

# trattoria vezene

Βαθύ-Μεγαθήσι  
+302645051730 / +306972596188  
www.trattoriavezene.com / facebook: trattoria vezene

Press info & high resolution photos available on request.  
Please email us for server password

Prosecco extra dry με crudo marinato χτένι Ιονίου για aperitivo,  
Αναξ chardonnay Αντωνόπουλου με αργά χειλωμένο ριζότο  
κολοχτύπας-αχινού για κυρίως, και martini μήλο-gianduja,  
τεράστιες μαξιλάρες, και Ornella Vanoni έως τις πρώτες πρωινές ώρες για  
τον επίλογο της Dolce Vita.

Ο Άρης Βεζενές, ιδιοκτήτης, μέλος του Slow Food και της παγκόσμιας  
κριτικής επιτροπής των βραβείων World's Top 50 Restaurants, οδεύοντας  
στην δεύτερη χρονιά λειτουργίας επενδύει στην καθαρότητα γεύσης και την  
τέχνη του σιγομαγειρέματος.

Απλή πολυτέλεια, value for money, έμφαση στην λεπτομέρεια, αόρατο  
σέρβις, και σεβασμός στην allegro παράδοση της Ιταλίας με πηγή  
έμπνευσης τις πόλεις Άλμπα, Βενετία και Μόντενα.





### Πρώτες Ύλες:

Ύστερα απο ένα εξάμηνο γαστρονομικής ανησυχίας σε Ιταλία, Ισπανία και Αμερική, αναζητώντας πολύ απλά το ποιοτικότερο, το γευστικότερο, και όχι το πολυπλοκότερο, αχρείαστα πολυσύνθετο και άσκοπα πανάκριβο, προχωράμε ένα βήμα μπροστά. Δεν αρκεί το προσούτο, η παρμεζάνα και η ρόκα.

Αυτή τη χρονιά σειρά έχουν το Grande Riserva ιβηρικό χαμόν «Bellota», το παλαιωμένο Testun Al Barolo του Occelli, το δια χειρός Βεζενέ, 56 ημερών σιτεμένο Ισπανικό Ribeye, αλλά και η Λευκαδίτικη κωλοχτύπα, τα αφρόγαρα του Ιονίου και ο ανταγωνιστής της βαλεριάνας, η Μεγανησιώτικη ψάρα!

### Bespoke Yacht Delivery:

Για δεύτερη χρονιά συνεχίζουμε την Bespoke υπηρεσία σε απαιτητικούς πελάτες σκαφών. Υπάρχει η δυνατότητα δημιουργίας ειδικών μενού με βάση συγκεκριμένες διατροφικές ανάγκες όπως αλλεργίες και ζυμαρικά χωρίς γλουτένη.

### Charity:

Η οικονομική συμμετοχή της Τρατορίας Βεζενέ μοιράζεται στα:

Πρόγραμμα Gourmet «Συμμετέχω με 1 ευρώ»  
για την ένωση «Μαζί για το παιδί»

Παπούτσια Toms «1+1» του Blake Mycoskie  
για το προσωπικό του εστιατορίου

Action Against Hunger

### Green:

Κατά το 2010 ο Άρης Βεζενές επένδυσε σε μια ριζική ανακαίνιση με σκοπό την όσο το δυνατόν μεγαλύτερη στροφή προς μια Πράσινη επιχείρηση στοχεύοντας σε ραγδαία μείωση ενέργειας.

Πιο αναλυτικά:

Τα μηχανήματα και ψυγεία είναι Energy Star, κατά 70% επαγωγικά, καταναλώνοντας 50% λιγότερη ενέργεια απο το φυσικό αέριο.

Το σύστημα νερού λειτουργεί με στέρνα περισυλλογής βρόχινου νερού και σύστημα αρνητικής όσμωσης, τα απορυπαντικά είναι οικολογικά, δίχως χλωρίνη και ουδέτερο PH.

Οι συσκευασίες φαγητού για την Bespoke Yacht Delivery, τα μενού και η χαρτική ύλη γενικότερα είναι απο Post Consumer-Chlorine Free χαρτί πιστοποιημένο απο την ένωση «Dine Green» και το FSC (Forest Stewardship Council).



