

# Menù

**BISTROT DE VENISE**  
RISTORANTE BAR ENOTECA

VENEZIA EST 1993



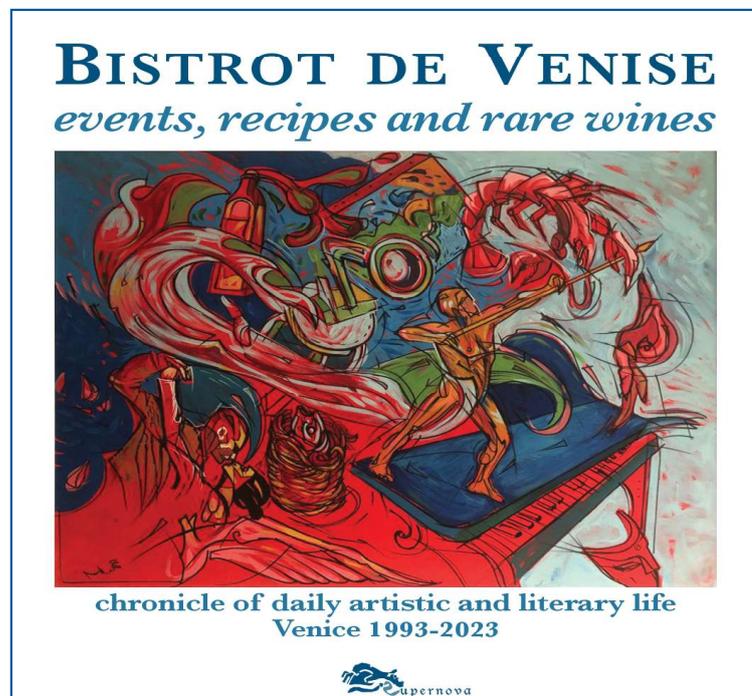
GASTRONOMIA & VINO  
ARTE & CULTURA



Giancarlo Modonese Sergio Fragiaco Paolo Fragiaco

*Das Bistrot de Venise entstand aus der Intuition von Sergio Fragiaco 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	🍷	€8,00
Lessini Durello Brut Cuvée Rosa Fongaro	🍷	€12,00
Franciacorta Brut D.O.C.G. - Chardonnay & Pinot Nero	🍷	€14,00
Franciacorta Rosé ExtraBrut D.O.C.G. - Pinot Nero	🍷	€15,00
Brut Noitre Rosé - Negroamaro	🍷	€14,00
Champagne Heres Fallet-Dart - Pinot Nero, Pinot Meunier, Chardonnay	🍷	€17,00

## Cocktails

Spritz Royal - Champagne & Nonino Spirit “BotanicalDrink”	€17,00
Spritz Bistrot de Venise - Unique blend of bitter aperitifs	€10,00
Spritz Classici - Aperol / Campari / Select	€9,00
Bellini - White peach & Prosecco sparkling wine	€12,00
Americano - Bitter Campari, red Vermouth & soda	€13,00
Americano Passion - Bitter Campari, red Vermouth & passion fruit soda	€16,00
Americano Smoked - Bitter Campari, smoked Vermouth & soda	€16,00
Negroni - Gin, Bitter Campari & red Vermouth	€15,00
Negroni Smoked - Gin, Bitter Campari & smoked Vermouth	€17,00
Campari Orange - Bitter Campari & fresh orange juice	€12,00
Zimmerman “Falegname” - Vodka, Campari & Soda	€15,00
Champagne Cocktail - Champagne, Cognac & Angostura	€18,00
Old Cuban - Rum, lime, syrup, mint leaves & Champagne	€18,00
Kyr Royale - Champagne & Crème de Cassis	€17,00
Gin Fizz - Gin, fresh lemon juice & Seltz	€15,00
Summer Fizz - Gin, cucumber cordial & Seltz	€16,00
Beach Fizz - Gin, watermelon cordial & Seltz	€16,00
Eclipse Rosa - Tequila Agave Blu, lime & Campari water	€16,00
Manhattan - Bourbon Wiskey, red Vermouth & Angostura	€15,00
Cardinale - Gin, Bitter Campari e Vermouth dry	€15,00
Espresso Martini - Vodka, Kalhua & Caffè espresso	€15,00
Bucintoro - Bitter Campari, Italicus, Bourbon, lime & agave	€16,00

## Alcoholfreie Cocktails

Fruit Punch - Fresh orange juice, peach puree, pineapple juice, cranberry	€15,00
Sparkling Punch - Orange and pineapple juice, peach, aromatic karkadè soda	€16,00
Shirley Temple - Ginger Ale & grenadine	€12,00
Basil smash Tonic - Basil and lime flavored tonic water	€10,00

## Fortified Wines

Vergin Marsala	€13,00
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 - €50,00/je**

*Galicische rote Garnele - erste Kategorie*

### **Kaviar Asetra (Acipenser Gueldenstaedtti)**

**18 gr. €80,00**

*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.*

## Vorspeisen

### **“Chic-etti” - Auswahl unserer Fischvorspeisen €40,00**

*Süß-saure Riesengarnele, Kabeljaucreme, marinierter Stör, Jakobsmuscheln*

### **Auberginen-Carpaccio (vegan) €24,00**

*Süß-saures Auberginen-Carpaccio, gratinierte Tomate, Storo-Polenta-Crumble, Pekannüsse, Petersilien-Emulsion*

### **Cardoncello im ‘Saor’ (vegan) €26,00**

*Cardoncello-Pilz in Tropea-Zwiebel-Saor auf weißer Polenta, Pinienkerne und Sultaninen*

### **Caprese Gourmet €26,00**

*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*

### **Garnelen in “Saor” - Historische Venezianische Küche €28,00**

*Traditionelles Rezept von Cuocho anonimo Veneziano des 14. Jahrhundert.  
Süß-saure Riesengarnelen, Zwiebeln, süße Gewürze, Sultaninen und Mandelmilch*

### **“Baccalà mantecato” - Stockfischmousse €28,00**

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

### **Jakobsmuscheln €34,00**

*Jakobsmuscheln auf Knollenselleriecreme, Basilikum-Erbesen,  
Minzöl und Tapioka-Chips mit Paprika*

### **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*

### **Foie Gras de Canard €45,00**

*Foie-gras-Scaloppine, rote Garnelen aus Mazara, Himbeere und Portweingel*

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

# “La carte”

## Erster Gang



**“Venezianisches Rotes” Risotto (vegan) €28,00**



*Risotto mit Rote Bete, eingelegter Chioggia-Rübe und Safran-Apfel*



**Fusilloni ‘Oro & Oro’ (vegan) €32,00**



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

**Spaghettoni mit “Sepe in Tecia”**

**Klassische Venezianische Küche des 19. Jahrhunderts €28,00**

*Mit Sephia gefärbte, bronze gezogene Hartweizenspaghetti mit Tintenfischeier und Safran*

**Lasagnetta mit Rinderragout €28,00**

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

**“Frisensal” Pasta und Gans - Jüdische Venezianische Küche XVII Jahrhunderts €32,00**

*Hausgemachte Pasta mit Gänseragout, Pinienkernen, Rosinen und Salbei*

**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*

**Linguine alla “Buzara” €36,00**

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

**Risotto mit Krustentieren €36,00** 

*“Roh-Gekochtes” Krustentier Risotto mit Fenchelgeschmack, Dillessenz, 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) €28,00**



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



**Gourmet-Tempeh (vegan) €28,00**



*Tempeh, vegane Jus und Zwiebelblütenblätter*

**Leber “alla Veneziana”, Historische Venezianische Küche des 19. Jahrh €28,00**

*Kalbsleber, Zwiebel, Lorbeerutter und Polenta aus Storo*

**Gebackener Aal in “Ara” - Historische Venezianische Küche des 16. Jahrh €34,00**

*Geräucherter Aal, Lorbeeraroma und Polenta aus Storo*

**Entenbrust in “Pevarada” Sauce - Historische Venezianische Küche des 16. Jahrh €34,00**

*Entenbrust, “Pevarada”, Äpfel, Weintrauben und Zwiebeln Chutney, Senf (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*

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

*Lamm bei Niedrigtemperatur gegart mit weißem Pfirsich, Mandelcrumble, Granatapfelreduktion und Joghurt-Mayonnaise. Maestro Martino, 15. Jahrhundert*

**Rinderfilet “Arlecchino” €46,00**

*Rinderfilet mit eigener Sauce, eingelegtes Auberginen-Carpaccio, Marinda-Tomate mit Polenta-Gratin und gelber Datterino-Tomaten-Creme*

**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**

**€110,00 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. Jahrhunderts.*

*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 -

### **"Frisensal" Pasta und Gans**

*Jüdische Venezianische Küche XVII Jahrhunderts*

*Hausgemachte Pasta mit Gänseragout, Pinienkernen, Rosinen und Salbei*

## Zweiter Gang

### **Gebackener Aal in "Ara"**

*Traditionelles Gericht des 15. Jahrhundert.  
Geräucherter Aal, Lorbeeraroma und Polenta aus Storo.  
In der Antike wurde der Aal vor den Murano-Öfen geröstet*

- oder -

### **Entenbrust in Pevarada-Sauce**

*Neu Interpretation einer alten venezianischen Sauce, mit einer Beilage von  
Bartolomeo Scappi des 16. Jahrhundert.*

*Entenbrust, „Pevarada“, Äpfel, Weintrauben, Zwiebeln und Senf*

- oder -

### **Lamm "in Sapor Fior de Persico"**

*Rezept aus dem „Libro de Arte Coquinaria“ von Maestro Martino, 15. Jahrhundert.*

*Lamm bei Niedrigtemperatur gegart mit weißem Pfirsich, Mandelcrumble,  
Granatapfelreduktion und Joghurt-Mayonnaise*

## 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 Scaletari - 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 Weine aus alten einheimischen Reben,  
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**

**€90,00 pro Person**

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

## Vorspeisen

### **Cardoncello im 'Saor'**

*Cardoncello-Pilz in Tropea-Zwiebel-Saor auf weißer Polenta, Pinienkerne und Sultaninen*  
- oder -

### **Auberginen-Carpaccio**

*Süß-saures Auberginen-Carpaccio, gratinierte Tomate, Storo-Polenta-Crumble, Pekannüsse, Petersilien-Emulsion*

## Erster Gang

### **Venezianisches Rotes Risotto**

*Risotto mit Rote Bete, eingelegter Chioggia-Rübe und Safran-Apfel*  
- 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- und Rote-Bete-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-Giardiniera**

*Aromatisiertes saisonales Obst, Melonensorbet und schwarzem Pfeffer*



## **Weinbegleitung**

**4 Gläser €40,00**

*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 KREBSTIERE CRUSTACEOS	EGGS - OEUFS EIER - HUEVOS	FISH - POISSONS FISCHE - PESCADO	PEANUTS - ARACHIDES ERDNÜSSE - CACAHUETES	SOYBEANS - SOJA SOJABOHNEN - SOJA	MILK - LAIT MOLKE - LECHE	FRUITES - FRUITS À COQUE SCHALENFRÜCHTE FRUTOS DE CÁSCARA	CELERY - CÉLÉRI SELLERIE - APIO	MUSTARD - MOUTARDE SENF - MOSTAZA	SESAME GRAMINES DE SÉSAME SESAMSAMEN	ANHYDRIDE SULFUREUX SCHWEFELDIOXID SESAME	ALTRAVAJES LUPINEN	MOLLUSCS - MOLLUSQUES WEICHTIERE - MOLUSCOS
														
<b>Crudité di Mare / Sea Crudités</b>														
Gran Crudo / Raw fish&Crustaceans		X		X								X		X
Scampi crudi Pocupine		X										X		
Ostriche / Oysters														X
"Carabineros" IQF		X										X		
Caviale Asetra / Caviar Asetra	X		X	X			X							
<b>Antipasti / Appetizers</b>														
Eggplant / Melanzane Carpaccio								X				X		
Cardoncello in Saor								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		X
Storione "sottestato" / Sturgeon				X					X	X		X		
Foie Gras de Canard		X										X		
Lengua salmistrada / Tongue	X			X						X		X		
<b>Primi Piatti / First Courses</b>														
Vegan risotto												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						
Frisensal	X		X				X		X			X		
Linguine alla "Buzara"	X	X							X			X		
Risotto "Cotto&Crudo"		X		X			X					X		X
<b>Secondi Piatti / Main Courses</b>														
Tempeh Gourmet	X					X			X			X		
Giardino / Seasonal Garden						X					X			
Fegato / Calf's liver							X							
Bisato / Eel				X										
Anatra / Duck brest										X		X		
Ombrina / Umbrine				X			X			X		X		
Agnello / Lamb			X				X	X				X		
Filetto / Beef fillet				X								X		
<b>Dessert</b>														
Tiramisù	X		X				X	X						
Panna cotta Maya	X					X	X	X						
Torta Bianca			X				X	X				X		
Crema rosada			X				X							
Lingotto / Ingot							X							
Vegan Sweet														
Fruit Giardiniera	X						X	X				X		
Tarte Tatin	X					X	X	X						
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](http://www.bistrotdevenise.com)  
[www.residenzabistrotdevenise.com](http://www.residenzabistrotdevenise.com)  
Tel. +39 041 5236651*

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

