



CIAO 2026

Вино, музыка и итальянская Dolce Vita

Самый итальянский отель Северной Венеции
встречает грядущий год в уникальном итало-русском стиле

Мы объединили самобытность и щедрость двух культур

Программа мероприятия

21:30 - 22:00

Начало мероприятия

Приветственный фуршет в лобби с бокалом игристого

22:00 - 23:30

Искусство праздновать

Новогодний ужин в ресторане ONDE с ярким живым вокалом от кавер-группы

23:30 - 00:30

Кульминация

Торжественный выход к величественной ёлке, поздравление от самого Деда Мороза, праздничный хоровод
Бокалы шампанского и обратный отсчет до Нового года!

00:30 *Ballo!*

Продолжение вечера, зажигательные танцы



Маленьким Bambini

Мы позаботились о том, чтобы праздник запомнился всем!

Для наших маленьких гостей будет открыта детская комната с профессиональным аниматором, где их ждут:

Веселые игры, увлекательные творческие мастер-классы и новогодние мультфильмы

Родители могут наслаждаться вечером, зная, что их дети находятся в заботливых руках

Детское меню

Куриные стрипсы

Сырные палочки

Мини бургеры с сыром

Картофель фри

Пенне

Пицца Маргарита

Печенье в ассортименте

Тарталетка
с клубникой и ванильным кремом

Профитроли кракелин
шоколадные

Напитки:
соки, фруктовое ассорти,
морс, вода





Новогодний ужин

В меню вечера вас ждёт новогодняя классика с итальянскими нотками и авторское прочтение некоторых традиционных угощений. В сопровождении вина и напитков покрепче и полегче

МЕНЮ НОВОГОДНЕГО УЖИНА

Начало вечера

Игристое вино Alfabeto Brut

Угольный тарт с салатом из печени трески с яйцом и зеленым луком

Икра из белых грибов на бородинском хлебе с луковым конфи

Пеперончины со сливочным сыром и орегано

Корнет из хрустящего теста со сливочным сыром и тартаром из форели

Закуски в стол

Ассорти из оливок и маслин, традиционных русских солений и грибов

Пастрами с листьями салата и копченой сливой

Тартар из говядины с муссом из артишока и пармезана

Галантин из Ростовской утки с виноградным вареньем

Лосось маринованный в черной смородине с печеною свеклой и малосольным огурцом

Традиционный новогодний Оливье

Листья романо с камчатским крабом, авокадо и стручковой фасолью

Салат из рукколы и шпината с кабачками гриль, жареным фундуком и козьим сыром

Горячая закуска

Форель горячего копчения с картофельным кремом и соусом из каперсов и петрушки

МЕНЮ НОВОГОДНЕГО УЖИНА

Горячее

Спинка дорадо с черным рисом, соусом биск и чипсами из фенхеля

или

Корейка ягненка с полбой, муссом из баклажана и соте из шпината

Десерт

Муссовое пирожное
«Сицилийский лимон»

Напитки

Игристое вино Alfabeto Brut
Вино Alma Romana Pinot Grigio
Вино Alma Romana Sangiovese

На выбор гостя

Водка Гурман
Бренди Tio Toto
Виски Sea Witch
Сок апельсин/яблоко/томат/морс
Кола
Вода
Чай, кофе



ДРЕСС-КОД

В эту ночь позвольте себе роскошный образ! Ведь Новый год – это не только время чудес, но и время экспериментов: вспомните о солнце, море, ароматах цитрусов и оливковых рощах. Немного поиграйте, почувствуйте себя героем итальянской комедии или кинозвездой на вилле в Сорренто!

Вы будете запечатлены на кадрах, которые станут вашим личным «Отпуском по-итальянски». А обладатели самых колоритных, артистичных и тематических нарядов будут награждены прекрасным призом – как и положено на фиесте – в финале вечера!



CIAO 2026

31 декабря | Сбор гостей с 21:30
Санкт-Петербург, наб. реки Мойки, 99

Стоимость: 32 000 ₽ на персону*

(специальные условия для гостей при проживании в отеле)

Забронировать столик:

+7 (812) 385-99-11 / +7 (812) 385-99-00

welcome@dominarussia.com
spb.dominarussia.com

*Цена актуальна на момент публикации и может быть изменена ближе к дате события. Для детей до 17 лет – особые условия

