

COMMUNIQUÉ DE PRESSE



NOLINSKI
VENEZIA

UN RÉVEILLON D'EXCEPTION
31 DÉCEMBRE 2023



Pour la première fois, Nolinski Venezia ouvre les portes de l'ancienne Salle du Conseil de la Bourse du Commerce pour une soirée unique et exceptionnelle et un repas en 7 temps.

Pour le passage à la nouvelle année, Nolinski Venezia dévoile une soirée de réveillon exclusive. Au cœur de l'ancienne Salle du Conseil de la Bourse de Venise prendra place ce ballet gastronomique, mené par le Chef doublement étoilé Philip Chronopoulos. Une expérience culinaire exceptionnelle dans un cadre unique qui accueillera prochainement le Palais Royal Restaurant Venezia. Dès la tombée du jour, le Nolinski Venezia se dévoile ainsi sous une nouvelle lumière, pour un moment festif et musical au rythme de la Sérénissime.

MENU CAPODANNO 2024

Welcome Standing Aperitif:
Perlè Nero Riserva 2016, Ferrari

CICCHETTI

HUITRES AUX HERBES FRAICHES
Ostriche con erbe fresche | Oysters with fresh herbs

BACCALÀ AU CAVIAR, SAUCE PIL-PIL
Baccalà con caviale, salsa pil-pil | Baccalà with caviar and pil-pil sauce

Pinot Grigio Riserva 2020, Specogna

ANTIPASTO

CARPACCIO DE SAINT JACQUES MARINÉES AU CITRON, CÈPES ET RADICCHIO
Carpaccio di capesante marinate al limone, porcini e radicchio
Scallop carpaccio marinated with lemon, served with porcini and radicchio
Saint-Aubin 1^{er} Cru "Murgers Des Dentes de Chien" 2019, Domain Roux Pere & fils

PRIMO PIATTO

RISOTTO DE LANGOUSTE
Risotto all'aragosta | Risotto with lobster
Pernand – Vergelesses 1^{er} Cru 2018 (Bio), Domain Pavelot

SECONDO PIATTO

CHAPON BRAISÉ AU BAROLO, COURGE, PARMESAN ET TRUFFE NOIRE
Cappone brasato al Barolo, zucca, parmigiano e tartufo nero
Braised capon in Barolo wine, pumpkin, parmesan and black truffle
Barolo Brunate 2016, Ceretto

DOLCI

ZUCCOTTO GIANDUJA
Zuccotto gianduia | Zuccotto gianduia

PANETTONE

Panettone
Recioto della Valpolicella Classico 2019, Corte Rugolin



**Philip Chronopoulos,
2 étoiles au Guide Michelin Palais Royal Restaurant Paris**

INFORMATIONS ET RÉSERVATION :

MENU : 600€ PAR PERSONNE
ACCORDS METS ET VINS : 100€ PAR PERSONNE
DJ SET

RÉSERVATION :

TEL : +39 041 4062459
BOOKING@NOLINSKIVENEZIA.COM
NOLINSKIVENEZIA.COM

CALLE LARGA XXII MARZO-SAN MARCO
2032 30124 VENEZIA

À PROPOS DE NOLINSKI VENEZIA

À quelques canaux de San Marco et de La Fenice s'érige le Nolinski Venezia. Sa façade majestueuse ornée de chimères, filles de Poséidon, rappelle la puissance de la Sérénissime acquise par les eaux. Ici on rentre dans l'Histoire vénitienne par son ancienne Bourse du Commerce. Art Nouveau, Stile Liberty et Modernisme s'y mêlent dans une congruente harmonie sublimée par les décorateurs Lecoadic & Scotto.

Sur cinq étages, l'Art et la Matière règnent en maître : stucco marbro et marmorino rivalisent de noblesse et de contraste avec les boiseries et huisseries de mango, tandis que les oeuvres d'art anciennes et contemporaines chérissent le regard dans les moindres recoins de l'hôtel.

Au diapason avec la ville, les 43 chambres dont 13 suites, toutes uniques dans leur agencement et le spa d'inspiration ottomane offrent un havre de paix, un séjour hors norme, hors du temps. De Il Caffè et son patio, au Bar Bibliothèque doté de 4000 ouvrages et couronné d'une fresque de l'artiste Simon Buret, au Lobby intimiste et grandiloquent, à l'amphithéâtre du Palais Royal Restaurant Venezia, en passant par Le Bassin aurifère avec vue sur les cieux et les toits vénitiens, chaque espace, chaque détail portent l'intention de faire vivre une convivialité d'exception. Sans conteste, la plus belle expérience hôtelière de Venise.

Ainsi certains lieux ont une âme, quand d'autres ne sont que beaux. Et au Calle Larga XXII Marzo, c'est bien l'âme Nolinski qui vibre.

EVOK COORDINATION PRESSE

EMMA KALADJIAN DE AZEVEDO

ekaladjian@evokcollection.com

BUREAUX DE PRESSE

FRANCE

BÉATRICE KORB KAPLAN

beatrice.korb@agenceproches.com

ROYAUME-UNI

CLARE JACKSON

evok@bacchus.agency

USA

CARA CHAPMAN

cara@bacchus.agency

MOYEN-ORIENT

DANIA SAWEDG

dania@hfaconsultancy.com

ITALIE

JASMINE LE VAN KIM

jasmine@levankim.it

ESPAGNE

CARLOTA LARIO AGUADO

carlota@brandscomm.com

PALAIS ROYAL

RESTAURANT

VENEZIA

PHILIP CHRONOPOULOS