



DUOMO
BOUTIQUE HOTEL

ESPLORA CHIOGGIA:

LA PERLA NASCOSTA DELLA LAGUNA VENETA!

EXPLORE CHIOGGIA:

THE HIDDEN PEARL OF THE VENETIAN LAGOON!

Scopri il fascino della **Piccola Venezia**,
lasciati guidare dai nostri consigli!

*Discover the charm of **Little Venice**,
let yourself be guided by our advice!*

An aerial photograph of Chioggia, showing a cluster of buildings with terracotta roofs and a boat docked in a narrow canal. The image is faded and serves as a background for the index page.

INDICE: *INDEX:*

Benvenuti a Chioggia
Welcome to Chioggia

3

Cosa visitare a Chioggia
What to visit in Chioggia

5

Le specialità enogastronomiche
The food and wine specialties

18

Ristoranti
Restaurants

26

Cicchetterie
Cicchetterie

28

Navigazione turistica a Venezia
Tourist navigation in Venice

30

Trasporto via terra verso Venezia
Land transport to Venice

33

Pellestrina: L'isola che non c'è!
Pellestrina: The island that doesn't exist!

34



BENVENUTI A CHIOGGIA, LA PICCOLA VENEZIA.

*WELCOME TO CHIOGGIA,
LITTLE VENICE.*

Città d'ispirazione di **Carlo Goldoni** per la sua commedia "Le baruffe Chiozzotte".
Città con la **Torre dell'Orologio** più antica al mondo.
Città con la flotta di pescherecci più numerosa dell'Adriatico.
Città d'arte.

The city that inspired Carlo Goldoni for his comedy "Le baruffe Chiozzotte."

*The city with the oldest **clock tower** in the world.*

The city with the largest fleet of fishing boats in the Adriatic sea.

A city of art.

Per la sua collocazione nella Laguna di Venezia e per la singolarità del suo sito paesaggistico ed ambientale, Chioggia può vantare il riconoscimento straordinario dell'**UNESCO** come patrimonio mondiale dell'umanità, dal 1987.

Due to its position in the Venetian Lagoon and the uniqueness of its landscape and environmental site, Chioggia can boast the extraordinary recognition of UNESCO as a World Heritage Site since 1987.





Città marinara di origini antiche, la sua forma ricorda vagamente una **spina di pesce** nata dai solchi di tre canali: il San Domenico ad est, il Vena al centro, il Lombardo ad ovest. Oltre ai canali troverete **ponti, calli e case** color pastello dai tipici balconi verdi che vi ricorderanno Venezia.

*A maritime city of ancient origins, its shape vaguely resembles a **fishbone** born from the grooves of three canals: San Domenico to the east, Vena in the center, Lombardo to the west. In addition to the canals, you will find **bridges, narrow streets, and pastel-colored houses** with typical green balconies that will remind you of Venice.*





COSA VISITARE A CHIOGGIA

WHAT TO VISIT IN CHIOGGIA

Ecco le **attrazioni da non perdere**, poco distanti tra loro e facilmente raggiungibili a piedi o in bicicletta:

Here are the must-see attractions, all within close proximity to each other and easily reachable on foot or by bicycle:

Duomo di Chioggia

Nella cattedrale sono conservate le reliquie dei Santi Patroni di Chioggia (Felice e Fortunato) e si possono ammirare il battistero del 1700, l'altar maggiore e le tele alle pareti della chiesa. Qualche metro più avanti, troverete la piazza ed il campanile che ne prendono il nome. Nel Campanile del Duomo noterete delle sculture intagliate sul marmo, che ricordano la sosta di Papa Alessandro III su questi scalini, nel XII° secolo. Sempre nella piazzetta oltre al campanile, troverete il Battistero (Chiesetta di San Martino), costruito dagli abitanti di Sottomarina in rifugio durante la guerra di Chioggia. Di fronte a Piazza Duomo, invece, c'è la piccola Chiesa dei Santi Apostoli Pietro e Paolo.

Chioggia Cathedral

In the cathedral, the relics of the Patron Saints of Chioggia (Felice and Fortunato) are preserved, and you can admire the 18th-century baptistery, the main altar, and the paintings on the church walls. A few meters ahead, you will find the square and the bell tower named after them. In the Cathedral Bell Tower, you will notice sculptures carved on marble, recalling the stopover of Pope Alexander III on these steps in the 12th century. Also in the small square next to the bell tower, you will find the Baptistery (Church of San Martino), built by the inhabitants of Sottomarina as a refuge during the War of Chioggia. Across from Cathedral Square, there is the small Church of Saints Peter and Paul.



Corso del Popolo

Il centro nevralgico della vita cittadina di Chioggia è Corso del Popolo, un'ampia via, lunga circa 800 metri, che attraversa la parte storica della città: è la classica via "salotto", dove si riversano tutti gli abitanti del posto ed i turisti per passeggiare, fare shopping, bere un caffè o fare aperitivo. Su entrambi i lati è fiancheggiata da palazzi storici in stile veneziano, molti di questi dotati di caratteristici portici. Tra gli edifici più interessanti che si affacciano sul corso si possono menzionare il municipio, Palazzo Granaio, la Chiesa di Sant'Andrea e la Chiesa di San Giacomo Apostolo. I tavolini all'aperto dei bar e delle caffetterie del corso sono perfetti per una sosta rilassante o per osservare il viavai delle persone.

Corso del Popolo

The bustling heart of Chioggia's city life is Corso del Popolo, a wide street approximately 800 meters long that runs through the historic part of the city. It's the classic "promenade" where locals and tourists gather to stroll, shop, enjoy a coffee, or have an aperitif. Flanked on both sides by historic Venetian-style buildings, many of which have characteristic arcades. Among the most interesting buildings along the street are the town hall, Palazzo Granaio, the Church of Sant'Andrea, and the Church of San Giacomo Apostolo.

The outdoor tables of bars and cafes along the street are perfect for a relaxing break or observing the hustle and bustle of people.

Piazzetta Vigo

Percorrendo l'intero Corso del Popolo in direzione della laguna si giunge a Piazzetta Vigo, uno degli angoli più suggestivi di Chioggia. È un punto d'arrivo per i pedoni, ma un punto di partenza per chi si sposta in barca: da qui infatti partono sia le gite in battello, gestite da operatori privati, sia i vaporetti pubblici per le isole di Pellestrina e del Lido di Venezia. A fianco della piazza, verso ovest, scorre il Canal Vena, il più caratteristico tra i canali di Chioggia: potrete attraversarlo grazie al Ponte Vigo, un elegante ponte in pietra in stile veneziano costruito nel Seicento. L'altro monumento famoso della piazzetta è la Colonna Vigo, una colonna in marmo con in cima il leone alato simbolo della città di Venezia. Meno maestoso e meno famoso dei leoni che potete ammirare in Piazza San Marco, questa statua è nota come "El Gato de Ciosa" (il gatto di Chioggia).

Il perché di questo sarcastico nomignolo si spiega con una nota di folklore locale: si riferisce alle modeste dimensioni della statua e testimonia le antiche rivalità tra le due città di Venezia e di Chioggia.

Piazzetta Vigo

Continuing along Corso del Popolo towards the lagoon, you'll reach Piazzetta Vigo, one of the most charming corners of Chioggia. It's a destination for pedestrians but a starting point for those traveling by boat. From here, boat tours, operated by private operators, depart as well as public ferries to the islands of Pellestrina and Lido di Venezia.

Next to the square, to the west, flows the Canal Vena, the most characteristic of Chioggia's canals: you can cross it via Ponte Vigo, an elegant stone bridge in Venetian style built in the seventeenth century. Another famous monument in the square is the Column Vigo, a marble column topped with the winged lion, symbol of the city of Venice. Less majestic and less famous than the lions you can admire in St. Mark's Square, this statue is known as "El Gato de Ciosa" (the cat of Chioggia). The reason for this sarcastic nickname is explained by a note of local folklore: it refers to the modest size of the statue and reflects the ancient rivalries between the two cities of Venice and Chioggia.



Isola di San Domenico

Passato il Ponte di Vigo ci si ritrova dritti all'Oratorio Santa Croce (ora sconsacrato) ed alla Calle sempre dallo stesso nome: Santa Croce. Proseguendo dritti per la Calle infine ci troveremo davanti un altro bellissimo spettacolo: Fondamenta San Domenico (chiamato da molti locali Riva Mare). Ponte, Isolotto (di cui la Chiesa) e canale ne prendono il nome stesso di San Domenico. La Chiesa di San Domenico, inoltre, custodisce il Cristo dei Pescatori, un'opera la cui particolarità è l'espressione dell'uomo: può essere triste o sollevato, a seconda dell'angolazione da cui lo si ammira.

Island of San Domenico

After crossing Ponte di Vigo, you will find yourself in front of the Oratorio Santa Croce (now deconsecrated) and the Calle, always with the same name: Santa Croce.


Continuing straight along the Calle, you will finally come across another beautiful sight: Fondamenta San Domenico (often called Riva Mare by locals).

The bridge, the islet (on which stands the Church), and the canal all take their name from San Domenico.

The Church of San Domenico also houses the "Christ of the Fishermen," a work whose peculiarity lies in the expression of the man: it can be sad or uplifted, depending on the angle from which it is viewed.

Mercato del Pesce

Alle spalle di Corso del Popolo, affacciato lungo il Canal Vena, si trova quella che viene considerata l'attrazione top di Chioggia: il suo fornitissimo mercato del pesce (Pescheria al Minuto). È un tendone rosso che ospita al suo interno 30 banchi di pesce fresco, aperti tutte le mattine, escluso il Lunedì; l'accesso al tendone avviene attraverso il Portale a Prisca, un elaborato portone in pietra scolpita, opera dell'artista padovano Amleto Sartori. Inserirlo nella vostra lista di cose da vedere a Chioggia anche se non avete possibilità di cucinare. La pescheria al minuto è uno dei luoghi più autentici di Chioggia, vivace e variopinto, dove è possibile assistere a un vero rito quotidiano della gente del posto.



Behind Corso del Popolo, facing along the Canal Vena, lies what is considered the top attraction of Chioggia: its well-stocked fish market (Pescheria al Minuto). It's a red tent housing 30 stalls of fresh fish, open every morning except Monday; access to the tent is through the Portale a Prisca, an elaborate carved stone gate, the work of the Paduan artist Amleto Sartori.

Include it on your list of things to see in Chioggia even if you don't have the chance to cook. The fish market is one of the most authentic places in Chioggia, lively and colorful, where you can witness a true daily ritual of the locals.

Mercato Ittico all'ingrosso

La pescheria al minuto non va confusa con il mercato del pesce all'ingrosso, che ha sede sull'isola dei Cantieri, situata tra il centro di Chioggia e Sottomarina.

Collocato in una posizione strategica tra mare e laguna, fu istituito nel 1960 e divenne presto uno dei più importanti mercati ittici d'Italia. Oggi è un importante punto di riferimento per chiunque operi nella vendita di pesce, crostacei e molluschi. Questa sorta di città nella città si compone di spiazzi all'aperto ed edifici per un totale di 11.000 mq.

L'ingresso è riservato solo agli operatori del settore accreditati, ma consigliamo di dare una sbirciata dall'esterno per farsi un'idea dell'importanza che la pesca riveste per l'economia e la storia di Chioggia.

Wholesale Fish Market

The fish market at retail should not be confused with the wholesale fish market, which is located on the Cantieri island, situated between the center of Chioggia and Sottomarina. Placed in a strategic position between the sea and the lagoon, it was established in 1960 and soon became one of the most important fish markets in Italy. Today, it is a significant point of reference for anyone involved in the sale of fish, shellfish, and mollusks. This sort of city within the city consists of outdoor spaces and buildings for a total of 11,000 square meters.

The entrance is reserved only for accredited industry operators, but we recommend taking a peek from the outside to get an idea of the importance that fishing holds for the economy and history of Chioggia.

Laguna del Lusenzo

Se dopo il trambusto del mercato del pesce sentite il bisogno di un po' di silenzio e pace, cercate lungo la Riva del Lusenzo, una via ciclabile e pedonale costruita parallelamente al canale che da Chioggia arriva a Sottomarina.

È un percorso facile, interamente pianeggiante, lungo circa 5,3 km: adatto a tutti, è perfetto per una camminata rilassante con vista sulla laguna o per fare un po' di sport all'aria aperta.

Lungo il percorso sono presenti numerosi pannelli informativi sulla flora e fauna tipici della laguna.

Lusenzo Lagoon

If, after the hustle and bustle of the fish market, you feel the need for some silence and peace, look along the Riva del Lusenzo, a cycle and pedestrian path built parallel to the canal from Chioggia to Sottomarina. It's an easy route, entirely flat, about 5.3 km long: suitable for everyone, perfect for a relaxing walk with a view of the lagoon or for some outdoor sports. Along the route, there are numerous informational panels about the typical flora and fauna of the lagoon.

Museo Civico della Laguna Sud

Ospitato all'interno di un ex convento risalente al Trecento, il Museo Civico della Laguna Sud (chiamato anche Museo Civico San Francesco Fuori le Mura, dal nome del convento) è un viaggio nella storia di Chioggia dall'era antica al giorno d'oggi, nonché un tributo al legame indissolubile tra la città ed il mare.

Disposto su tre piani, espone reperti archeologici e materiali etnografici relativi alla vita in laguna.

Particolarmente interessante è il secondo piano, interamente dedicato alla marineria e alla cantieristica locale. Qui potrete scoprire attraverso degli accurati modellini come viene costruito il bragozzo, l'imbarcazione tipica di Chioggia.

Il percorso medievale comprende anche la visita a una cisterna medievale.

Civic Museum of the Southern Lagoon

Housed inside a former thirteenth-century convent, the Civic Museum of the Southern Lagoon (also known as the Civic Museum San Francesco Fuori le Mura, named after the convent) is a journey through the history of Chioggia from ancient times to the present day, as well as a tribute to the indissoluble bond between the city and the sea. Spread over three floors, it displays archaeological

finds and ethnographic materials related to life in the lagoon. Particularly interesting is the second floor, entirely dedicated to seafaring and local shipbuilding. Here you can discover through accurate models how the bragozzo, the typical boat of Chioggia, is built. The medieval tour also includes a visit to a medieval cistern.

Museo dell'orologio

Passeggiando per il centro di Chioggia non potrete non notare il Campanile di Sant'Andrea, una torre di mattoni rossi alta 30 metri. Usata originariamente come faro e torre di avvistamento, oggi è la sede di uno dei più amati musei cittadini: il Museo dell'Orologio.

Il percorso museale si sviluppa in altezza, su ben sette piani. I primi cinque sono dedicati a storia e religione; gli ultimi due dedicati all'orologio della torre: costruito nel Medioevo, è uno dei più antichi orologi da torre al mondo. All'ultimo piano vi attende una terrazza panoramica dove potrete riposarvi prima di rifare al contrario tutte le scale. Da qui potrete godere di una splendida vista sui tetti della città, con la laguna sullo sfondo.

Clock Museum

While strolling through the center of Chioggia, you can't help but notice the Bell Tower of St. Andrew, a 30-meter-high tower of red bricks. Originally used as a lighthouse and observation tower, today it houses one of the city's most beloved museums: the Clock Museum.

The museum path unfolds vertically, over seven floors. The first five are dedicated to history and religion, while the last two are dedicated to the tower clock: built in the Middle Ages, it is one of the oldest tower clocks in the world. On the top floor awaits a panoramic terrace where you can rest before climbing back down all the stairs. From here, you can enjoy a splendid view of the city's rooftops, with the lagoon in the background.



Museo di Zoologia Adriatica

Un'altra imperdibile attrazione a tema marino è il Museo di Zoologia Adriatica Giuseppe Olivi. Il museo è dedicato ad un importante naturalista chioggiotto, autore di un'opera ancora oggi considerata fondamentale per chi studia zoologia marina. Il museo conserva una collezione di oltre 1200 animali rinvenuti nell'Adriatico tra la fine dell'Ottocento e la prima metà del Novecento, perfettamente conservati in formalina o soluzione alcolica. In esposizione troverete circa 350 pezzi unici, a cui si aggiungono documenti storici, installazioni multimediali interattive che vi faranno ascoltare i suoni del mare e delle sue creature, filmati e interviste audio a pescatori locali per tramandare il loro ricco patrimonio di conoscenze e di tradizioni e altro ancora.

Adriatic Zoology Museum

Another must-see marine-themed attraction is the Adriatic Zoology Museum Giuseppe Olivi. The museum is dedicated to an important Chioggia naturalist, author of a work still considered fundamental for those studying marine zoology. The museum houses a collection of over 1200 animals found in the Adriatic between the late nineteenth and the first half of the twentieth century, perfectly preserved in formalin or alcohol solution.

On display, you'll find about 350 unique pieces, along with historical documents, interactive multimedia installations that allow you to listen to the sounds of the sea and its creatures, videos, and audio interviews with local fishermen to pass on their rich heritage of knowledge and traditions, and much more.

Palazzo Carlo Goldoni

Passeggiando per Chioggia potrete ammirare un elegante palazzo noto come Palazzo Poli o Palazzo Carlo Goldoni, dal nome dei suoi più celebri ospiti.

Alcuni documenti storici testimoniano che l'autore de "Le Baruffe Chiozzotte" trascorse in questa casa alcuni anni e fu, probabilmente, qui che trasse l'ispirazione per una delle sue opere più famose.

Un secolo più tardi, e fino al Novecento, il palazzo fu la dimora della famiglia di armatori Poli-Smeraldi, che aggiunsero dettagli eleganti e ne migliorano il comfort.



Carlo Goldoni Palace

While strolling through Chioggia, you can admire an elegant palace known as Palazzo Poli or Palazzo Carlo Goldoni, named after its most famous guests.

Some historical documents testify that the author of "Le Baruffe Chiozzotte" spent several years in this house and it was probably here that he drew inspiration for one of his most famous works. A century later, and until the twentieth century, the palace was the residence of the Poli-Smeraldi family of shipowners, who added elegant details and improved its comfort.



Sottomarina

Sottomarina ha un centro più "rustico" rispetto a Chioggia, cui è collegata da un ponte affiancato da un'isola artificiale, formata nell'ultimo dopoguerra e chiamata "Isola dell'Unione". La sua struttura urbana, pur presentando analogie con quelle di Chioggia, con le calli che conducono all'acqua, conserva alcuni elementi originari tutti propri.

Le piccole vie strette e irregolari, disegnate dalle proprietà private delle case, sono testimonianza di un antico insediamento di carattere rurale, in cui accanto alla casa c'era l'orto, e portano i nomi dei "detti" (una sorta di doppio cognome che serve a distinguere i diversi ceppi familiari).

Questo antico Borgo vide una straordinaria espansione del territorio nel corso del XX° secolo, permettendo lo sviluppo urbanistico, della spiaggia e delle attività balneari.

Sottomarina

Sottomarina has a more "rustic" center compared to Chioggia, to which it is connected by a bridge flanked by an artificial island, formed in the post-war period and called "Isola dell'Unione" (Union Island). Its urban structure, while presenting similarities with that of Chioggia, with narrow streets leading to the water, preserves some original elements of its own.

The small, narrow, and irregular streets, shaped by the private properties of the houses, are evidence of an ancient rural settlement, where alongside the house there was the garden, and they bear names of the "sayings" (a sort of double surname used to distinguish different family strains). This ancient village saw an extraordinary expansion of the territory during the 20th century, allowing urban development, the beach, and seaside activities to flourish.





Lungomare di Sottomarina

Il punto dove la gente si riversa durante l'estate, dove locali ed intrattenimento intrattengono le persone, è il noto Lungomare. Nel punto centrale, zona chiamata anche "Boulevard" di Sottomarina, si trova la statua del pescatore, dedicata ai marinai caduti in mare.

Sottomarina Beachfront

The central point where people flock during the summer, where locals and entertainment entertain the crowds, is the well-known beachfront. In the central area, also known as the "Boulevard" of Sottomarina, you'll find the statue of the fisherman, dedicated to sailors lost at sea.

I Murazzi

In Via San Marco troverete i vecchi "Murazzi", la vecchia diga per arginare il mare, costruiti alla fine del 1700 dalla Repubblica di Venezia. L'opera è oggi diventata un'attrazione paesaggistica e comincia dal centro di Sottomarina, proseguendo fino al Forte di San Felice e collegandosi fino alla Diga attuale.

The Murazzi

In Via San Marco, you will find the old "Murazzi," the old dam to stem the sea, built at the end of the 1700s by the Republic of Venice. The structure has now become a scenic attraction and starts from the center of Sottomarina, continuing to Forte San Felice and connecting to the current Dam.



La Diga

La Diga di Sottomarina è uno dei punti più visitati, fotografati e vissuti dell'intera località. Il paesaggio indescrivibile che può offrire durante una passeggiata e il beneficio che si può trarre con l'aria del mare rendono unici questo posto. Qui c'è la possibilità di fermarsi anche a mangiare negli Ittiturismi posizionati lungo la Diga, previa prenotazione.

The Dam

The Sottomarina Dam is one of the most visited, photographed, and experienced spots in the entire area. The indescribable landscape it offers during a stroll and the benefits one can derive from the sea air make this place unique. Here, there is also the possibility to stop and eat at the Fishermen's restaurants located along the Dam, by reservation.





Forte San Felice

Un patrimonio culturale importantissimo, protetto dal FAI, è il Forte di San Felice. Si tratta di un sistema difensivo di epoca veneziana ed è il Forte più antico della Laguna di Venezia. Costruito nel 1385, dopo la guerra di Chioggia, ospita costruzioni antibomba come il Castello della Luppa. Un tempo era raggiungibile solo via mare, ora è possibile raggiungerlo a piedi ed ammirarne le possenti mura.

Il forte è una costruzione che ha anche il fascino della sua posizione, con la sua forma a stella a cinque punte che danno sia sulla laguna, che sul mare, e permettono il controllo a 360° sul paesaggio, con scorci veramente unici, soprattutto all'ora del tramonto.

Forte San Felice

An extremely important cultural heritage, protected by the FAI (Fondo Ambiente Italiano - Italian National Trust), is Forte San Felice. It's a defensive system from the Venetian era and is the oldest fort in the Venice Lagoon.

Built-in 1385 after the War of Chioggia, it houses bomb-proof constructions like the Castle of Luppa. Once reachable only by sea, it's now possible to reach it on foot and admire its mighty walls. The fort is a construction that also has the charm of its position, with its five-pointed star shape overlooking both the lagoon and the sea, allowing for 360° control over the landscape, with truly unique views, especially at sunset.





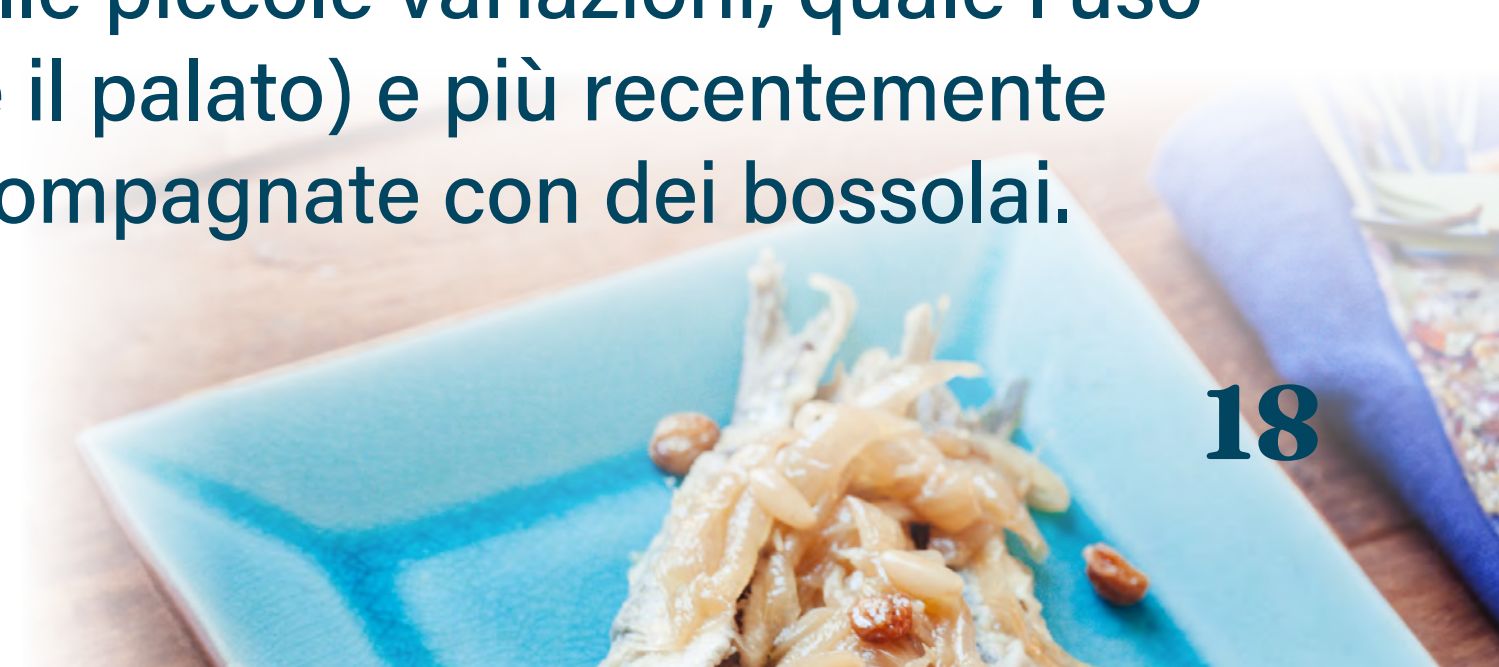
LE SPECIALITÀ ENOGASTRONOMICHE *CHIOGGIA SPECIALTIES*

Chioggia ha una vastità di **prodotti di eccellenza** che variano dal mare alla Laguna ed alla terra. La pescheria ed i ristoranti di pesce attirano nella città lagunare migliaia di persone. Oltre al pescato, anche il Radicchio Rosso di Chioggia I.G.P. fa da padrone, conosciuto ormai addirittura fuori il confine nazionale. Cosa mangiare a Chioggia, i cibi più rappresentativi del territorio Clodiense:

Chioggia offers a wide range of excellent products ranging from the sea to the lagoon and the land. The fish market and seafood restaurants attract thousands of people to the lagoon city. In addition to seafood, the Chioggia Red Radicchio I.G.P. reigns supreme, known even beyond national borders. Here's what to eat in Chioggia, the most representative dishes of the Clodiense territory:

1. SARDE IN SAOR

Uno dei piatti più famosi della tradizione Chioggiotta, un antipasto che spopola soprattutto durante la Sagra del Pesce. Le Sardèe in Saór sono uno dei piatti che nascono dai pescatori per la necessità di conservare il cibo. Si cucinano le cipolle con aceto e olio, si mettono in contenitori di terracotta alternando uno strato di queste con uno strato di sarde fritte. Negli anni la ricetta ha avuto delle piccole variazioni, quale l'uso dell'uva sultanina (per addolcire il palato) e più recentemente l'uso dei pinoli. Sono ottime accompagnate con dei bossolai.



1. SARDE IN SAOR

One of the most famous dishes in Chioggia's tradition, an appetizer that is particularly popular during the Fish Festival. Sarde in Saor is one of the dishes born out of necessity among fishermen to preserve food. Onions are cooked with vinegar and oil, then layered in terracotta containers alternating with layers of fried sardines. Over the years, the recipe has undergone small variations, such as the use of sultanas (to sweeten the palate) and more recently pine nuts. They are excellent accompanied by bossolai.

2. SEPE IN TECIA

Uno dei piatti che non si può finire senza fare la "scarpetta"! In questo piatto, le seppie sono tagliate a striscioline dentro un sugo di pomodoro preparato con un soffritto di cipolle e vino bianco. Qui la scarpetta è d'obbligo e quella consigliata è con la polenta.

2. SEPE IN TECIA

One of those dishes you can't finish without doing the "scarpetta" (sopping up the sauce with bread)! In this dish, cuttlefish is sliced into strips in a tomato sauce prepared with a sauté of onions and white wine. Doing the "scarpetta" is a must, and the recommended accompaniment is polenta.

3. BIBARASSE IN CASSOPIPA

Una delle più antiche ricette chioggiotte e della tradizione veneta, mangiate come antipasto o come un secondo, sono dei tipi di vongole (Bibarasse) preparate con un soffritto di cipolla. Cassopipa è proprio il nome della preparazione in quanto Casso è la pentola di coccio e Pipa è per il sobbollire dei molluschi: questa procedura è conosciuta anche come il sugo dei pescatori. La scarpetta è consigliata con un pezzo di pane.

3. BIBARASSE IN CASSOPIPA

One of the oldest Chioggia recipes and part of the Venetian tradition, eaten as an appetizer or as a main course, Bibarasse are a type of clams prepared with a sauté of onions.

Cassopipa is the name of the preparation because Casso is the earthenware pot and Pipa is for simmering the mollusks: this procedure is also known as the fishermen's sauce.

Sopping up the sauce is recommended with a piece of bread.





4 . MOLECHE O MASANETE

Uno dei piatti più particolari per via dell'unicità nel trovarle sono le Moleche. Infatti, le moleche si trovano nella Laguna Veneta e sono granchi pescati durante la fase di muta. Questo processo avviene nei mesi primaverili ed autunnali. Il nome Moleche, infatti, deriva da "molli": il guscio (rivestimento) del crostaceo, in fase di muta, diventa tenero, tanto da poterlo mangiare. Moleche da non confondere con Masanete, le quali sono le femmine con il guscio, le quali vengono pescate solitamente alla fine dell'estate. Le Moleche sono solitamente fritte, oppure impanate e fritte, mentre le Masanete vengono servite lesse con aglio, olio e peperoncino come condimento. Inoltre questa prelibatezza viene anche inserita come Presidio Slow Food per il recupero e la salvaguardia di piccole produzioni di eccellenza gastronomica.

4 . MOLECHE O MASANETE

One of the most unique dishes due to their rarity are the Moleche. In fact, moleche are found in the Venetian Lagoon and are crabs caught during the molting phase. This process occurs in the spring and autumn months. The name Moleche derives from "soft": the shell (covering) of the crustacean, during molting, becomes tender enough to eat. Moleche should not be confused with Masanete, which are the females with shells, usually caught at the end of summer. Moleche are usually fried or breaded and fried, while Masanete are served boiled with garlic, oil, and chili as a condiment. Moreover, this delicacy is also included as a Slow Food Presidium for the recovery and safeguarding of small productions of gastronomic excellence.



5 . RADICCHIO DI CHIOGGIA

Il Radicchio di Chioggia probabilmente è il prodotto ortofrutticolo più conosciuto della zona. Di tipo Tardivo, viene raccolto da Settembre fino al mese di Marzo, mentre il tipo Precoce viene raccolto da Aprile fino metà Luglio (quest'ultimo solo nei comuni di Chioggia e Rosolina).



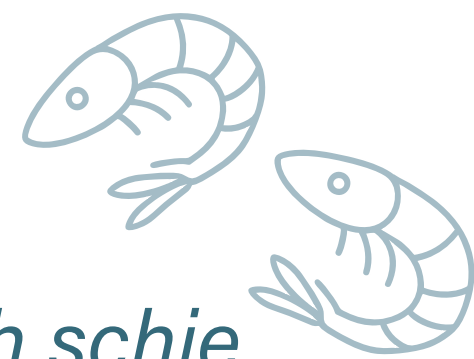
Di consistenza croccante e amarognolo, il Radicchio di Chioggia ha anche il marchio di origine IGP. Inizialmente di foglie verdi nelle fasi della crescita, riesce a raggiungere solo da maturo la sua forma sferica o leggermente schiacciata all'apice ed il suo caratteristico colore amaranto con nervature bianche.

5 . RADICCHIO DI CHIOGGIA

Chioggia Radicchio is probably the most well-known horticultural product in the area. A type of Tardivo, it is harvested from September to March, while the Precocious type is harvested from April until mid-July (the latter only in the municipalities of Chioggia and Rosolina). With a crunchy and bitter taste, Chioggia Radicchio also has the IGP origin label. Initially green in the early stages of growth, it only reaches its spherical or slightly flattened shape and its characteristic amaranth color with white veins when mature.

7 . SCHILE

Un altro piatto delle specialità chioggette è la polenta con le schie (o schile). Queste sono piccoli gamberetti tipici della Laguna Veneta, croccanti e gustosi. Come da tradizione lagunare, il suo miglior accompagnamento è con la polenta vellutata. È un antipasto caldo molto apprezzato da tutti: in molti bar o bacari vengono serviti anche i cicchetti con delle schile fritte.



7 . SCHILE

Another dish among Chioggia's specialties is polenta with schie (or schile). These are small shrimp typical of the Venetian Lagoon, crunchy and tasty. As per lagoon tradition, their best accompaniment is with smooth polenta. It is a very popular warm appetizer: in many bars or "bacari," cicchetti are also served with fried schile.



8 . BROETO

Il broeto è una ricetta antichissima dei pescatori ai tempi del Medioevo, tramandata da generazione in generazione per preservare la sua preparazione, leggermente mutata nel tempo con l'aggiunta di altre varietà di pesce. Viene preparato con un misto del pescato del giorno e, nella preparazione, le teste dei vari ingredienti (come quelle dei gamberi), non vengono buttate, ma sono utilizzate per aggiungere gusto al brodo. Assieme al Broeto indichiamo come accompagnamento dei Bossolai o del pane.

8 . BROETO

Broeto is an ancient recipe from the fishermen's days in the Middle Ages, handed down from generation to generation to preserve its preparation, slightly changed over time with the addition of other varieties of fish. It is prepared with a mix of the day's catch, and in its preparation, the heads of the various ingredients (such as shrimp) are not discarded but used to add flavor to the broth. Together with Broeto, we recommend bossolai or bread as an accompaniment.



9 . SARDE SALAE

Tra i cibi di Chioggia più saporiti ci sono sicuramente le Sardele Salae, sardine sotto sale possibili da trovare anche in vasetti pronti da gustare a casa. Ultimamente, questa tecnica di conservazione è sempre più in disuso, ma ottima da utilizzare nelle vostre ricette o da provare in qualche bacaro e ristorante.

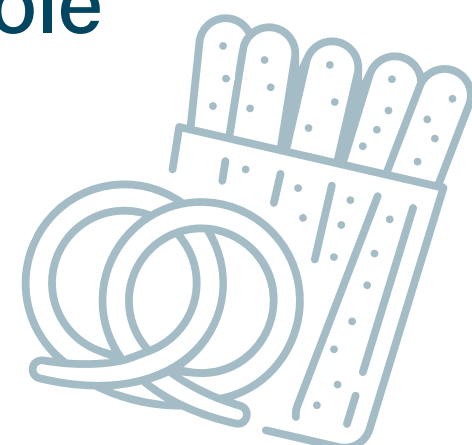
9 . SARDE SALAE

Among the most flavorful foods in Chioggia are certainly Sardele Salae, salted sardines that can also be found in ready-to-eat jars. Lately, this preservation technique is increasingly out of use, but excellent to use in your recipes or to try in some "bacaro" (traditional Venetian wine bar) or restaurant.



10 . BOSSOLAI

Beh, chi visita Chioggia non può non provare, o portare a casa dei Bossolai, un panificato caratteristico che riporta subito il pensiero alla città clodiense. Sono dei pan biscotto croccanti a forma di cerchio. Esiste la variante dolce, dove mantengono la stessa forma, ma vengono realizzati con il burro. Usati una volta dai soldati per la loro lunga conservazione, ancora oggi i Bossolai sono nella maggior parte delle tavole del popolo chioggiotto.



10. BOSSOLAI

Well, anyone visiting Chioggia must try, or take home, some Bossolai, a characteristic baked good that immediately brings to mind the city of Chioggia. They are crispy biscuit bread rings. There is a sweet variant, where they keep the same shape but are made with butter. Once used by soldiers for their long shelf life, even today Bossolai are on most Chioggia tables.

11 . GRANSEOLE

La granseola è un crostaceo tipico dell'alto Adriatico ed è tra le tipologie di granchio più grosse (può raggiungere i 500gr. di peso) e prelibate. Proprio per la sua prelibatezza, in cucina si cerca sempre di preservare il suo gusto e non intaccare le sue proprietà nutritive, ricche di potassio, sodio e fosforo.



11 . GRANSEOLE

Granseola is a typical crustacean from the upper Adriatic and is among the largest (can reach 500g in weight) and most delicious types of crabs. Because of its delicacy, in the kitchen, efforts are made to preserve its taste and not affect its nutritional properties, rich in potassium, sodium, and phosphorus.

12 . LA ZUCCA MARINA DI CHIOGGIA O SUCA BARUCA

Ad Ottobre inizia il mese della Zucca: come non nominare la nostra famosissima Zucca Marina di Chioggia o Suca Baruca? Riconoscibile dalla sua forma arrotondata, è ricoperta di grosse escrescenze, la polpa è giallo arancio, spessa, dolce, farinosa, priva di fibrosità e dal sapore eccellente. Protagonista anche nella commedia delle Baruffe Chiozzotte, dove diventa la causa scatenante per dare inizio alle baruffe! In passato, a Chioggia veniva cotta al forno e venduta anche tra le calli. Ad oggi la Zucca ha ottenuto il titolo di "presidio" Slow Food dalla Regione Veneto. Tra i piatti ricordiamo i RISI E SUCA, ma anche altre varianti storiche quali: suca col late, i rafioi ripieni de suca ed i gnocchi de suca.





12 . CHIOGGIA MARINE PUMPKIN OR SUCA BARUCA

October marks the beginning of pumpkin season: how could we not mention our famous Chioggia Marine Pumpkin or Suca Baruca? Recognizable by its round shape and covered with large excrescences, its orange-yellow pulp is thick, sweet, floury, free of fibrousness, and has an excellent taste. A protagonist also in the comedy of Baruffe Chiozzotte, where it becomes the triggering factor to start the quarrels! In the past, in Chioggia, it was baked and also sold among the alleys. Today, the Pumpkin has obtained the title of "Slow Food Presidium" from the Veneto Region. Among the dishes, we remember RISI E SUCA, but also other historical variations such as: pumpkin with milk, stuffed pumpkin ravioli, and pumpkin gnocchi.

13 . BISSIOLE

Uno dei dolci che più rispecchia la tradizione chioggiotta è la Bissiola. La forma ricorda una esse o una biscia (dal suo nome) e sono ottime da gustare al naturale, oppure da inzuppare nel latte, nel tè o addirittura nel vino.

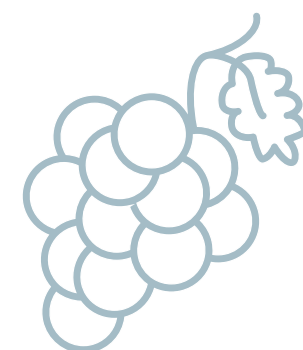
13 . BISSIOLE

One of the desserts that best reflects Chioggia's tradition is the Bissiola. Its shape resembles an "S" or a snake (hence its name and they are excellent to enjoy on their own or dipped in milk, tea, or even wine.



14 . SUGOLI

Una specialità della pianura padana sono i sugoli, oggi sicuramente meno in voga di una volta, ma sicuramente tra i dolci da provare. È un budino fatto con l'uva e la farina cucinate lentamente, preparato tra Settembre e Ottobre. Solitamente viene preparato con uva nera, ma si può trovare anche con l'uva bianca.



14 . SUGOLI

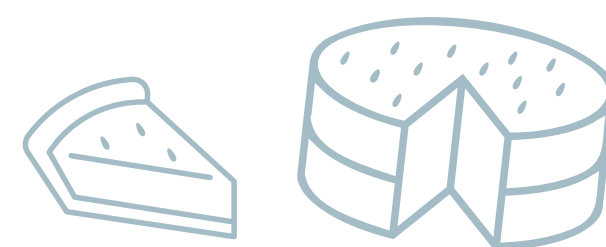
A specialty of the Po Valley are sugoli, definitely less popular today than in the past, but certainly among the desserts to try. It is a pudding made with grapes and flour cooked slowly, prepared between September and October. Usually prepared with black grapes, but it can also be found with white grapes.

15 . SMEGIASSA

Tra le specialità Chioggiotte c'è la smegiassa, un dolce tipico invernale fatto con una pasta di zucca e pezzetti di mela. Si può trovare nei panifici ed è ottima da condividere in compagnia!

15 . SMEGIASSA

Among Chioggia's specialties is smegiassa, a typical winter dessert made with a pumpkin paste and pieces of apple. It can be found in bakeries and is excellent for sharing!



16 . CREMA FRITTA

Un dolce che ormai fa parte della tradizione chioggiotta è la crema fritta. È particolarmente conosciuta come street food, in quanto è un dolce da passeggio, da gustare preferibilmente nel periodo invernale per assaporarne al meglio le note calde. Non si trova ovunque, ma solo ed esclusivamente nella gelateria in Piazza XX° Settembre, nel Corso del Popolo, accanto al municipio di Chioggia. Questa è la gelateria storica dove da anni vengono prodotte queste prelibatezze uniche!

16 . CREMA FRITTA

A dessert that has become part of Chioggia's tradition is crema fritta (fried cream). It is particularly known as street food, as it is a dessert to enjoy while walking, preferably in the winter to fully savor its warm notes. It is not found everywhere, but exclusively in the ice cream parlor in Piazza XX° Settembre, in Corso del Popolo, next to Chioggia's town hall. This is the historic ice cream parlor where these unique delicacies have been produced for years!





RISTORANTI A CHIOGGIA

RESTAURANTS

Dal centro storico di Chioggia fino alle spiagge di Sottomarina, la varietà e la raffinatezza dell'offerta e l'abilità dei nostri chef ti permetteranno di gustare **piatti unici, genuini e prelibati.**

*From the historic center of Chioggia to the beaches of Sottomarina, the variety and refinement of the offerings and the skill of our chefs will allow you to **taste unique, genuine, and exquisite dishes.***

Ristoranti di pesce: *Seafood Restaurants:*



M4 – Sottomarina
www.m4restaurant.it | 370 311 2387

EL GATO – Chioggia
www.ristoranteachioggia.it | 041 400265

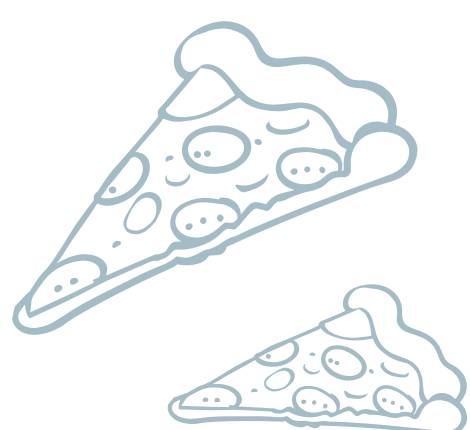
GARIBALDI – Sottomarina
www.facebook.com/Rist.Garibaldi | 041 554 0042

ANTICO TORO – Chioggia
www.anticotoro.it | 041 400560

RISTORANTE ALBERTO CAPO – Chioggia
www.albertocaporistorante.it | 041 401721

AI DOGI - Chioggia
www.ristoranteaidogi.it | 041 6394026





Ristorante Pizzeria: **Ristorante Pizzeria:**

INDIGA – *Sottomarina*
www.indiga.it | 041 405520

LIEVITIAMO – *Sottomarina*
www.facebook.com/lievitiamosottomarina | 041 400930

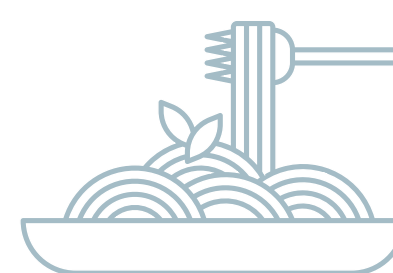
AURORA - *Sottomarina*
aurora.ve.it | 041 493006

FRONTEGO – *Chioggia*
www.frontego.it | 041 5500953



Osterie: **Osterie:**

OSTERIA PENZO - *Chioggia*
www.osteriapenzo.it | 347 2528292



OSTERIA N° 2 - *Chioggia*
www.facebook.com/pages/Osteria-N2-Chioggia | 041 404795

OSTERIA DA NICOLA - *Chioggia*
www.sottomarina.net/osteriadanicola/index.htm | 334 297 8308

BAIA DEI PORCI - *Chioggia*
baiadeiporci.it | 0418479169



CICCHETTERIE

CICCHETTERIE

Puoi anche decidere di assaggiare la nostra cucina senza fermarti troppo: le cicchetterie di Chioggia in Riva Vena e non solo, ti aspettano con tutte le loro tentazioni **finger food** per accompagnare i tuoi aperitivi e le tue passeggiate.

If you feel like sampling our cuisine without stopping too much: the cicchetti of Chioggia in Riva Vena and beyond await you with all their finger food temptations to accompany your aperitifs and walks.

“ANDIAMO A FARCI UN CICCHETTO”.

“LET'S GO HAVE A CICCHETTO.”

Questa è la frase che più spesso ti capiterà di ascoltare, passeggiando tra le vie del centro storico di Chioggia, dove almeno una tappa presso una delle tante cicchetterie è d'obbligo.

Trovarle non è difficile, ma trovare chi serve cicchetti ottimi e di qualità non è così scontato, per questo, sempre meglio informarsi e andare da chi di qualità se ne intende!

I cicchetti, per i non esperti, sono in generale dei **crostini di pane a base di pesce**.

La lista potrebbe essere molto lunga, ma i più famosi sono: i crostini di pane con baccalà mantecato, fette di pane con sarde in saor, crostini con alici marinate. Il tutto dev'essere **accompagnato da un buon vino** (la famosa ombra de vin!), oppure da uno **spritz**.

This is the phrase you'll often hear while strolling through the streets of the historic center of Chioggia, where at least one stop at one of the many cicchetterie is a must. Finding them isn't difficult, but finding those that serve excellent quality cicchetti isn't always guaranteed, so it's always best to inquire and go to those who really know their quality!

*Cicchetti, for the uninitiated, are generally **small slices of bread with fish-based toppings**. The list could be very long, but the most famous ones are: crostini with whipped cod, slices of bread with sardines in "saor" sauce, crostini with marinated anchovies.*

*All of this must be **accompanied by a good wine** (the famous 'ombra de vin!'), or by a **spritz**.*

Ecco alcune delle cicchetterie più rinomate in città:
Here are some of the most renowned cicchetterie in the city:

LA CHICCHETTERIA

www.facebook.com/lachicchetteria | 334 366 0655

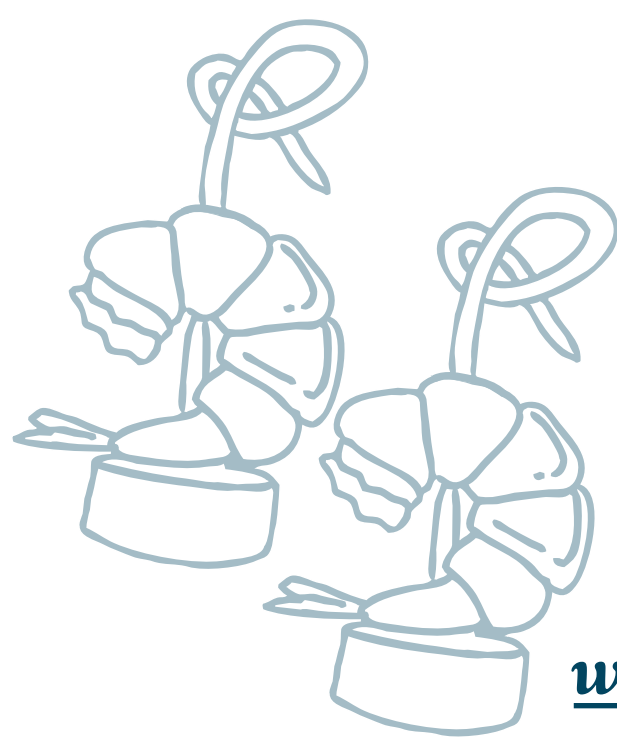


BACARETO DA MORGAN

bacaretodamorgan.it | 320 892 0491

80 FAME & SETE

www.facebook.com/80famesete | 351 838 7071



ALTROVE

www.facebook.com/altrovechioggia | 041 406 7406

LE SIRENE

www.facebook.com/bacarolesirenechioggia | 041 302 7698



FRONTE DEL PORTO

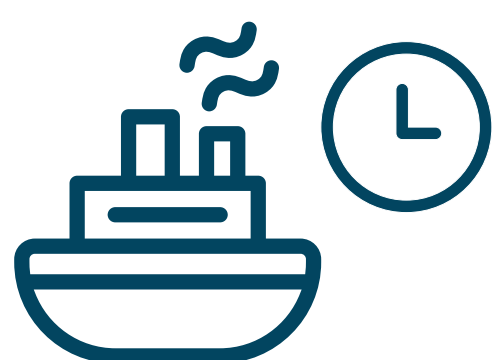
www.facebook.com/frontedelportochioggia | 339 708 2627



NAVIGAZIONE TURISTICA A VENEZIA

Un itinerario interessante che vi proponiamo è quello di raggiungere Venezia o le sue isole (**Murano, Burano e Torcello**), via laguna. Ci sono fondamentalmente due modi per raggiungere Venezia via acqua da Sottomarina:

1. Con il Vaporetto ACTV di linea.



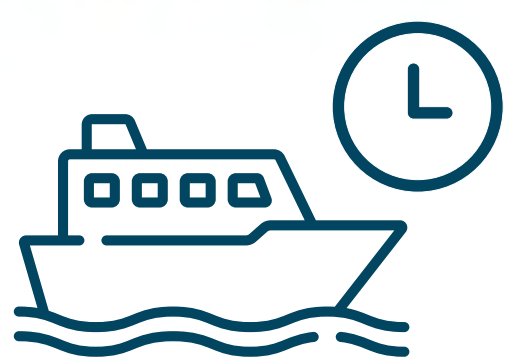
Clicca e scopri gli orari

Oppure potete consultare il sito www.actv.it/muoversiavenezia/orarioserviziodinavigazione

Per un giro tutto particolare, si parte in vaporetto da Chioggia utilizzando la linea 11, si scende a Pellestrina dove si ha la coincidenza con l'autobus che ci porta, anche salendo su ferry boat, al Lido di Venezia. Da lì, per raggiungere San Marco occorrono altri 15 minuti.



2. Tramite le motonavi della "Raffaello Navigazione".



Clicca e scopri gli orari

Oppure potete consultare il sito

www.raffaellonavigazione.it

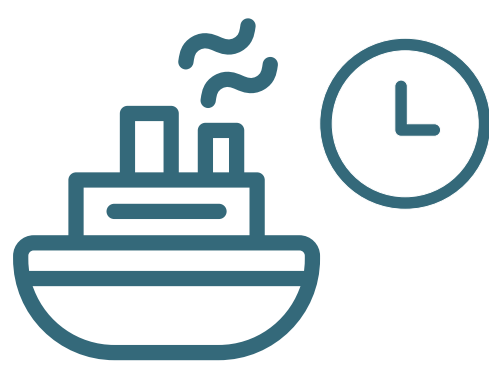
Prendete la linea diretta con partenza dall'Isola dell'Unione, la quale vi porterà direttamente a Venezia.

TOURING VENICE VIA THE WATER

An interesting itinerary that we propose is to reach Venice or its islands (Murano, Burano, and Torcello) by boat through the lagoon.

There are basically two ways to reach Venice by water from Sottomarina:

1. *With the ACTV Vaporetto water bus.*



Click and discover the times

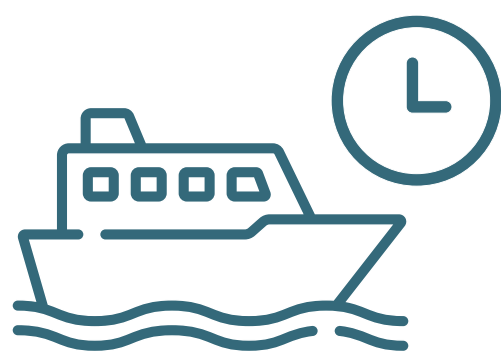
You can consult the website:

www.actv.it/muoversiavenezia/orarioserviziodinavigazione

For a particularly special tour, you can take the vaporetto from Chioggia using Line 11, get off at Pellestrina where you can connect with the bus that takes you, possibly even boarding a ferry boat, to Lido di Venezia.

From there, it takes another 15 minutes to reach St. Mark's Square.

2. Through the motorships of "Raffaello Navigazione."



Click and discover the times

You can consult the website

www.raffaellonavigazione.it

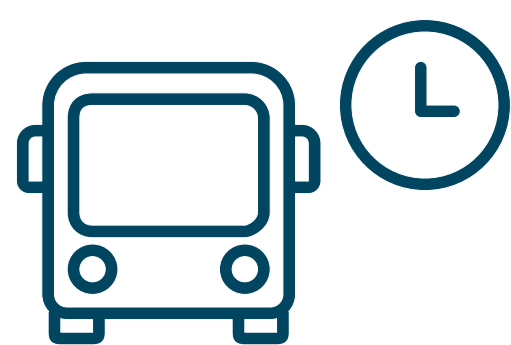
Take the direct line departing from Isola dell'Unione,
which will take you directly to Venice





TRASPORTO VIA TERRA VERSO VENEZIA

La linea bus 80 o 85 Chioggia-Venezia di Arriva Veneto parte da Sottomarina, passa poi per Chioggia da dove prende la statale Romea fino a raggiungere Venezia.



Clicca e scopri gli orari

Oppure potete consultare il sito

www.arrivaveneto.it/orari-e-percorsi

Il capolinea è Piazzale Roma, a pochi passi dalla stazione dei treni Venezia Santa Lucia.

Il tragitto dura circa 1H e 10 minuti e le corse quotidiane sono ogni mezz'ora.

La prima partenza da Sottomarina è alle ore 02:45 e l'ultima alle ore 00:20. La prima corsa da Venezia parte alle 2.30 e l'ultima alle 23:20.

TRANSPORTATION BY LAND TO VENICE

The Arriva Veneto bus line 80 or 85 Chioggia-Venice departs from Sottomarina, then passes through Chioggia where it takes the Romea state road until it reaches Venice.



Click and discover the times

You can consult the website

www.arrivaveneto.it/orari-e-percorsi

The terminus is Piazzale Roma, a short walk from Venice Santa Lucia train station. The journey takes about 1 hour and 10 minutes, and there are daily runs every half hour. The first departure from Sottomarina is at 02:45 and the last at 00:20. The first run from Venice leaves at 2:30 and the last at 23:20.

PELLESTRINA: L'ISOLA CHE NON C'È!

L'isola di Pellestrina è una delle **isole più suggestive** del litorale perché è così stretta che si possono vedere in un solo colpo d'occhio **mare Adriatico** da un lato e **laguna di Venezia** dall'altro. Arrivando dal Lido di Venezia s'incontrano prima il borgo di Santa Maria del mare, poi il porto di San Pietro in Volta, Portosecco ed infine il borgo di Pellestrina.

Quest'ultimo è diviso in sestieri con il nome delle quattro famiglie principali, che il podestà di Chioggia inviò nell'isola alla fine del 1300.





L'isola è ricca di **storia** e di **tradizioni marinare** legate alla pesca, raccontate nel museo della Laguna Sud. In questo percorso, viene ben spiegato il legame di questa striscia di terra con la vita marinara e le sue tradizioni, che ancora oggi si ritrovano nelle costruzioni dei borghi dei pescatori, nelle imbarcazioni e nei gustosi piatti di pesce, che vengono serviti nei **pochi ristoranti** dell'isola.

In questo lembo di litorale, sempre parte del Comune di Venezia, durante il periodo estivo vengono celebrate ogni anno varie feste e sagre, tra tutte la **festa della Madonna dell'Apparizione** il 4 Agosto e la **sagra di Santo Stefano** a metà Agosto con le sue regate di voga veneta. Insomma un'isola da scoprire ed esplorare in ogni angolo!

PELLESTRINA: THE ISLAND THAT ISN'T THERE!

*The island of Pellestrina is one of the most picturesque islands of the coastline because it is so narrow that you can see both the **Adriatic Sea** on one side and the **Venetian Lagoon** on the other in one glance. Arriving from the Lido di Venezia, you first encounter the village of Santa Maria del mare, then the port of San Pietro in Volta, Portosecco, and finally the village of Pellestrina.*



*The island of Pellestrina is one of the **most picturesque islands** of the coastline because it is so narrow that you can see both the **Adriatic Sea** on one side and the **Venetian Lagoon** on the other in one glance. Arriving from the Lido di Venezia, you first encounter the village of Santa Maria del mare, then the port of San Pietro in Volta, Portosecco, and finally the village of Pellestrina.*

The latter is divided into districts with the names of the four main families, which the podestà of Chioggia sent to the island at the end of the 1300s.

*The island is rich in **history and maritime traditions** linked to fishing, recounted in the Museum of the Southern Lagoon. In this route, the connection of this strip of land with maritime life and its traditions is well explained, which are still found today in the buildings of the fishermen's villages, in the boats, and in the tasty fish dishes served in the **few restaurants** on the island.*

*In this stretch of coastline, still part of the Municipality of Venice, various festivals and fairs are celebrated every year during the summer period, including the **Feast of the Madonna dell'Apparizione** on August 4th and the **festival of Santo Stefano** in mid-August with its Venetian rowing regattas. In short, an island to discover and explore in every corner!*



SCOPRI PELLESTRINA IN BICI

Muoversi in bici è il modo più originale per esplorare le bellezze di questo territorio. Può essere fatto in autonomia, noleggiando una bici (che potrete portare con voi in vaporetto). Ecco un'idea di un **tour privato adatto a tutti**, da vivere insieme alla famiglia, oppure con gli amici. Si parte dal Lido di Venezia, si attraversa il borgo di Malamocco fino alle dune degli Alberoni e da qui, in ferry boat, si giunge a Pellestrina sempre in sella!

L'isola misura 11 km di lunghezza per 100 m di media di larghezza ed è tutta percorribile in bici, costeggiando spiagge poco affollate lungo i Murazzi. Queste costruzioni in pietra d'Istria sono un'opera settecentesca della Serenissima per difendere l'isola dalla forza del mare e per evitare l'erosione della sua costa. Ancora oggi sono fondamentali per la salvaguardia del litorale e sono diventati anche un percorso ciclabile di notevole interesse per la bellezza del paesaggio, i colori e lo iodio che si respira.

Pedala, pedala e ti porteremo a riposarti a Ca' Roman, riserva naturale con ambienti dunali di grande importanza.

Arrivati a questo punto estremo, ritorneremo indietro per assaggiare dell'ottimo pesce appena pescato e cucinato secondo la tradizione culinaria dell'isola.





EXPLORE PELLESTRINA BY BIKE

Getting around by bike is the most original way to explore the beauties of this territory. It can be done independently, by renting a bike (which you can take with you on the vaporetto).

*Here's an idea for a **private tour suitable for everyone**, to experience with family or friends.*

You start from the Lido di Venezia, cross the village of Malamocco to the Alberoni dunes, and from there, by ferry boat, you arrive in Pellestrina, always on your bike!

The island measures 11 km in length and an average of 100 meters in width and is entirely bikeable, along uncrowded beaches along the Murazzi. These Istrian stone constructions are an eighteenth-century work of the Serenissima to defend the island from the force of the sea and to prevent the erosion of its coast. They are still fundamental for the safeguarding of the coastline and have also become a cycle path of considerable interest for the beauty of the landscape, the colors, and the iodine that you breathe.

Pedal, pedal, and we'll take you to rest at Ca Roman, a nature reserve with important dune environments.

Once you reach this extreme point, we'll head back to taste some excellent freshly caught fish cooked according to the island's culinary tradition.

CONTATTACI! *CONTACT US!*

Il nostro Team è sempre a disposizione
per rispondere alle tue esigenze!

Our team is always available to respond to your needs!



+39 353 426 9808



info@duomoboutiquehotelchioggia.it



www.duomoboutiquehotel.com



Calle San Pieretto, 325,
30015 Chioggia VE



DUOMO
BOUTIQUE HOTEL

Designed by Leo Advertising