

Menù

BISTROT DE VENISE
RISTORANTE BAR ENOTECA

VENEZIA EST 1993



GASTRONOMIA & VINO
ARTE & CULTURA



Giancarlo Modonese Sergio Fragiaco Paolo Fragiaco

*Benvenuti al Bistrot de Venise
Cucina & Vino – Arte & Cultura a Venezia dal 1993*

Il Bistrot de Venise nasce dall'intuito di Sergio Fragiaco che nel 1993 decide di proporre alla Città un luogo d'incontro dove coniugare cibo & cultura.

Primo "Bistrot" a Venezia, nello stile dei "Cafés Littéraires" parigini, inizia una serie di eventi artistico-culturali che animeranno gli Inverni veneziani per quasi 30 anni

con oltre 1000 appuntamenti, tutti ad ingresso libero.

La Poesia, la Pittura e Fotografia, la Storia di Venezia proposte da numerosi amici ed operatori culturali cittadini, degni rappresentanti di una tangibile vita artistico-letteraria veneziana dell'ultimo trentennio.

Vedi il Programma di Eventi "Inverno & Primavera al Bistrot 22-23 (ridotto causa Covid) ed il prezioso "Libro dei Poeti", testimone autentico della Poesia a Venezia dal 1994 ad oggi.

Dal 1999 si perfeziona un percorso eno-gastronomico che riscopre la storia della cucina e del vino Veneziano - Veneto dal XIV secolo in poi.

"Non solo Cibo e Vino, ma Anima e Cuore"

.....e dopo 30 anni continuiamo a perseverare con passione e tenacia



Secondi piatti

Fegato alla “Veneziana”

Da oltre 150 anni un grande piatto classico della cucina veneziana.

Fegato di vitello, cipolla, burro di malga e polenta di Storo

- oppure -

Bisato Fumegà in Ara

Piatto di antica Tradizione Popolare XV secolo

Anguilla cotta in olio alla carbonella e profumo di alloro.

Nella nostra rivisitazione accompagnata da polenta di Storo.

In antichità l'anguilla veniva arrostita davanti ai forni di Murano (da qui Are)

- oppure -

Petto de Anara in salsa “Pevarada”

Rivisitazione di antica salsa veneta,

con accompagnamento di Bartolomeo Scappi XVI secolo.

Petto d'anatra, salsa “Pevarada”, mele, uva, cipolla e senape

Dessert

Rapa armata e cioccolato “de culo”

*Composizione a base di crema di ricotta di pecora, rapa glassata e croccante,
cioccolato “de culo” (salsa di cioccolato speziato e nocciole - Carlo Goldoni XVIII secolo)
e granella di nocciole tostate maison.*

Ricetta tratta da “Libro per Cuocho”, manoscritto di Anonimo Veneziano del XIV secolo

- oppure -

Crema Rosada

Ricetta tratta da “Pistori e Scaletari - La Cucina Veneziana” di Giuseppe Maffioli.

*Crema all'antica detta “Rosada” (brulée) all'arancia e anice stellato con
confettura di arance e gelato al rosmarino*

- oppure -

Tiramisù del Bistrot de Venise

Reinterpretazione del tiramisù trevigiano veneto famoso nel mondo.

*Fiore al mascarpone sablato al cioccolato fondente 70%, frolla al cacao,
sponge di savoiardo e salsa al caffè*



Vini in abbinamento

4 calici 40,00

Vini storici da antichi vitigni autoctoni

suggeriti dai nostri Sommelier in abbinamento alla pietanza prescelta



La carta

Crudit  di Mare



*Prodotti pescati ed abbattuti singolarmente,
secondo le direttive e le normative igieniche previste,
successivamente lavorati dagli Chef del Bistrot*

Ostrica Concava Speciale Gillardeau - 8,00/pezzo - taille 2

Charente-Maritime - Francia

“Carabineros” IQF - 45,00/pezzo

Gambero rosso Galizia 1° categoria

Caviale Asetra (Acipenser Gueldenstaedtti)

10 gr. 50,00

30 gr. 150,00

*Considerato uno dei caviali pi  raffinati per il suo gusto sofisticato
con un distintivo aroma di nocciola, e per la grana croccante
di dimensioni medio-grandi 2,7-3,0 mm dal colore marrone e oro,
con sfumature ambrate. Servito con burro francese salato e blinis*

Antipasti

Gran Crudo di Pesce e Crostacei IQF 50,00

Composizione di cruditi  secondo stagione e disponibilit  di mercato

Giardino d’inverno (vegano) 22,00

Verdure di stagione saltate, spuma di zucca, amaranto croccante

Lengua salmistrada - Cucina Storica Veneziana XIII secolo 26,00

Piatto tratto da “La cucina del Goldoni”.

Lingua di manzo tiepida, mostarda fina alla veneziana e salsa verde

Gamberoni in “Saor” - Cucina Storica Veneziana XIV secolo 26,00

*“Cisame de Pesse...quale tu voy”, ricetta rivisitata del classico saor alla veneziana
di Cuocho Anonimo Veneziano del XIV secolo.*

Gamberoni in agrodolce, cipolla, spezie dolci, uva sultanina e latte di mandorla

Baccal  mantecato...co l’inchi  28,00

*Baccal  mantecato, polenta taragna e
salsa all’inchi  (acciuga)*

Capesante 32,00
















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

Storione “sottestato” - Cucina Storica Veneziana 32,00

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

Maggiorazione 10% : pane, coperto, cortesie e servizio

ELENCO ALLERGENI SUDDIVISO PER I SINGOLI PRODOTTI SOMMINISTRABILI AL PUBBLICO

 BISTROT DE VENISE RISTORANTE BAR ENOTECA VENEZIA EST 1993 GASTRONOMIA & VINO ARTE & CULTURA	GLUTEN	CRUSTACEANS KREBSTIERE CRUSTACEOS	EGGS - OEUFS EIER - HUEVOS	FISH - POISSONS FISCHE - PESCADO	PEANUTS - ARACHIDES ERDNÜSSE - CACAHUETES	SOYBEANS - SOJA SOJABOHNEN - SOJA	MILK - LAIT MOLKE - LECHE	FRUITS - FRUITS A COQUE SCHALENFRÜCHTE FRUTOS DE CÁSCARA	CELERY - CÉLÉRI SELLERIE - APIO	MUSTARD - MOUTARDE SENF - MOSTAZA	GRAINES DE SÉSAME SESAMSAMEN	ANHYDRIDE SULFUREUX SCHWEFELDIOXID SESAME	ATRAMILLES SUPPUR DIOXIDE	LUPINEN	MOLLUSCS - MOLLUSQUES WEICHTIERE - MOLUSCOS
															
Crudité di Mare / Sea Crudités															
Ostriche / Oysters															X
"Carabinieri" IQF		X											X		
Caviale Asetra / Caviar Asetra	X		X	X			X								
Antipasti / Appetizers															
Gran Crudo / Raw fish&Crustaceans		X		X									X		X
Antipasto vegano / Vegan appetizer															
Gamberoni in "Saor" / Prawns in "Saor"		X						X				X			
Baccalà / Cod	X	X	X	X					X						X
Capesante / Scallops							X					X			X
Storione "sottestato" / Sturgeon				X					X	X		X			
Lengua salmistrada / Tongue	X			X						X		X			
Primi Piatti / First Courses															
Conchiglia alla rapa rossa (vegano)/ Beetroot	X							X				X			
Spaghettoni Seppie in "Nero" / Spaghettoni "Sepe in tecia"	X						X					X			X
Lasagnetta	X		X				X		X			X			
Frisensal	X		X				X		X			X			
Raffioli	X		X				X	X							
Linguine alla "Buzara"	X	X										X			
Risotto "Cotto&Crudo"		X		X			X					X			X
Secondi Piatti / Main Courses															
Tempeh Gourmet						X							X		
Fegato alla "Veneziana" / Calf's liver alla "Veneziana"							X								
Bisato / Eel				X											
Anatra "Pevarada" / Duck brest "Pevarada"							X			X					
Ombрина / Umbrine				X			X								
Agnello / Lamb							X								
Filetto / Beef fillet			X				X					X			
Carbonaro / Black Cod				X		X	X					X			
Dessert															
Tiramisù	X		X				X	X							
Panna cotta Maya	X						X	X							
Rapa Armata			X			X	X	X							
Crema rosada			X				X								
Lingotto / Ingot			X				X	X							
Vegan Sweet															
Tarte Tatin	X						X	X							
Cuori Romantico / Heart Shaped dessert	X		X				X	X							
Scritta torte							X								






ALLERGENES IN ORANGE CAN BE REMOVE ON REQUEST

GLI ALLERGENI IN ARANCIONE POSSONO ESSERE TOLTI SU RICHIESTA



BISTROT DE VENISE
RISTORANTE BAR ENOTECA
VENEZIA EST 1993
GASTRONOMIA & VINO
ARTE & CULTURA

Aperitivi

-  Prosecco Brut D.O.C.G. - Glera - 7,00
-  Lessini Durello Brut Cuvée Bianca Fongaro - 12,00
-  Franciacorta Brut D.O.C.G. - Chardonnay - 14,00
-  Brut Noitre Rosé - Negroamaro - 14,00
-  Champagne A. Bergère Brut - Chardonnay, Pinot Nero - 17,00

Cocktails

- Spritz The Luxury Version - Champagne e Liquore Nonino "BotanicalDrink" - 17,00
- Spritz Bistrot de Venise - Miscela Unica di Amari Aperitivi - 8,00
- Bellini - Purea di Pesca Bianca con Prosecco - 12,00
- Campari Orange - Bitter Campari e spremuta d'arancia - 12,00
- Zimmerman "Falegname" - Vodka, Campari e Soda - 15,00
- Americano - Bitter Campari e Vermouth rosso - 12,00
- Smoked Americano - Bitter Campari e Vermouth affumicato Antica Bottega 1934 - 15,00
- Negroni - Gin, Bitter Campari e Vermouth rosso - 15,00
- Smoked Negroni - Gin, Bitter Campari e Vermouth affumicato Antica Bottega 1934 - 17,00
- Champagne Cocktail - Champagne, Cognac e Angostura - 17,00
- Kyr Royale - Champagne e Crème de Cassis - 17,00
- Gin Fizz - Gin, succo di limone e Seltz - 15,00
- Manhattan - Bourbon Wiskey, Vermouth rosso e Angostura - 15,00
- Cardinale - Gin, Bitter Campari e Vermouth dry - 15,00
- Espresso Martini - Vodka, Kalhua e Caffè espresso - 15,00

Analcolici

- Fruit Punch - Spremuta d'Arancia, Purea di Pesca, Succo di Cranberry - 15,00
- Shirley Temple - Ginger Ale e granatina - 12,00

Fortified Wines

- Marsala vergine - 12,00
- Porto bianco Colheita 2012 bottled in 2023 - 18,00
- Porto Colheita 2008 bottled in 2023 - 18,00



Menù Degustazione

“Bistrot Experience”

By Chef Stefano Novello

Disponibile entro le ore 13.15 (a pranzo) e le ore 21.30 (a cena)

Menù 7 portate
170,00 a persona

Il menù degustazione è a disposizione esclusivamente per l'intero tavolo

Calice di Spumante Metodo Classico “Champenoise”

Entrée “Special”

1° antipasto degust.

2° antipasto degust.

1° primo piatto degust.

2° primo piatto degust.

Secondo piatto degust.

Dessert

Un menù in continua evoluzione!

***Una sapiente combinazione di materie prime di stagione e
prodotti raffinati di altissima qualità,
piatti innovativi ma nel rispetto della tradizione.***

***Fatti accompagnare dai nostri Chef
in questo viaggio di sapori ed emozioni***

Vini in abbinamento

Abbinamento con una pregiata selezione di
Vini d'Italia Premium, proposta dai nostri Sommelier
6 calici - 100,00



Maggiorazione 10% : pane, coperto, cortesie e servizio





*Lo Chef Stefano Novello, i Maitres-Sommelier Stefano Cipolato e
Davide Bertoldo ed il Team tutto del Bistrot de Venise,
si augurano che la semplicità ed autenticità
della Tradizione unita a Tecnica & Sperimentazione
della cucina italiana contemporanea,
siano di Vostro gradimento.
Saranno gradite valutazioni e suggerimenti,
al fine di un ulteriore crescita e qualità del Servizio tutto.*

*Arrivederci
la Direzione
Giancarlo Modonese & Paolo Fragiacomò*

*Servizi accessori:
Residenza Bistrot de Venise per soggiorni di pregio e
Pranzi-Cene (Private) esclusivi.*

Spedizione Vini & Oli & Gadget in tutto il mondo

www.bistrotdevenise.com

www.residenzabistrotdevenise.com

Tel. +39 041 5236651





Menù Degustazione Storico & Classico

La cucina veneziano-veneta dalle origini ai nostri tempi

welcome starter e 4 portate a scelta

100,00 a persona

Maggiorazione 10% : pane, coperto, cortesie e servizio

Disponibile entro le ore 14.00 (a pranzo) e le ore 22.00 (a cena)

Il nostro ristorante aderisce alla campagna Ristoranti contro la Fame, a cura di



se scegli questo menù, doneremo 2 euro ad Azione contro la Fame, per regalare la gioia del cibo ad un bambino malnutrito. Grazie!

Antipasti

Gamberoni in “Saor”

“Cisame de Pesse...quale tu voy”, ricetta rivisitata del classico saor alla veneziana di Cuocho Anonimo Veneziano del XIV secolo.

Gamberoni in agrodolce, cipolla, spezie dolci, uva sultanina e latte di mandorla

- oppure -

Per sottestar pezzi di storione...

Ricetta rivisitata tratta da “Opera dell’arte di cucinare” di Bartolomeo Scappi XVI secolo.

Storione marinato al mosto cotto

con giardinetto di verdure in carpione e senape antica.

- oppure -

Lengua salmistrada

Piatto tratto da “La cucina del Goldoni” XVIII sec.

Lingua di manzo tiepida, mostarda fina alla veneziana e salsa verde

Primi piatti

Raffioli de herbe....vantazati

Rivisitazione di ricetta tratta da manoscritto di

Cuocho Anonimo Veneziano XIV secolo.

Trattasi di ravioli di pasta all’uovo fatti in casa e 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, fiocchi di pomodoro e olio al peperoncino

- oppure -

Spaghettoni con le Seppie in “Nero”

Da oltre 150 anni un grande piatto classico della cucina veneziana.

Spaghettoni “maison” trafiletti al bronzo con le seppie in “Nero” e latti di seppia allo zafferano

La carta



Primi Piatti

Conchiglie alla rapa rossa (vegano) 26,00 ✓

Pasta fatta in casa alla rapa rossa e aceto balsamico, crema di carote, latte di pinoli, grano saraceno croccante ed essenza di zenzero

Spaghettoni con le Seppie in “Nero” - Cucina Classica Veneziana XIX secolo 26,00
Spaghettoni “maison” trafilati al bronzo con le seppie in “Nero” e lattini di seppia allo zafferano

Lasagnetta al ragout di manzo 26,00

Lasagnetta gratinata, ragout di manzo, spuma di besciamella

Raffioli de herbe...vantazati - Cucina Storica Veneziana XIV secolo 28,00

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

“Frisensal” Pasta & Oca - Cucina Ebraica Veneziana XVII secolo 28,00

Pasta fatta in casa, sugo d’oca arrosto, pinoli, uva sultanina e salvia

Linguine alla “Buzara” 32,00

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

Risotto al Cotto & Crudo di crostacei 36,00

Risotto aromatizzato al finocchietto con crostacei “Cotti-Crudi”, essenza di aneto, polvere di liquirizia e anice stellato. Specialità del Bistrot, 1° classificato VIII concorso Enogastronomico Nazionale “Risotto del Sommelier” - Isola della Scala (VR)

Secondi Piatti

Tempeh Gourmet (vegano) 26,00

Tempeh, jus vegano e petali di cipolla ✓

Fegato alla “Veneziana” - Cucina Storica Veneziana XIX secolo 28,00

Fegato di vitello, cipolla, burro di malga e polenta di Storo

Bisato Fumegà in “Ara” - Cucina Storica Veneziana XVI secolo 32,00

Anguilla cotta in olio alla carbonella, profumo di alloro e polenta di Storo

Anatra in salsa “Pevarada” - Cucina Storica Veneziana XVI secolo 32,00

Petto d’anatra, “Pevarada”, chutney di mele, uva, cipolla e senape (Bartolomeo Scappi)

Ombrina 32,00

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

Agnello in sapore aranzato - Cucina Storica Veneziana XIV secolo 42,00

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

Carbonaro (Black Cod) 42,00

Carbonaro marinato in salsa “giappo-veneta”, pak-choi e beurre-blanc

Filetto di manzo all’Amarone 48,00

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

Maggiorazione 10% : pane, coperto, cortesie e servizio