



Communiqué de presse

**Des Jardins de Casanova aux Jardins de L'Espadon.
Du 14 au 20 novembre, le Belmond Hotel Cipriani s'invite au Ritz Paris**

Paris, le 11 octobre 2016 - Le Belmond Hotel Cipriani et le Ritz Paris font convoler et dialoguer leurs tables en un discours amoureux où Venise n'est plus en Italie mais à Paris.

Le temps d'une semaine, le sérénissime hôtel de l'île de la Giudecca s'invite place Vendôme, au Ritz Paris. En duo aux fourneaux : Nicolas Sale et Davide Bisetto, le Chef doublement étoilé. Et aux shakers : Aurélie Pezet et Walter Bolzonella. Petits fragments de ce belcanto gastronomique.

Dans Les Jardins de L'Espadon

La lagune dans les étoiles à l'heure du déjeuner : Bigoli, oursin, palourdes et boutargue ; Risotto au bar, câpres, miso et caviar ; Foie de veau presque comme à Venise.

Au Ritz Bar

Des *specialità del giorno* au déjeuner : Tortellini au jarret de veau, balsamique et cacao ; Carpaccio classico Cipriani ; Bar en croûte de pâte de sel, ponzu vénitien. Et tiramisu comme à Trévise.

Des *cicchetti*, les tapas vénitiens, en soirée. En version salée : Cromesquis di baccala mantecato et Fegato veneziana. Ou sucrée : tirami-chou et Bellini lollypop.

À déguster avec un Lucky Spritz ou un Buona Notte, créé pour un grand habitué du bar du Belmond Hotel Cipriani... George Clooney.

Le Brunch du Ritz Paris, dimanche 20 novembre

Le mythique brunch du Ritz se mettra au diapason du Belmond Hotel Cipriani avec des spécialités venues de la Vénétie : la dolce vita, un dimanche à Paris.

Réservations au 01 43 16 33 74 ou restauration@ritzparis.com

Contacts Presse

Anne Benichou, Directrice de la Communication et des Relations Extérieures

Matthieu Goffard, Responsable Presse et Communication

Tél. : 01 43 16 45 42

Email : press@ritzparis.com