

Ma.bi. S.a.s gestisce il ristorante All'ombra Del Gabbiano un luogo ove la cucina si fonda su tre pilastri: etica, tradizione e innovazione. Questo equilibrio permette loro di mantenere viva la tradizione culinaria, pur continuando a innovare e migliorare l'offerta enogastronomica.

I gestori hanno deciso di abbracciare completamente la cucina senza glutine, partecipando ai corsi AiC (Associazione Italiana Celiachia) e implementando questa filosofia nel loro ristorante. Il loro impegno verso la qualità e l'inclusività si riflette nella cura con cui selezionano e preparano ogni piatto.

Il team del ristorante è composto da un gruppo affiatato di professionisti, tra cui giovani talenti che affrontano ogni giorno sfide culinarie impegnative, riuscendo a trasformarle in esperienze gratificanti per tutti i loro ospiti.

Il culmine di questo percorso di impegno e passione è stato raggiunto nel giugno 2023, quando il ristorante è stato selezionato per la prestigiosa guida Michelin.

[All'ombra Del Gabbiano - Venezia | Cucina Italiana nelle mie vicinanze | Prenoti subito](#)