

Menu

BISTROT DE VENISE
RISTORANTE BAR ENOTECA

VENEZIA EST 1993



GASTRONOMIA & VINO
ARTE & CULTURA

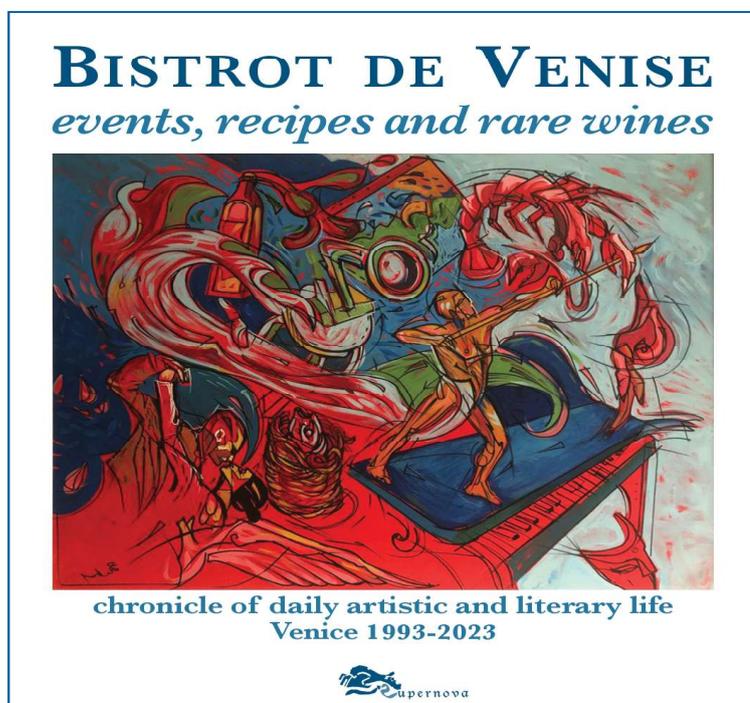


Giancarlo Modonese Sergio Fragiacomò Paolo Fragiacomò

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	🍷	€8,00
Lessini Durello Brut Cuvée Rosa Fongaro	🍷	€12,00
Franciacorta Brut D.O.C.G. - Chardonnay & Pinot Nero	🍷	€14,00
Franciacorta Rosé ExtraBrut D.O.C.G. - Pinot Nero	🍷	€15,00
Brut Noitre Rosé - Negroamaro	🍷	€14,00
Champagne Heres Fallet-Dart - Pinot Nero, Pinot Meunier, Chardonnay	🍷	€17,00

Cocktails

Spritz Royal - Champagne & Nonino Spirit “BotanicalDrink”	€17,00
Spritz Bistrot de Venise - Unique blend of bitter aperitifs	€10,00
Spritz Classici - Aperol / Campari / Select	€9,00
Bellini - White peach & Prosecco sparkling wine	€12,00
Americano - Bitter Campari, red Vermouth & soda	€13,00
Americano Passion - Bitter Campari, red Vermouth & passion fruit soda	€16,00
Americano Smoked - Bitter Campari, smoked Vermouth & soda	€16,00
Negroni - Gin, Bitter Campari & red Vermouth	€15,00
Negroni Smoked - Gin, Bitter Campari & smoked Vermouth	€17,00
Campari Orange - Bitter Campari & fresh orange juice	€12,00
Zimmerman “Falegname” - Vodka, Campari & Soda	€15,00
Champagne Cocktail - Champagne, Cognac & Angostura	€18,00
Old Cuban - Rum, lime, syrup, mint leaves & Champagne	€18,00
Kyr Royale - Champagne & Crème de Cassis	€17,00
Gin Fizz - Gin, fresh lemon juice & Seltz	€15,00
Summer Fizz - Gin, cucumber cordial & Seltz	€16,00
Beach Fizz - Gin, watermelon cordial & Seltz	€16,00
Eclipse Rosa - Tequila Agave Blu, lime & Campari water	€16,00
Manhattan - Bourbon Wiskey, red Vermouth & Angostura	€15,00
Cardinale - Gin, Bitter Campari e Vermouth dry	€15,00
Espresso Martini - Vodka, Kalhua & Caffè espresso	€15,00
Bucintoro - Bitter Campari, Italicus, Bourbon, lime & agave	€16,00

Non-alcoholic cocktails

Fruit Punch - Fresh orange juice, peach puree, pineapple juice, cranberry	€15,00
Sparkling Punch - Orange and pineapple juice, peach, aromatic karkadè soda	€16,00
Shirley Temple - Ginger Ale & grenadine	€12,00
Basil smash Tonic - Basil and lime flavored tonic water	€10,00

Fortified Wines

Vergin Marsala	€13,00
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 - €50,00 / pièce 

Crevette rouge Galizia 1° cat

Caviar Asetra (Acipenser Gueldenstaedtti)

18 gr. €80,00

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

Hors d'oeuvres

“Chic-etti” - Sélection de nos hors-d'œuvre de la mer €40,00 

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

 **Carpaccio d'aubergines (végan) €24,00** 

Carpaccio d'aubergines aigre-doux, tomate gratinée, crumble de polenta de Storo, noix de pécan, émulsion au persil

 **Cardoncello en “Saor” (végan) €26,00** 

Champignon cardoncello en saor d'oignon de Tropea sur polenta blanche, pignons et raisins secs

Caprese Gourmet €26,00

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 Vénitienne” et sauce verte.

Plat tiré de La cucina del Goldoni” XVIIIe siècle.

Gambas in “Saor” - Cuisine Historique Vénitienne €28,00 

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

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

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

Noix de Saint-Jacques €34,00

Coquilles Saint-Jacques poêlées sur crème de céleri-rave, petits pois au basilic, huile à la menthe et chips de tapioca à la paprika

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'ancienne. cette revisitée tirée de “Opera dell'arte di cucinare” par Bartolomeo Scappi XVIe siècle.

Foie Gras de Canard €45,00

Escalopes de foie gras, gambas rouges de Mazara, framboise et gelée au porto

Majoration 10% : pain, couvert, courtoisies et service

“La carte”

Premier Plats

 **Risotto “Rouge Vénitien” (végan) €28,00** 

Risotto à la betterave, navet de Chioggia au vinaigre et pomme au safran

 **Fusilloni “Oro & Oro” (végan) €32,00** 

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

Spaghetti à la seiche “noir” - Cuisine Classique Vénitienne XIXe siècle €28,00

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

Lasagnettes au ragoût de boeuf €28,00

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

“Frisensal” Pâtes et Oie - Cuisine Juive Vénitienne XVIIe siècle €32,00

Pâtes maison au ragoût d’oie, pignons de pin, raisins secs et sauge

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

Linguine avec Scampi à la “Buzara” €36,00

Plat classique de tradition dalmato-vénitienne

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

Risotto au “Cru-Cuit” de crustacés €36,00 

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 “Ristotto del Sommelier” - Isola della Scala (VR)

Plats de Résistance

 **Jardin de saison (végan) €28,00** 

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

 **Tempeh Gourmet (végan) €28,00** 

Tempeh, jus végan et pétales d’oignon

Foie de veau “à la Vénitienne” - Cuisine Historique Vénitienne XIXe siècle €28,00

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

Anguille “fumegà in Ara” - Cuisine Historique Vénitienne XVIe siècle €34,00

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

Canard en sauce “Pevarada” - Cuisine Historique Vénitienne XVIe siècle €34,00

Magret de canard, “Pevarada”, chutneys de pommes, 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

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

Agneau cuit à basse température avec pêche blanche, crumble aux amandes, réduction de grenade et mayonnaise au yaourt. Maestro Martino, XVe siècle

Filet de boeuf “Arlecchino” €46,00

Filet de bœuf avec sa sauce, carpaccio d’aubergine en escabèche, tomate Marinda gratinée à la polenta et crème de tomate datterino jaune

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

€110,00 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 épices

- 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 -

"Frisensal" Pâtes et Oie

Cuisine Juive Vénitienne XVIIe siècle

Pâtes maison au ragoût d'oie, pignons de pin, raisins secs et sauge

Plats de Résistance

Anguille "fumegà in Ara"

*Plat de la tradition populaire du XVe 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 -

Canard en sauce "Pevarada"

*Réinterprétation de l'ancienne sauce vénitienne
de Bartolomeo Scappi XVIe siècle.
Magret de canard, "Pevarada", pommes, raisin, oignon et moutarde*

- ou -

Agneau "in Sapor Fior de Persico"

*Recette tirée du "Libro de Arte Coquinaria" de Maestro Martino, XVe siècle.
Agneau cuit à basse température avec pêche blanche, crumble aux amandes,
réduction de grenade et mayonnaise au yaourt*

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 Trévisie 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 d'anciennes vignes indigènes
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

€90,00 par personne

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

Hors d'oeuvres

Carpaccio d'aubergines

Carpaccio d'aubergines aigre-doux, tomate gratinée, crumble de polenta de Storo, noix de pécan, émulsion au persil

- ou -

Cardoncello en "Saor"

Champignon cardoncello en saor d'oignon de Tropea sur polenta blanche, pignons et raisins secs

Premier Plats

Risotto "Rouge Vénitien"

Risotto à la betterave, navet de Chioggia au vinaigre et pomme au safran

- 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 et betteraves rouges, 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 €40,00

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 - CACAHUETES	SOYBEANS - SOJA SOJABOHNEN - SOJA	MILK - LAIT MOLKE - LECHE	FRUITES - FRUITS À COQUE SCHALENFRÜCHTE FRUTOS DE CÁSCARA	CELERY - CÉLÉRI SELLERIE - APIO	MUSTARD - MOUTARDE SENF - MOSTAZA	SESAME GRAMINES DE SÉSAME SESAMSAMEN	ANHYDRIDE SULFUREUX SCHWEFELDIOXID SESAME	ALTRAVAJES LUPINEN	MOLLUSCS - MOLLUSQUES WEICHTIERE - MOLUSCOS
														
Crudité di Mare / Sea Crudités														
Gran Crudo / Raw fish&Crustaceans		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														
Eggplant / Melanzane Carpaccio								X					X	
Cardoncello in Saor								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	X
Storione "sottestato" / Sturgeon				X					X	X			X	
Foie Gras de Canard		X											X	
Lengua salmistrada / Tongue	X			X						X			X	
Primi Piatti / First Courses														
Vegan risotto													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						
Frisensal	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										
Anatra / Duck brest										X			X	
Ombrina / Umbrine				X			X			X			X	
Agnello / Lamb			X				X	X				X	X	
Filetto / Beef fillet				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							
Lingotto / Ingot							X							
Vegan Sweet														
Fruit Giardiniera	X						X	X					X	
Tarte Tatin	X					X	X	X						
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 Fragiacomò*

*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

