

Three light pink hearts are hanging from thin vertical lines. The hearts are arranged in a slightly overlapping pattern, with one in the center and two on either side.

Menu romantique vénitien
Cuisine vénitienne classique et moderne

*Votre dîner romantique
aux chandelles à Venise, comprend:*

une rose rouge et une table spéciale dédiée

Apéritif de bienvenue

Menu à 3 services

3 choix par service

Notre dessert "Cuor de Venexia"

Rose rouge pour votre partenaire

Gourmandises finales inclus
Vins et boissons de toutes sortes exclus



Apéritif de bienvenue

Hors d'oeuvre

Noix de Saint-Jacques

Coquilles Saint-Jacques poêlées, crème de chou-fleur fumé, poudre d'hibiscus, sarrasin et chips de tapioca

-Ou bien-

Esturgeon mariné - Cuisine Historique Vénitienne

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

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

-Ou bien-

Langue "salmistrada" - Cuisine Historique Vénitienne

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

Plat tiré de La cucina del Goldoni" XVIIIe siècle.

Premier Plats

Raffioli de herbe...vantazati - Cuisine Historique Vénitienne XIVE siècle

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

-Ou bien-

Linguine avec Scampi à la "Buzara"

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

Plat classique de tradition dalmato-vénitienne

-Ou bien-

Risotto au "Cru-Cuit" de crustacés

Risotto parfumé au fenouil avec crustacés "cuit-cru", essence d'aneth, poudre de réglisse et anis étoilé

Plats de Résistance

Ombrine

Ombrine cuite à basse température, poireau, gel de sauce aux anchois, sauce à la citronnelle, œufs de saumon

-Ou bien-

Agneau - Cuisine Historique Vénitienne XIVE siècle

Agneau parfumé à l'orange et au romarin et son jus épicé, carpaccio tiède de potiron, zeste d'orange confit et cumin

-Ou bien-

Filet de boeuf à l'Amarone

Filet de bœuf à l'Amarone (Az. Agr. Le Bignele) et son jus, pommes de terre Duchesse parfumées à la truffe

Dessert

*Notre dessert maison "Coeur de Venise":
parfait au fruit de la passion, cœur de fruits rouges, biscuit au chocolat,
chips croquantes au chocolat noir, glaçage à la framboise et feuille d'or*

Majoration 10% : pain, couvert, courtoisies et service

