



# BISTROT DE VENISE

CUCINA & VINO • ARTE & CULTURA

*a Venezia dal 1993*

## LIGHT LUNCH MENU

***3 portate a scelta euro 50,00***

*a questo menù non si applicano ulteriori promozioni*

***3 courses of your choice euro 50,00***

*no other promotion is applicable to this menu*

### Antipasti - Appetizers

Gamberoni in “Saor”. Gamberoni in agrodolce, cipolla, spezie dolci, uva sultanina e latte di pinoli.  
Cucina Storica Veneziana

Prawns in “Saor”. Sweet & Sour prawns with spiced onions, sultanas and pine nut milk.  
Historic Venetian Cuisine



Mozzarella di bufala DOP Balrotti con pomodori San Marzano “soleggiati” al forno al profumo di basilico  
DOP Balrotti buffalo mozzarella with basil-scented semi-dried San Marzano tomatoes.



Girello demi-cuit con crema al tonno maison, frutti e foglie di capperro  
Veal silverside with homemade tuna cream, fruit and caper leaves

### Primi piatti - First courses

Spaghettoni “maison” trafilati al bronzo con le seppie in “Nero” alla veneziana e  
latti di seppia allo zafferano. Cucina Classica Veneziana

Homemade bronze-drawn spaghettoni with cuttlefish in black sauce “alla Veneziana” and  
saffron cuttlefish roe. Classic Venetian Cuisine



Ravioli “maison” ripieni di ricotta fermentata ed erbe, con salsa allo zafferano.  
Cucina Storica Veneziana

Handmade ravioli stuffed with fermented ricotta cheese & herbs, saffron sauce.  
Historic Venetian Cuisine



Tagliolino all’uovo maison con tonno fresco scottato, pomodorini confit e limone  
Homemade egg tagliatelle with seared fresh tuna, confit cherry tomatoes and lemon

### Dessert

Panna cotta al miele con gelato al limone e lavanda  
Honey panna cotta with lemon and lavender ice cream



Tiramisù del Bistrot de Venise. Reinterpretazione del famoso Tiramisù trevigiano  
Tiramisù by Bistrot de Venise. Revised version of our world-wide famous Tiramisù trevigiano



Crème brulée all’arancia e anice stellato con confettura di arance di Calabria e gelato al rosmarino.  
Cucina Storica Veneziana

Orange and star anise crème brulée with Calabrian orange jam and rosemary ice-cream.  
Historic Venetian Cuisine

***Maggiorazione 10% : pane, coperto, cortesie e servizio***  
***10% surcharge: bread, cover charge, complimentaries & service***