

Menù

BISTROT DE VENISE

RISTORANTE BAR ENOTECA

VENEZIA EST 1993



GASTRONOMIA & VINO
ARTE & CULTURA

Menù Romantico Veneziano
Cucina Classica e Moderna Veneziana

*La Vostra cena romantica
a lume di candela a Venezia comprende:*

*una rosa rossa e Tavolo speciale dedicato
Welcome drink con Prosecco DOCG e Starter*

*Menù 3 portate a scelta
con opzione di 3 piatti per portata
Il nostro Dessert "Cuor de Venexia"
e Rosa Rossa per il Partner*

*Gourmandises finali inclusi,
Vini e bevande di ogni genere esclusi*



Entrée di benvenuto

Antipasto

Capesante

Capesante scottate, crema di cavolfiore affumicata, polvere di ibisco, grano saraceno e chips di tapioca

-Oppure-

Storione “sottestato” - Cucina Storica Veneziana

Storione marinato al mosto cotto con giardinetto di verdure in carpione e senape antica. Ricetta rivisitata tratta da “Opera dell’arte di cucinare” di Bartolomeo Scappi XVI secolo.

-Oppure-

Lengua salmistrada - Cucina Storica Veneziana

Lingua di manzo tiepida, mostarda fina alla veneziana e salsa verde. Piatto tratto da “La cucina del Goldoni” XVIII secolo.

Primo Piatto

Raffioli de herbe...vantazati - Cucina Storica Veneziana XIV secolo

Ravioli “maison” ripieni di ricotta fermentata ed erbe, salsa allo zafferano, mandorle speziate e caramellate

-Oppure-

Linguine alla “Buzara”

Grande piatto classico della cucina Dalmato-Veneta Linguine “Benedetto Cavalieri” alla “Bugiarda” (Buzara) con code di scampi, coulis di San Marzano e scampi, focchi di pomodori, olio al peperoncino

-Oppure-

Risotto al Cotto & Crudo di crostacei - Specialità del Bistrot

Risotto aromatizzato al finocchietto con crostacei “Cotti-Crudi”, essenza di aneto, polvere di liquirizia e anice stellato.

Secondo Piatto

Ombrina

Trancio di ombrina cotto a bassa temperatura, porro, gel di colatura d’alice, salsa alla citronella, uova di salmone

-Oppure-

Agnello in sapore aranzato - Cucina Storica Veneziana XIV

Agnello al sapore d’arancia e rosmarino e suo jus speziato, carpaccio tiepido di zucca, zest d’arancia candita e cumino

-Oppure-

Filetto di manzo all’Amarone

Filetto di manzo all’Amarone (Az. Agr. Le Bignele) e suo jus, patata Duchesse profumata al tartufo

Dessert

Dessert Maison “Cuor de Venexia”:

semifreddo al passion fruit, cuore di frutti rossi, bisquit al cacao, crisp croccanti al fondente, glassa al lampone e foglia d’oro



Maggiorazione 10% : pane, coperto, cortesie e servizio