

Menù

BISTROT DE VENISE
RISTORANTE BAR ENOTECA

VENEZIA EST 1993



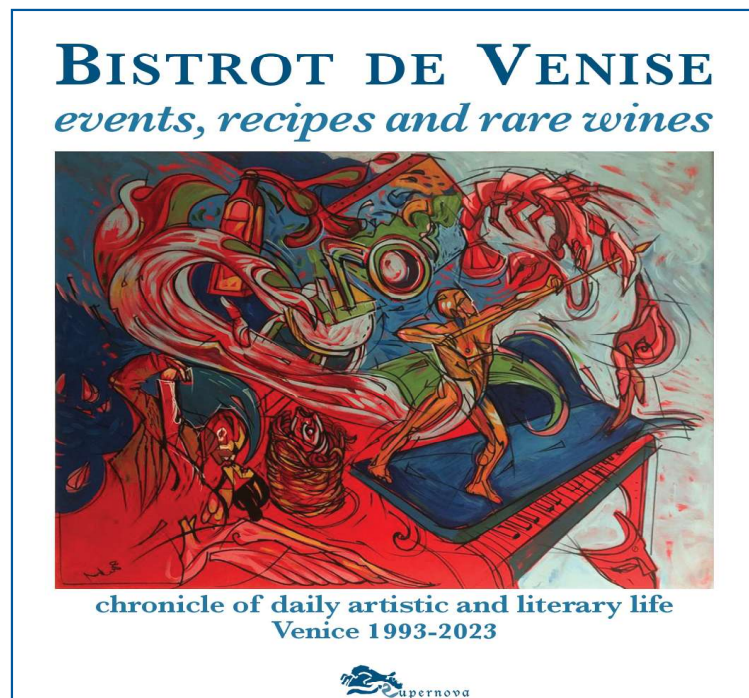
GASTRONOMIA & VINO
ARTE & CULTURA



Giancarlo Modonese Sergio Fragiacomò Paolo Fragiacomò

Das Bistrot de Venise entstand aus der Intuition von Sergio Fragiacomò heraus, der 1993 beschloss, der Stadt einen Treffpunkt zu bieten, Poesie, Malerei und Fotografie, die Geschichte Venedigs, präsentiert von zahlreichen Freunden und Kulturschaffenden der Stadt, würdigen Vertretern eines konkreten venezianischen künstlerisch-literarischen Lebens der letzten dreißig Jahre.

Seit 1999 wird eine önologische Reise perfektioniert, die sich auf den Spuren der Geschichte der venezianischen Küche und des venezianischen Weins aus dem 14. Jahrhundert bewegt.



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



Aperitif

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 - Champagner und Nonino "BotanicalDrink" Likör	€17,00
Spritz Bistrot de Venise - Einzigartige Mischung aus Aperitifbittern	€10,00
Alta Marea - Gin, Gurken-Cordial, Soda	€17,00
Apple Moonlight - Cognac, Sirup aus gebackenen Äpfeln und Zimt, Limette	€17,00
Espresso Bistrot - Kaffeebrand, Birnen-Vanille-Likör, Kakaocreme, Frangelico, Espresso	€17,00
Passion in Venice - Bitter Campari, roter Wermut und Soda mit Passionfrucht	€16,00
Venetian Sunshine - Gin, Wassermelonen-Cordial, Soda	€17,00

Cocktails

Spritz Classici - Aperol / Campari / Select	€9,00
Alexander - Brandy, Kakaolikör, Sahne	€15,00
Americano - Campari Bitter, roter Wermut und Soda	€13,00
Americano Smoked - Campari Bitter, geräucherter Wermut und Soda	€16,00
Bellini - Weiße Pfirsichpüree mit Prosecco	€12,00
Campari Orange - Campari Bitter und frisch gepresster Orangensaft	€12,00
Cardinale - Gin, Campari Bitter und trockener Wermut	€15,00
Champagner-Cocktail - Champagner, Cognac und Angostura	€18,00
Espresso Martini - Wodka, Kahlua und Espresso	€15,00
Gin Fizz - Gin, Zitronensaft und Sodawasser	€15,00
Kir Royale - Champagner und Crème de Cassis	€17,00
Manhattan - Bourbon Whiskey, roter Wermut und Angostura	€15,00
Negroni - Gin, Campari Bitter und roter Wermut	€15,00
Geräucherter Negroni - Gin, Campari Bitter und geräucherter Wermut	€17,00
Old Cuban - Rum, Limette, Sirup, Minzblätter und Champagner	€18,00
Old Fashioned - Angostura, Zucker und Bourbon-Whiskey	€15,00
Zimmerman "Tischler" - Wodka, Campari und Soda	€15,00

Alcoholfreie Cocktails

Fruit Punch - Fresh orange juice, peach puree, pineapple juice, cranberry	€15,00
Shirley Temple - Ginger Ale & grenadine	€12,00
Kohl Gourmet - Rouge Apfelsaft aus Südtirol	€9,00
Basil smash Tonic - Tonica aromatizzata al basilico e lime	€ 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”



Austern & Rohe Krustentiere

Alle Produkte mit IQF-Sternchen wurden gefischt, bei sehr niedrigen Temperaturen gelagert und einzeln gemäß den strengsten Hygiene- und Gesundheitsstandards verpackt, die in der europäischen Gesetzgebung vorgesehen sind

Roher Fisch und Krustentiere IQF €60,00

Kombinationen aus Rohkost nach Saison und Marktverfügbarkeit

Rohe Scampi IQF “Porcupine” - 5 Stück €60,00

Größe 10/15 kg

Austern Speciale Gillardeau - €10,00/je- taille 2

Französische Charente-Maritime



“Carabineros” IQF - €55,00/je

Galicische rote Garnele - erste Kategorie

Kaviar Asetra (Acipenser Gueldenstaedtti)

18 gr. €90,00

Gilt als einer der raffiniertesten Kaviar für seinen feinen Geschmack mit charakteristisch-nussig Aroma und für die mittelgroße knusprige Körnung von 2,7 bis 3,0 mm, braun und goldfarben, mit Bernsteinönen.

Serviert mit gesalzener französischer Butter und Blinis.



10 % Zuschlag: Brot, Gedeck, Aufmerksamkeit der Küche und Service

“La carte”

Vorspeisen

Confit Byaldi (vegan) €28,00

Gemüse-Ratatouille auf Paprikacreme mit Taggiasca-Olivenerde

Artischockenböden (vegan) €28,00

Gratinierte Artischockenböden mit frittierter Polenta aus Storo, sautiertem Spinat, Zitronenbrot-Crumble und Zucchini-Pesto

“Chic-etti” - Auswahl unserer Fischvorspeisen €45,00

Süß-saure Riesengarnele, Kabeljaucreme, marinierter Stör, Jakobsmuscheln

Auberginen-Parmigiana €28,00

Auberginen, Mozzarella, Tomate, Parmesan, Basilikum-Kaviar

Caprese Gourmet €28,00

Büffelmozzarella-Mousse glasiert mit San-Marzano-Tomate, ligurische Olivenerde, Basilikum-Mayonnaise und Pesto-Kaviar

Kalbszunge - Historische Venezianische Küche €28,00

“La cucina del Goldoni” des 18. Jahrhundert.

Rinderzunge, venezianische Mostarda-Senffrüchte und grüne Sauce

“Baccalà mantecato” - Stockfischmousse €28,00

Kabeljaucreme, Polenta Taragna Chips und “Inchiò-Sauce” (Anschovis)

Garnelen in “Saor” - Historische Venezianische Küche €32,00

Traditionelles Rezept von Cuocho anonimo Veneziano des 14. Jahrhundert.

Süß-saure Riesengarnelen, Zwiebeln, süße Gewürze, Sultaninen und Mandelmilch

Marinierter Stör - Historische Venezianische Küche €34,00

Neu interpretiertes Rezept aus dem Werk “Kochkunst” von Bartolomeo Scappi aus dem 16. Jahrhundert. Wein gekochter und in seiner eigenen Soße marinierter Stör mit mariniertem Gartengemüse Gemüse und einem antiken Senf

Jakobsmuscheln €38,00

Gebratene Jakobsmuscheln auf süße Paprikacreme, mit Queller, Erdnuss, Tapiokachips und Basilikumöl

Foie Gras de Canard und rote Garnelen €60,00

Foie-gras-Scaloppine, rote Garnelen aus Mazara,

Butter-Pain Brioché “maison”, Himbeere und Portweingel

10 % Zuschlag: Brot, Gedeck, Aufmerksamkeit der Küche und Service

“La carte”

Erster Gang

 **Kalte Spaghetti mit Mandel & Melone (vegan) €28,00** 

“Capelli d’angelo” Pasta Benedetto Cavalieri mit Mandelcreme, Melonen, geröstete Mandeln und extra natives Olivenöl Tommaso Masciantonio

 **Fusilloni ‘Oro & Oro’ (vegan) €34,00** 

Hartweizen-Fusilloni ‘Pietro Massi’ mit gelber Datterino-Tomatensauce, sonnengetrocknete San-Marzano-Tomate, Tomatenpulver, Pizzaiola-Öl und 24-Karat-Goldpulver

Lasagnetta mit Rinderragout €28,00

Gratinierte Lasagne, Rinderragout, Béchamel-Schaum und Parmesan-Crumble

Spaghettoni mit “Sepe in Tecia”

Klassische Venezianische Küche des 19. Jahrhunderts €30,00

Mit Sephia gefärbte, bronze gezogene Hartweizenspaghetti mit Tintenfischeier und Safran

Raffioli de herbe - Historische Venezianische Küche des 14. Jahrhunderts €32,00

Mit fermentiertem Ricotta-Käse und Kräutern gefüllte hausgemachte Ravioli, Safransauce, kandierten und würzigen Mandeln

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

Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit mittelalterlicher Lamm-Lauch-Sauce und Zitronenbrot-Crumble. Gnocchi, venezianische Spezialität seit dem 18. Jahrhundert

Linguine alla “Buzara” €38,00

Dalmato-Veneta traditionelles Rezept. Linguine “Benedetto Cavalieri” mit Scampi, San-Marzano-Tomaten, Scampi-Coulis, Tomatenflocken und Chili-Pfefferöl

Risotto mit Krustentieren €38,00 

“Roh-Gekochtes” Krustentier Risotto mit Fenchelgeschmack, Dillensenz, Lakritz und Sternanis Pulver. Spezialität vom Bistrot de Venise, 1. Platz beim VIII. Nationalen Önologischen Wettbewerb „Ristotto del Sommelier“ – Isola della Scala (VR)

Zweiter Gang

 **Saisonaler Garten (vegan) €30,00** 

Kichererbsen-Hummus, knuspriges saisonales Gemüse, Leinsamen- und Tapioka-Chips

 **Gourmet-Tempeh (vegan) €30,00** 

Tempeh, vegane Jus und Zwiebelblütenblätter

Leber “alla Veneziana”, Historische Venezianische Küche des 19. Jahrh €32,00

Kalbsleber, Zwiebel, Lorbeerutter und Polenta aus Storo

Perlhuhn in “Pevarada” Sauce - Historische Venezianische Küche des 16. Jahrh €36,00

Schonend gegartes Perlhuhn bei Niedrigtemperatur, mit eigen Jus, Pevarada-Sauce, Traubenmost-Gel, Apfel-, Trauben-, Zwiebel- und Senfkompost (Bartolomeo Scappi)

Umberfisch €36,00

Bei niedriger Temperatur gegartes Umberfischfilet, Mosaik aus geschmortem Lauch und Nori-Alge, Zitronengras-Sauce, in Kombu-Alge marinierte rote Zwiebel, Keta-Lachskaviar

Gebackener Aal in “Ara” - Historische Venezianische Küche des 14. Jahrh €40,00

Geräucherter Aal, Lorbeeraroma und Polenta aus Storo

Lamm “in Sapor Fior de Persico”- Historische Venezianische Küche des 15. Jahrh €42,00

Niedrig gegarte Lammrippchen auf Mandelvelouté, Granatapfelmelasse, gratinierter Artischockenboden. Maestro Martino, 15. Jahrhundert

Rinderfilet & Caesar’s €46,00

Rinderfilet mit seinem Jus, unsere neu interpretierte Caesar Salad, 20 Monate gereifter Parmesan

10 % Zuschlag: Brot, Gedeck, Aufmerksamkeit der Küche und Service

Historisches & Klassisches Degustationsmenü

Venezianische Küche von ihren Anfängen bis heute

welcome starter und 4 Gänge Ihrer Wahl

€120,00 pro Person

10 % Zuschlag: Brot, Gedeck, Aufmerksamkeit der Küche und Service

Verfügbar bis 14:00 Uhr (zum Mittagessen) und 22:00 Uhr (zum Abendessen)

Vorspeisen

Garnelen in "Saor"

*"Cisame de Pesse...quale tu voy" traditionelles Rezept von
Cuocho anonimo Veneziano des 14. Jahrhunderts.*

Süß-saure Riesengarnelen, Zwiebeln, süße Gewürze, Sultaninen und Mandelmilch

- oder -

Marinierter Stör

*Neu interpretiertes Rezept aus dem Werk "Kochkunst" von
Bartolomeo Scappi des 16. Jahrhunderts.*

*Wein gekochter und in seiner eigenen Soße marinierter Stör mit
mariniertem Gartengemüse Gemüse und einem antiken Senf*

- oder -

Kalbszunge

"La cucina del Goldoni" des 18. Jahrhundert.

Rinderzunge, venezianische Mostarda-Senfrüchte und grüne Sauce

Erster Gang

Raffioli de herbe

Raffioli de herbe ...vantazati - Unbekannter Venezianischer Koch, 14. Jahrhundert

Mit fermentierten Ricotta-Käse und Kräutern gefüllte

hausgemachte Ravioli, Safransauce, kandierten und würzigen Mandeln

- oder -

Linguine alla "Buzara"

Dalmato-Veneta traditionelles Rezept

Linguine "Benedetto Cavalieri" mit Scampi,

San-Marzano-Tomaten, Scampi-Coulis, Tomatenflocken und Chili-Pfefferöl

- oder -

"Maccaroni (genannt Gnocchi) in tredura de agnelo"

*Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit mittelalterlicher Lamm-Lauch-Sauce
und Zitronenbrot-Crumble.*

Gnocchi, venezianische Spezialität seit dem 18. Jahrhundert

Zweiter Gang

Gebackener Aal in "Ara"

*Traditionelles Gericht des 14. Jahrhundert.
Geräucherter Aal, Lorbeeraroma und Polenta aus Storo.
In der Antike wurde der Aal vor den Murano-Öfen geröstet*

- oder -

Perlhuhn in "Pevarada" Sauce

*Historische Venezianische Küche des 16. Jahrh
Schonend gegartes Perlhuhn bei Niedrigtemperatur mit eigen Jus,
Pevarada-Sauce, Traubenmost-Gel,
Apfel-, Trauben-, Zwiebel- und Senfkompott (Bartolomeo Scappi)*

- oder -

Lamm "in Sapor Fior de Persico"

*Historische Venezianische Küche des 15. Jahrh
Niedrig gegarte Lammrippchen auf Mandelvelouté, Granatapfelmelasse,
gratinierter Artischockenboden. Maestro Martino, 15. Jahrhundert*

Dessert

Torta "Biancha Reale"

*Neubearbeitung eines Rezepts von Bartolomeo Scappi,
tätig in Venedig und Papstkoch im 16. Jahrhundert.
Ingwer-Käsekuchen-Rose mit Zitronencreme im Inneren auf einer Basis aus
Mandel-Shortbread, Himbeer-Soil, Rosen-Sorbet und Rosenwasser*

- oder -

"Crema Rosada"

*Neu interpretiertes Rezept entnommen aus
"Pistori e Scaleteri - La Cucina Veneziana" von Giuseppe Maffioli.
Crème Brûlée mit Orangen, Sternanis Orangenmarmelade und Rosmarin-Eis*

- oder -

Tiramisù von Bistrot de Venise

*Neu Interpretation des weltberühmten Tiramisu aus Treviso in Veneto
Mascarpone-Blüte überzogen mit 70% Zartbitterschokolade, Kakaokeks,
Schaum Kuchen und Kaffeesoße*



Weinbegleitung

4 Gläser €45,00

*Historische und lokale Weine DOC-DOCG
vorgeschlagen von unseren Sommeliers in Kombination mit
dem ausgewählten Gericht*

Degustationsmenü

“Bistrot Experience”

By Chef Stefano Novello & Chef Marcello Vecchi

Verfügbar bis 13:15 Uhr (zum Mittagessen) und 21:30 Uhr (zum Abendessen)

Menü 7 Gänge
€180,00 pro Person

Das Degustationsmenü ist exklusiv für den gesamten Tisch erhältlich

*Ein Glas spritzig Metodo Classico “Champenoise”
Entrée “Spezial”*

*Erste Vorspeise Degustation
Zweite Vorspeise Degustation
Erste erste Gänge Degustation
Zweite erste Gänge Degustation
Zweiter Gang Degustation
Pre-dessert
Dessert*

***Ein sich ständig weiterentwickelndes Menü!
Eine gekonnte Kombination aus saisonalen Rohstoffen und
raffinierten Produkten von höchster Qualität, innovative Gerichte,
aber unter Beachtung der Tradition.***

***Lassen Sie sich von unseren Küchenchefs auf dieser Reise
der Aromen und Emotionen begleiten***

Weinbegleitung

mit einer feinen Auswahl an italienischer premium Weine,
vorgeschlagen von unseren Sommeliers

6 Gläser - €100,00

10 % Zuschlag: Brot, Gedeck, Aufmerksamkeit der Küche und Service



Vegan Degustationsmenü

welcome starter und 4 Gänge Ihrer Wahl

€100,00 pro Person

Verfügbar bis 14:00 Uhr (zum Mittagessen) und 22:00 Uhr (zum Abendessen)

Vorspeisen

Confit Byaldi

*Gemüse-Ratatouille auf Paprikacreme mit Taggiasca-Olivenerde
- oder -*

Artischockenböden

*Gratinierte Artischockenböden mit frittiertes Polenta aus Storo,
sautiertem Spinat, Zitronenbrot-Crumble und Zucchini-Pesto*

Erster Gang

Kalte Spaghetti mit Mandel & Melon

*“Capelli d’angelo” Pasta Benedetto Cavalieri mit Mandelcreme, Melonen,
geröstete Mandeln und extra natives Olivenöl Tommaso Masciantonio
- oder -*

Fusilloni ‘Oro & Oro’

*Hartweizen-Fusilloni ‘Pietro Massi’ mit gelber Datterino-Tomatensauce, sonnengetrocknete
San-Marzano-Tomate, Tomatenpulver, Pizzaiola-Öl und 24-Karat-Goldpulver*

Zweiter Gang

Saisonaler Garten

*Kichererbsen-Hummus, knuspriges saisonales Gemüse, Leinsamen- und Tapioka-Chips
- oder -*

Gourmet-Tempeh

Tempeh, vegane Jus und Zwiebelblütenblätter

Dessert

Vegane Süße

*Kokos-Mousse, Kugel aus roten Beeren und Zitronenmelisse,
Kokos-Crumble, Erdbeer-Crisp, Erdbeer-Minze-Sorbet
- oder -*

Obst-Giardiniere

Aromatisiertes saisonales Obst, Melonensorbet und schwarzem Pfeffer



Weinbegleitung
















4 Gläser €35,00

*Bio- und vegane Weine vorgeschlagen von unseren Sommeliers in
Kombination mit dem ausgewählten Gericht*

10 % Zuschlag: Brot, Gedeck, Aufmerksamkeit der Küche und 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		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





Der Küchenchef Stefano Novello, die Maitres-Sommeliers Nicola Funes Nova und Davide Bertoldo und das gesamte Team des Bistrot de Venise hoffen, dass die Einfachheit und Authentizität der Tradition, kombiniert mit Technik und Experimentierfreude der zeitgenössischen italienischen Küche, Ihren Geschmack getroffen haben. Bewertungen und Vorschläge sind willkommen, um die Qualität des gesamten Services weiter zu erweitern und zu verbessern.

*Auf Wiedersehen
die Geschäftsleitung
Giancarlo Modonese und Paolo Fragiacomio*

*Weitere Dienstleistungen:
Residenz Bistrot de Venise für prestigeträchtige Aufenthalte
und exklusive (private) Mittag- und Abendessen.
Versand von Weinen, Ölen und Gadgets in die ganze Welt*

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

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

