

# 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**

 <b>BISTROT DE VENISE</b> RISTORANTE BAR ENOTECA VENEZIA EST 1993 <small>GASTRONOMIA &amp; VINO                      ARTE &amp; CULTURA</small>	GLUTEN	CRUSTACEANS KREBSTIERE CRUSTACEOS	EGGS - OEUFS EIER - HUEVOS	FISH - POISSONS FISCHE - PESCADO	PEANUTS - ARACHIDES ERDNÜSSE - CACAHUETTES	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	ALUMIUMES SUPHUR DIOXIDE	LUPINEN	MOLLUSCS - MOLLUSQUES WEICHTIERE - MOLUSCOS
															
<b>Crudité di Mare / Sea Crudités</b>															
Ostriche / Oysters															X
"Carabinieri" IQF		X											X		
Caviale Asetra / Caviar Asetra	X		X	X			X								
<b>Antipasti / Appetizers</b>															
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		
<b>Primi Piatti / First Courses</b>															
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
<b>Secondi Piatti / Main Courses</b>															
Tempeh Gourmet						X								X	
Fegato alla "Veneziana" / Calf's liver alla "Veneziana"							X								
Bisato / Eel				X											
Anatra "Pevarada" / Duck brest "Pevarada"							X			X					
Ombrina / Umbrine				X			X								
Agnello / Lamb							X								
Filetto / Beef fillet			X				X						X		
Carbonaro / Black Cod				X		X	X						X		
<b>Dessert</b>															
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**

## 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, Pura 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](http://www.bistrotdevenise.com)

[www.residenzabistrotdevenise.com](http://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***