

Menu

BISTROT DE VENISE
RISTORANTE BAR ENOTECA
VENEZIA EST 1993



GASTRONOMIA & VINO
ARTE & CULTURA

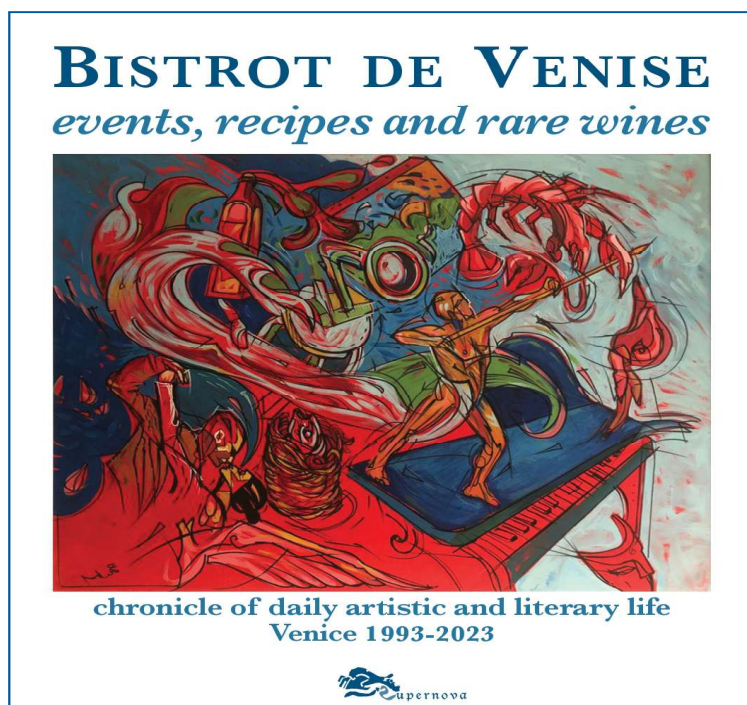


Giancarlo Modonese Sergio Fragiacomò Paolo Fragiacomò

Le Bistrot de Venise est né d'une intuition, celle de Sergio Fragiacomò qui, en 1993, décide de proposer à la ville un lieu de rencontres faisant rimer nourriture et culture.

La poésie, la peinture et la photographie, l'histoire de Venise proposés par de nombreux amis et citoyens acteurs culturels, dignes représentants d'une vie artistique et littéraire tangible à Venise au cours de ces trente dernières années.

Depuis 1999 s'accomplit un voyage oenologique et gastronomique à la redécouverte de l'histoire de la cuisine et du vin autour de Venise et de la Vénétie du XIVe siècle à nos jours.



*Our book on sale at Euro 20,00
in: Italiano - Français - English*



Aperitifs

Prosecco Brut D.O.C.G. - Glera	🍷	€9,00
Lessini Durello Brut Cuvée Rosa Fongaro	🍷	€14,00
Franciacorta Brut D.O.C.G. - Chardonnay & Pinot Nero	🍷	€16,00
Franciacorta Rosé ExtraBrut D.O.C.G. - Pinot Nero	🍷	€17,00
Brut Noitre Rosé - Negroamaro	🍷	€14,00
Champagne Heres Fallet-Dart - Pinot Nero, Pinot Meunier, Chardonnay	🍷	€18,00

Bistrot Signature Cocktails

Spritz Royal - Champagne & Nonino Spirit "BotanicalDrink"	€17,00
Spritz Bistrot de Venise - Unique blend of bitter aperitifs	€10,00
Alta Marea - Gin, cordial de concombre, soda	€17,00
Apple Moonlight - Cognac, sirop de pomme cuite et cannelle, citron vert	€17,00
Espresso Bistrot - Brandy au café, liqueur poire & vanille, crème de cacao, Frangelico, espresso	€17,00
Passion in Venice - Bitter Campari, Vermouth rouge et soda au fruit de la passion	€16,00
Venetian Sunshine - Gin, cordial de pastèque, soda	€17,00

Cocktails Classiques

Spritz Classici - Aperol / Campari / Select	€9,00
Alexander – Brandy, crème de cacao, crème	€15,00
Americano – Bitter Campari, vermouth rouge et soda	€13,00
Americano Fumé – Bitter Campari, vermouth fumé et soda	€16,00
Bellini – Purée de pêche blanche avec Prosecco	€12,00
Campari Orange – Bitter Campari et jus d'orange frais	€12,00
Cardinale – Gin, bitter Campari et vermouth dry	€15,00
Cocktail Champagne – Champagne, Cognac et Angostura	€18,00
Espresso Martini – Vodka, Kahlua et café espresso	€15,00
Gin Fizz – Gin, jus de citron et eau gazeuse	€15,00
Kir Royale – Champagne et crème de cassis	€17,00
Manhattan – Bourbon whiskey, vermouth rouge et Angostura	€15,00
Negroni – Gin, bitter Campari et vermouth rouge	€15,00
Negroni Fumé – Gin, bitter Campari et vermouth fumé	€17,00
Old Cuban – Rhum, citron vert, sirop, feuilles de menthe et Champagne	€18,00
Old Fashioned – Angostura, sucre et Bourbon whiskey	€15,00
Zimmerman "Menuisier" – Vodka, Campari et soda	€15,00

Non-alcoholic cocktails

Fruit Punch - Fresh orange juice, peach puree, pineapple juice, cranberry	€15,00
Shirley Temple - Ginger Ale & grenadine	€12,00
Kohl Gourmet - Jus de pomme rouge du Haut Adige	€9,00
Basil smash Tonic - Tonic aromatisé au basilic et citron vert	€ 10,00

Fortified Wines

Vergin Marsala	€15,00
Porto bianco Colheita 2012 bottled in 2023	€18,00
Porto Colheita 2008 bottled in 2023	€18,00

“La carte”

Crudité de Mer



Les produits ont été pêchés et tués individuellement, selon les règles d'hygiène prévues, élaborées ensuite par les Chefs du Bistrot

Grand cru de mer et crustacés IQF €60,00 

Composition de crudités selon la saison et la disponibilité des marchés

Langoustines crues IQF “Porcupine” - 5 pièces €60,00 
taille 10/15 kg

Huîtres Speciales Gillardeau - €10,00 / pièce - taille 2
Charente-Maritime - France



“Carabineros” Crevette IQF - €55,00 / pièce 
Crevette rouge Galizia 1° cat

Caviar Asetra (Acipenser Gueldenstaedtti)
18 gr. €90,00

*Un des caviar les plus raffinés pour son goût sophistiqué avec un arôme de noisette distinctif, et pour le grain croquant moyen-grand de 2,7-3,0 mm, de couleur marron et or, avec des nuances ambrées.
Servi avec du beurre français salé et des blinis*



Majoration 10% : pain, couvert, courtoisies et service

“La carte”

Hors d'oeuvres

 **Confit Byaldi (vegan) €28,00** 

Ratatouille de légumes sur crème de poivrons doux, terre d'olives taggiasche

 **Fonds d'artichaut (vegan) €28,00** 

*Fonds d'artichaut gratinés, polenta de Storo frite, épinards sautés,
crumble de pain au citron et pesto de courgette*

“Chic-etti” - Sélection de nos hors-d'œuvre de la mer €45,00 

*Gambas in “saor”, brandade de morue à la venitienne, esturgeon mariné,
coquilles Saint-Jacques poêlées*

Parmigiana d'aubergines €28,00

Aubergines, mozzarella, tomate, parmesan, caviar de basilic

Caprese Gourmet €28,00

*Mousse de mozzarella de bufflonne glacée à la tomate San Marzano,
terre d'olives ligures, mayonnaise au basilic et caviar de pesto*

Langue “salmistrada” - Cuisine Historique Vénitienne €28,00

*Langue de boeuf, moutarde “à la Venitienne” et sauce verte.
Plat tiré de La cucina del Goldoni” XVIIIe siècle.*

Baccalà mantecato...co l'inchio €28,00

*Brandade de morue à la venitienne et
chips de polenta taragna avec sauce “inchio” (anchois)*

Gambas in “Saor” - Cuisine Historique Vénitienne €32,00 

*Recette revisitée du “saor” vénitien classique de Cuoco Vénitien Anonyme du XIVe siècle.
Gambas façon aigre-douce, oignons, épices douces., raisins et lait d'amande*

Esturgeon mariné - Cuisine Historique Vénitienne €34,00

*Esturgeon mariné au “vin cocto” (vin cuit) et sa sauce avec légumes à l'escabèche et moutarde à l'ancien-
ne. cette revisitée tirée de “Opera dell'arte di cucinare” par Bartolomeo Scappi XVIe siècle.*

Noix de Saint-Jacques €38,00

*Noix de Saint-Jacques snackées sur crème de poivron doux, salicorne,
cacahuètes, chips de tapioca et huile de basilic*

Foie Gras de Canard et crevettes rouges €60,00 

*Escalope de foie gras, crevettes rouges de Mazara,
pain brioché maison au beurre, framboise et gel de porto*

Majoration 10% : pain, couvert, courtoisies et service

“La carte”

Premier Plats

 **Spaghetti froid amande & melon (végan) €28,00** 

“Capelli d’angelo” pasta Benedetto Cavalieri avec crème d’amande, melon, amandes grillées et huile d’oliva extra vierge Tommaso Masciantonio

 **Fusilloni “Oro & Oro” (végan) €34,00** 

Fusilloni de blé dur ‘Pietro Massi’ à la crème de tomate datterino jaune, tomate San Marzano séchée au soleil, poudre de tomate, huile à la pizzaiola et poudre d’or 24 carats

Lasagnettes au ragoût de boeuf €28,00

Lasagnettes gratinées, ragoût de boeuf, mousse de béchamel et crumble au parmesan

Spaghetti à la seiche “noir” - Cuisine Classique Vénitienne XIXe siècle €30,00

Spaghetti de blé dur étirés au bronze et seiches à l’encre à la Vénitienne, œufs de seiche au safran

Raffioli de herbe...vantazati - Cuisine Historique Vénitienne XIVE siècle €32,00

Raviolis “Maison” farcis au fromage “ricotta” fermenté et aux herbes, sauce au safran, amandes caramélisées et épicées

“Maccaroni (appelés Gnocchi) in tredura de agnelo” €34,00

Gnocchi de pommes de terre maison avec sauce médiévale d’agneau et poireaux, crumble de pain au citron. Les gnocchi, spécialité vénitienne depuis le XVIIIe siècle

Linguine avec Scampi à la “Buzara” €38,00

Plat classique de tradition dalmato-vénitienne

Linguine “Benedetto Cavalieri” avec queues de langoustines, coulis de tomates San Marzano et langoustines, flocons de tomates et huile au piment

Risotto au “Cru-Cuit” de crustacés €38,00 

Risotto parfumé au fenouil avec crustacés “cuit-cru”, essence d’aneth, poudre de réglisse et anis étoilé. Spécialités du Bistrot, 1ère place au VIII Concours National Oenogastronomique “Risotto del Sommelier” - Isola della Scala (VR)

Plats de Résistance

 **Jardin de saison (végan) €30,00** 

Houmous de pois chiches, légumes de saison croquants, chips de lin et tapioca

 **Tempeh Gourmet (végan) €30,00** 

Tempeh, jus végétan et pétales d’oignon

Foie de veau “à la Vénitienne” - Cuisine Historique Vénitienne du XIXe siècle €32,00

Foie de veau, oignon, beurre d’alpage et polenta di Storo

Pintade en sauce “Pevarada” - Cuisine Historique Vénitienne du XVe siècle €36,00

Pintade basse température avec son jus, sauce pevarada, gel de moût de raisin, compote pomme, raisin, oignon et moutarde (Bartolomeo Scappi)

Ombrine €36,00

Filet d’ombrine cuit à basse température, mosaïque de poireau fondant et algue nori, sauce à la citronnelle, oignon rouge mariné à l’algue kombu, caviar de saumon Keta

Anguille “fumegà in Ara” - Cuisine Historique Vénitienne du XIVE siècle €40,00

Anguille fumée avec son jus, parfum de laurier et polenta di Storo

Agneau “in Sapor Fior de Persico” - Cuisine Historique Vénitienne du XVe siècle €42,00

Côtelettes d’agneau basse température, velouté d’amande, mélasse de grenade, fond d’artichaut gratiné. Maestro Martino XVe siècle

Filet de boeuf & Caesar’s €46,00

Filet de bœuf avec son jus, notre réinterprétation de la salade César, parmesan affiné 20 mois

Majoration 10% : pain, couvert, courtoisies et service

Menu Dégustation Historique Classique

La cuisine vénitienne des origines à nos jours

entrée de bienvenue et 4 plats de votre choix

€120,00 par personne

Majoration 10% : pain, couvert, courtoisies et service

Disponible jusqu'à 14h00 (pour le déjeuner) et 22h00 (pour le dîner)

Hors d'oeuvres

Gambas in "Saor"

"Cisame de Pesse...quale tu voy", recette revisitée du "saor" vénitien classique de Cuoco Vénitien Anonyme du XIVe siècle.

Gambas façon aigre-douce, oignons, épices douces, raisins et lait d'amande

- ou -

Esturgeon mariné

Recette revisitée tirée de "Opera dell'arte di cucinare" par Bartolomeo Scappi XVIe siècle.

Esturgeon mariné au "vin cocto" (vin cuit) et sa sauce avec légumes à l'escabèche et moutarde à l'ancienne

- ou -

"Lengua salmistrada"

Plat tiré de La cucina del Goldoni" XVIIIe siècle.

Langue de boeuf, moutarde "à la Venitienne" et sauce verte

Premier Plats

Raffioli de herbe vantazati

Revisitation d'une recette extraite d'un manuscrit de Cuoco Anonimo Veneziano XIVe siècle.

Raviolis de pâtes aux œufs faits maison et farcis de fromage "ricotta" fermenté et herbes, sauce au safran, amandes caramélisées et épicées

- ou -

Linguine avec Scampi à la "Buzara"

Plat classique de tradition dalmato-vénitienne

Linguine "Benedetto Cavalieri" avec queues de langoustines, coulis de tomates San Marzano et langoustines, flocons de tomates et huile au piment

- ou -

"Maccaroni (appelés Gnocchi) in tredura de agnelo"

Gnocchi de pommes de terre maison avec sauce médiévale d'agneau et poireaux, crumble de pain au citron. Les gnocchi, spécialité vénitienne depuis le XVIIIe siècle

Plats de Résistance

Anguille "fumegà in Ara"

Plat de la tradition populaire du XIVe siècle

Anguille fumée avec son jus, parfum de laurier et polenta di Sooro.

Dans l'antiquité, l'anguille était rôtie devant les fours de Murano (d'où Are)

- ou -

Pintade en sauce "Pevarada"

Cuisine Historique Vénitienne du XVe siècle

Pintade basse température (cuisse et haut de cuisse), sauce pevarada,

gel de moût de raisin, compote pomme, raisin, oignon et moutarde (Bartolomeo Scappi)

- ou -

Agneau "in Sapor Fior de Persico"

Cuisine Historique Vénitienne du XVe siècle

Côtelettes d'agneau basse température, velouté d'amande, mélasse de grenade,

fond d'artichaut gratiné. Maestro Martino XVe siècle

Dessert

Torta "Biancha Reale"

Réinterprétation d'une recette de Bartolomeo Scappi,

opérant à Venise, puis Chef Papal au XVIe siècle.

Rose de cheesecake au gingembre avec un cœur de crème au citron sur une base de

shortbread aux amandes, soil de framboise, sorbet et eau de rose

- ou -

Traditionnelle "Crema Rosada"

Recette revisitée tirée de "Pistori e Scaletari - La Cucina Veneziana" de Giuseppe Maffioli.

Crème Brulée à l'orange et anis étoilé avec

confiture d'orange de Calabre et glace au romarin

- ou -

Tiramisù du Bistrot de Venise

Réinterprétation du tiramisù de Trévise célèbre dans le monde entier.

Fleur de mascarpone saupoudré de chocolat noir 70%, sablé au cacao,

sponge de biscuits savoyards et sauce au café



Accord mets et vins

4 verres €45,00

Vins historiques et locaux DOC-DOCG

proposés par nos Sommeliers en combinaison avec le plat choisi



Menu Dégustation

“Bistrot Experience”

By Chef Stefano Novello & Chef Marcello Vecchi

Disponible jusqu'à 13h15 (pour le déjeuner) et 21h30 (pour le dîner)

Menù 7 plats

€180,00 par personne

Le menu dégustation est disponible seulement pour toute la table

Une verre de Spumante Metodo Classico “Champenoise”

Entrée “speciale”

1er hors d'oeuvres dégustation

2ème hors d'oeuvres dégustation

1er premier plat dégustation

2ème premier plat dégustation

Plat de résistance dégustation

Pre-dessert

Dessert

Un menu en constante évolution!

Un savant mélange de matières premières de saison et de produits

raffinés de la plus haute qualité,

des plats innovants mais dans le respect de la tradition.

***Laissez nos Chefs vous accompagner
dans ce voyage de saveurs et d'émotions***

Accords mets et vins

avec une sélection de vins prestigieux

d'Italie “Premium” proposés par nos Sommeliers

6 verres - €100,00

Majoration 10% : pain, couvert, courtoisies et service



Menu Dégustation Végan

entrée de bienvenue et 4 plats de votre choix
€100,00 par personne

Disponible jusqu'à 14h00 (pour le déjeuner) et 22h00 (pour le dîner)

Hors d'oeuvres

Confit Byaldi

Ratatouille de légumes sur crème de poivrons doux, terre d'olives taggiasche
- ou -

Fonds d'artichaut

*Fonds d'artichaut gratinés, polenta de Storo frite, épinards sautés,
crumble de pain au citron et pesto de courgette*

Premier Plats

Spaghetti froid amande & melon

*"Capelli d'angelo" pasta Benedetto Cavaliere avec crème d'amande, melon,
amandes grillées et huile d'oliva extra vierge Tommaso Masciantonio*
- ou -

Fusilloni "Oro & Oro"

*Fusilloni de blé dur 'Pietro Massi' à la crème de tomate datterino jaune, tomate San Marzano
séchée au soleil, poudre de tomate, huile à la pizzaiola et poudre d'or 24 carats*

Plats de Résistance

Jardin de saison

Houmous de pois chiches, légumes de saison croquants, chips de lin et tapioca
- ou -

Tempeh Gourmet

Tempeh, jus végétal et pétales d'oignon

Dessert

Douceur Végane

*Mousse à la noix de coco, sphère aux fruits rouges et mélisse,
crumble de noix de coco, chips de fraise, sorbet fraise et menthe*
- ou -

Giardiniera de fruits

Fruits de saison parfumés, sorbet au melon et poivre noir



Accord mets et vins
















4 verres €35,00

*Vins bio et vegan proposés par nos Sommeliers
en accord avec le plat choisi*

Majoration 10% : pain, couvert, courtoisies et service



ELENCO ALLERGENI SUDDIVISO PER I SINGOLI PRODOTTI SOMMINISTRABILI AL PUBBLICO

 BISTROT DE VENISE RISTORANTE BAR ENOTECA VENEZIA EST 1993 GASTRONOMIA & VINO ARTI & CULTURA	GLUTEN	CRUSTACEANS CRUSTACEOS KREBSTIERE CRUSTACEOS	EGGS - OEUFs EIER - HUEVOS	FISH - POISSONS FISCHE - PESCADO	PEANUTS - ARACHIDES ERDNÜSSE - CACAHUETTES	SOYBEANS - SOJA SOJABOHNEN - SOJA	MILK - LAIT MOLKE - LECHE	NUTS - FRUITS À COQUE SCHALENFRÜCHTE FRUTOS DE CÁSCARA	CELERY - CÉLÉRI SELLERIE - APIO	MUSTARD - MOUTARDE SENF - MOSTAZA SESAMSAMEN	GRAINES DE SÉSAME SESAME	ANHYDRIDE SULFUREUX SCHWEFELDIOXID	ALTRAMUCCES SULPHUR DIOXIDE	LUPINEN LUPIN - LUPIN	MOLLUSCS - MOLLUSQUES WEICHTIERE - MOLUSCOS
															
Crudité di Mare / Sea Crudités															
Gran Crudo / Raw fish&Crustaceans	X	X		X		X					X		X		X
Scampi crudi Pocupine		X											X		
Ostriche / Oysters															X
"Carabineros" IQF		X											X		
Caviale Asetra / Caviar Asetra	X		X	X			X								
Antipasti / Appetizers															
Confit Byaldi															
Fondi carciofo / Artichoke bottoms	X												X		
Parmigiana							X		X						
Caprese	X		X				X		X				X		
"Saor" / Prawns in "Saor"		X					X	X					X		
Baccalà / Cod				X			X								
Capesante / Scallops					X								X		X
Storione "sottestato" / Sturgeon				X					X	X			X		
Foie Gras de Canard	X	X					X						X		
Lengua salmistrada / Tongue	X			X									X		
Primi Piatti / First Courses															
Spaghettoni Vegan	X							X					X		
Fusilloni "Oro & Oro"	X														
Spaghetti Seppie in "Nero"	X						X		X				X		X
Lasagnetta	X		X				X		X				X		
Raffioli	X		X				X	X							
Gnocchi	X		X				X		X				X		
Linguine alla "Buzara"	X	X							X				X		
Risotto "Cotto&Crudo"		X		X			X						X		X
Secondi Piatti / Main Courses															
Tempeh Gourmet	X					X			X				X		
Giardino / Seasonal Garden						X						X			
Fegato / Calf's liver							X								
Bisato / Eel				X											
Faraona / Guinea fowl										X			X		
Ombrina / Umbrine				X			X		X	X			X		
Agnello / Lamb				X			X	X	X				X		
Filetto / Beef fillet	X		X	X			X			X			X		
Dessert															
Tiramisù	X		X				X	X							
Panna cotta Maya	X					X	X	X							
Torta Bianca			X				X	X					X		
Crema rosada			X				X								
Risi Turchesca			X				X	X					X		
Vegan Sweet															
Fruit Giardiniera	X						X	X					X		
Gelati (depending on flavour)			X				X						X		
Sorbetti															
Cuori / Heart Shaped dessert	X		X				X	X							



ALLERGENES IN ORANGE CAN BE REMOVE ON REQUEST

GLI ALLERGENI IN ARANCIONE POSSONO ESSERE TOLTI SU RICHIESTA





*Le chef Stefano Novello,
les maîtres-sommeliers Nicola Funes Nova et Davide Bertoldo et
toute l'équipe du Bistrot de Venise, espèrent que la simplicité et
l'authenticité de la tradition alliée à la technique et
à l'expérimentation de la cuisine italienne contemporaine
sauront vous plaire.*

*Vos appréciations et suggestions seront les bienvenues,
afin de contribuer à l'amélioration de la qualité de notre service.*

*À bientôt
la Direction
Giancarlo Modonese & Paolo Fragiacomio*

*Services annexes :
Résidence Bistrot de Venise pour séjours exceptionnels et
déjeunersdîners (privés) exclusifs.
Expédition de vins & huiles & accessoires dans le monde entier*

*www.bistrotdevenise.com
www.residenzabistrotdevenise.com
Tel. +39 041 5236651*

***Wi-fi Bistrot de Venise
Psw: venice888***

