Ricotta and spinach tortelloni, pesto cream and tartare

Pennette con ratatouille di verdure e Brie di bufala € 25,00
Pennette with vegetable ratatouille and buffalo Brie

SECONDI PIATTI · MAIN COURSES

Seppie in nero € 28,00
Cuttlefish in black ink

Polpo scottato alla griglia €32,00
Seared grilled octopus

costolette d agnello € 30,00
Lamb cutlets

filetto di manzo in crema di gorgonzola €36,00
Beef fillet in gorgonzola cream

costata fiorentina €10 per 100 g
Florentine rib steak

DESSERT · DESSERTS € 10

TIRAMISU
Tiramisù

CREMA CATALANA
Crème catalane

PANNA COTTA
Panna cotta

MOUSSE AL CIOCCOLATO
Chocolate mousse

PANDORO CREMA MASCARPONE
Pandoro with mascarpone cream

Cover charge €5

1ST SEATING AT 7 PM · 2ND SEATING AT 9 PM

MUSIC SELECTION BY LA VIDA

LA VIDA · Campo San Giacomo dell'Orto, Santa Croce 1507 · Venice

Info and bookings +39 041 823 6275 · la-vida.pages.dev/en/capodanno