

Per il 300esimo Carnevale a Venezia riapre lo storico San Giorgio Café, il bistrot museale sull'isola

4 Febbraio 2025

di Redazione



VENEZIA – Il San Giorgio Café, bistrot museale sull'Isola di San Giorgio Maggiore a Venezia, gestito da D'Uva e diretto da **Samuel Baston**, riapre le sue porte da sabato prossimo, 8 febbraio, dopo una breve pausa di un mese, per dare il via a un anno ricco di esperienze culinarie, bellezza e convivialità, in perfetta sintonia con la magia del Carnevale 2025.

Quest'anno, il Carnevale di Venezia celebra il 300° anniversario della nascita di Giacomo Casanova con l'edizione "Il tempo di Casanova", in un evento che unisce amore, fascino e magia e che inizia proprio il 14 febbraio, giorno di San Valentino.

Il San Giorgio Café sarà protagonista con un menu che omaggia i sapori veneziani con un tocco di innovazione – disponibile dal 14 febbraio al 4 marzo 2025 – e con il suo Casanova Spritz, cocktail esclusivo del Carnevale, al centro di questa edizione.

La riapertura del San Giorgio Café segue il percorso già delineato di valorizzazione della tradizione veneziana e della convivialità, come dimostrato dagli eventi realizzati a fine 2024. La cucina del bistrot è stata, infatti, al centro di due momenti eccezionali realizzati per la Casa di reclusione femminile Venezia Giudecca per “donare” l’esperienza di una degustazione con specialità della tradizione e regalare un augurio di serenità per il nuovo anno.

Lo scorso dicembre il bistrot “è entrato” nella Casa di reclusione per offrire a 100 detenute e alcuni loro familiari un aperitivo completo di cicheti veneziani della tradizione.

Qualche giorno dopo, alcune detenute sono state straordinariamente ospitate presso la sala del I° Piano del San Giorgio Café per il pranzo completo della Vigilia di Natale.

L’iniziativa è stata realizzata grazie alla collaborazione della direttrice della Casa di reclusione femminile Giudecca, **Mariagrazia Bregoli** che ha accolto la proposta con grande entusiasmo ed è nata da un’idea di Samuel Baston e **Ilaria D’Uva**, amministratore delegato di D’Uva, azienda che gestisce il bistrot e si occupa di interpretazione del patrimonio culturale e di servizi museali.

“Il nostro obiettivo è continuare anche nel 2025 a trasmettere quei valori di bellezza e convivialità della tradizione con un tocco di contemporaneità che caratterizzano la nostra identità”, afferma Ilaria D’Uva.

Il San Giorgio Cafè, bistrot museale della Fondazione Giorgio Cini, si ispira ad un concept all’insegna della territorialità, della sostenibilità e dell’incisività, tutti temi che si sposano perfettamente con il genius loci dell’Isola di San Giorgio, una vera e propria cittadella culturale nel cuore di Venezia.

I menù proposti intrecciano la creatività dello chef **Filip Sensale** con le autentiche tradizioni locali e la freschezza della stagionalità degli ingredienti.

Con questa visione, il bistrot affronta il nuovo anno come un’occasione per celebrare i valori di condivisione e armonia, invitando tutti a vivere l’unicità di questo luogo straordinario.

Cosa aspettarsi dal San Giorgio Café nel 2025



Il San Giorgio Café inaugura il nuovo anno con un programma ricco di novità. Dal 14 febbraio al 4 marzo 2025 sarà offerto il Carnival Menu con “Casanova Experience”.

Nel mese di marzo sarà presentata l’esposizione delle opere della pittrice **Chiara Silvano**: nuove creazioni ispirate all’esperienza della cucina del bistrot, per una speciale connessione tra arte e menu.

Ad aprile sarà proposto un nuovo menù per il pranzo, insieme a una selezione tutta nuova di cicheti veneziani e un’innovativa carta di cocktail. Nel periodo pasquale, dal 17 al 21 aprile, sarà possibile gustare uno speciale menù di Pasqua, accompagnato da musica dal vivo.

Da maggio a luglio, le domeniche saranno dedicate al Sunday lunch: piatti della tradizione e performance di musica dal vivo.