

Three light pink hearts are hanging from thin vertical lines. The hearts are slightly overlapping and have a soft, romantic feel.

*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*

