

Menù

BISTROT DE VENISE

RISTORANTE BAR ENOTECA

VENEZIA EST 1993



GASTRONOMIA & VINO
ARTE & CULTURA

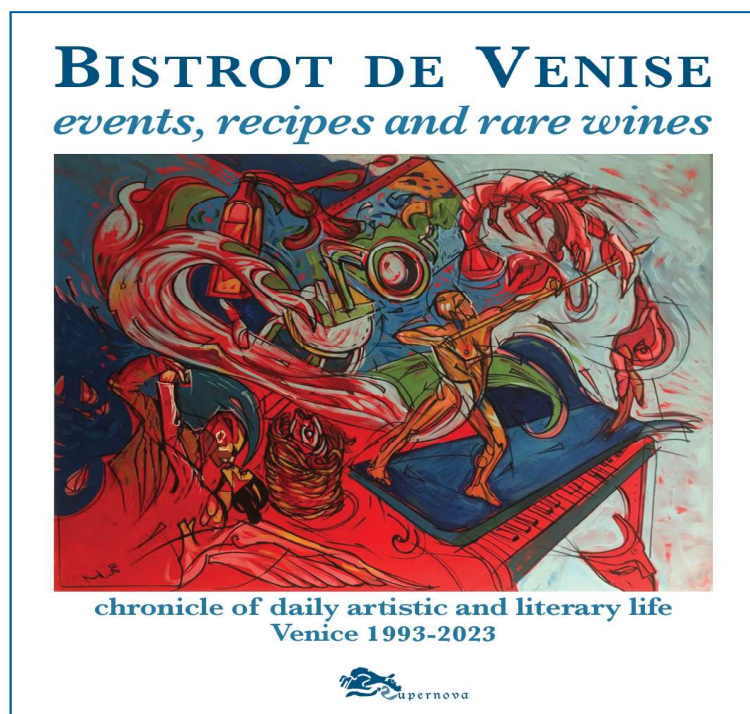


Giancarlo Modonese Sergio Fragiaco Paolo Fragiaco

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.

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

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



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



Aperitivi

Prosecco Brut D.O.C.G. - Glera	🍷	€8,00
Lessini Durello Brut Cuvée Rosa Fongaro	🍷	€12,00
Franciacorta Brut D.O.C.G. - Chardonnay e 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 e Liquore Nonino “BotanicalDrink”	€17,00
Spritz Bistrot de Venise - Miscela Unica di Amari Aperitivi	€10,00
Spritz Classici - Aperol / Campari / Select	€9,00
Bellini - Pura di Pesca Bianca con Prosecco	€12,00
Americano - Bitter Campari, Vermouth rosso e soda	€13,00
Americano Passion - Bitter Campari, Vermouth rosso e soda al passion fruit	€16,00
Americano Smoked - Bitter Campari, Vermouth affumicato e soda	€16,00
Negroni - Gin, Bitter Campari e Vermouth rosso	€15,00
Negroni Smoked - Gin, Bitter Campari e Vermouth affumicato	€17,00
Campari Orange - Bitter Campari e spremuta d’arancia	€12,00
Zimmerman “Falegname” - Vodka, Campari e Soda	€15,00
Champagne Cocktail - Champagne, Cognac e Angostura	€18,00
Old Cuban - Rum, lime, syrup, foglie di menta e Champagne	€18,00
Kyr Royale - Champagne e Crème de Cassis	€17,00
Gin Fizz - Gin, succo di limone e Seltz	€15,00
Summer Fizz - Gin, cordiale al cetriolo e Seltz	€16,00
Beach Fizz - Gin, cordiale all’anguria e Seltz	€16,00
Eclipse Rosa - Tequila Agave Blu, lime e acqua di Campari	€16,00
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
Bucintoro - Bitter Campari, Italicus, Bourbon, lime e agave	€16,00

Analcolici

Fruit Punch - Spremuta d’arancia, purea di pesca, succo d’ananas, cranberry	€15,00
Sparkling Punch - Succo di arancia e ananas, pesca, soda aromatica al karkadè	€16,00
Shirley Temple - Ginger Ale e granatina	€12,00
Basil smash Tonic - Tonica aromatizzata al basilico e lime	€10,00

Fortified Wines

Marsala vergine	€15,00
Porto bianco Colheita 2012 bottled in 2023	€18,00
Porto Colheita 2008 bottled in 2023	€18,00



La carta

Crudit  di Mare



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

Gran Crudo di Pesce e Crostacei IQF €60,00

Composizione di crudités secondo stagione e disponibilit  di mercato

Scampi crudi IQF “Porcupine” - 5 pezzi €60,00

taglia 10/15 kg

Ostrica Concava Speciale Gillardeau - €10,00/pezzo - taille 2

Charente-Maritime - Francia



“Carabineros” IQF - €50,00/pezzo

Gambero rosso Galizia 1  categoria

Caviale Asetra (Acipenser Gueldenstaedtti)

18 gr. €80,00

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

“Chic-etti” - Selezione dei nostri antipasti di pesce €40,00

Gamberone in saor, baccal  mantecato, storione “sottestato”, capasanta scottata



Carpaccio di melanzane (vegano) €24,00

Carpaccio di melanzane agrodolci, pomodoro gratinato, crumble di polenta di Storo, noci pecan, emulsione al prezzemolo



Cardoncello in “Saor” (vegano) €26,00

Cardoncello in saor di cipolla di Tropea su polenta bianca, pinoli e uva sultanina

Caprese gourmet €26,00

Mousse di mozzarella di bufala glassata al pomodoro San Marzano, terra di olive liguri, maionese al basilico e caviale di pesto

Lengua salmistrada - Cucina Storica Veneziana XVIII secolo €28,00

Piatto tratto da “La cucina del Goldoni”.

Lingua di manzo, mostarda fina alla veneziana e salsa verde

Gamberoni in “Saor” - Cucina Storica Veneziana XIV secolo €28,00

“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’inchio €28,00

Baccal  mantecato, chips di polenta taragna e salsa all’inchio (acciuga)

Capesante €34,00

Capesante scottate su crema di sedano rapa, piselli al basilico, olio alla menta e chips di tapioca alla paprica

Storione “sottestato” - Cucina Storica Veneziana €34,00

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.

Foie Gras de Canard €45,00

Scaloppe di foie gras, gamberi rossi di Mazara, lampone e gel al porto

Maggiorazione 10% : pane, coperto, cortesie e servizio

La carta

Primi Piatti

 **Risotto “Rosso Veneziano” (vegano) €28,00** 

Risotto alla barbabietola, rapa di Chioggia sottaceto e mela allo zafferano

 **Fusilloni “Oro & Oro” (vegano) €32,00** 

Fusilloni di grano duro “Pietro Massi” con crema di pomodoro datterino giallo, pomodoro San Marzano soleggiato, polvere di pomodoro, olio alla pizzaiola e polvere d'oro 24kt

Spaghetti con le Seppie in “Nero” - Cucina Classica Veneziana XIX secolo €28,00

Spaghetti di grano duro trafilati al bronzo con le seppie in “Nero” e latti di seppia allo zafferano

Lasagnetta al ragout di manzo €28,00

Lasagnetta gratinata, ragout di manzo, spuma di besciamella e crumble di parmigiano

“Frisensal” Pasta e Oca - Cucina Ebraica Veneziana XVII secolo €32,00

Pasta fatta in casa, ragù d'oca, pinoli, uva sultanina e salvia

Raffioli de herbe...vantazati - Cucina Storica Veneziana XIV secolo €32,00

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

Linguine alla “Buzara” €36,00

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 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

 **Giardino di stagione (vegano) €28,00** 

Hummus di ceci e rape rosse, verdure di stagione croccanti, chips di lino e tapioca

 **Tempeh Gourmet (vegano) €28,00** 

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 €34,00

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

Anatra in salsa “Pevarada” - Cucina Storica Veneziana XVI secolo €34,00

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

Ombrina €36,00

Trancio di ombrina cotto a bassa temperatura, mosaico di porro fondente e alga nori, salsa alla citronella, cipolla rossa marinata in alga kombu, caviale di salmone Keta

Agnello in “Sapor Fior de Persico” - Cucina Storica Veneziana XV secolo €42,00

Agnello cotto a bassa temperatura con pesca bianca, crumble di mandorle, riduzione di melograno e mayonese allo yogurt. Maestro Martino, XV secolo

Filetto di manzo “Arlecchino” €46,00

Filetto di manzo con la sua salsa, carpaccio di melanzane in carpione, pomodoro Marinda con gratin di polenta, crema di datterino giallo

Maggiorazione 10% : pane, coperto, cortesie e servizio

Menù Degustazione Storico & Classico

La cucina veneziano-veneta dalle origini ai nostri tempi

welcome starter e 4 portate a scelta

€110,00 a persona

Maggiorazione 10% : pane, coperto, cortesie e servizio

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

Antipasti

Gamberoni in "Saor"

*"Cisame de Pesse...quale tu voy", ricetta rivisitata del classico saor alla veneziana
di Cuoco 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, mostarda fina alla veneziana e salsa verde

Primi piatti

Raffioli de herbe.....vantazati

*Rivisitazione di ricetta tratta da manoscritto di
Cuoco 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 -

"Frisensal" Pasta e Oca

Cucina Ebraica Veneziana XVII secolo

Pasta fatta in casa con ragù d'oca, pinoli, uva sultanina e salvia

Secondi piatti

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

- oppure -

Agnello in "Sapor Fior de Persico"

Ricetta tratta da "Libro de Arte Coquinaria" di Maestro Martino, XV secolo

Agnello cotto a bassa temperatura con pesca bianca, crumble di mandorle,

riduzione di melograno e mayonese allo yogurt

Dessert

Torta "Biancha Reale"

Rivisitazione di ricetta di Bartolomeo Scappi,

operante a Venezia e Cuoco Papale XVI sec.

Rosa di cheesecake allo zenzero con cuore di crema al limone su base di

shortbread alla mandorla, soil al lampone, sorbetto e acqua alla rosa

- 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 €45,00

Vini storici da antichi vitigni autoctoni

suggeriti dai nostri Sommelier in abbinamento alla pietanza prescelta

Menù Degustazione

“Bistrot Experience”

By Chef Stefano Novello & Chef Marcello Vecchi

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

Menù 7 portate
€180,00 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.

Predessert

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



Menù Degustazione Vegano

welcome starter e 4 portate a scelta

€90,00 a persona

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

Antipasti

Cardoncello in "Saor"

*Cardoncello in saor di cipolla di Tropea su polenta bianca,
pinoli e uva sultanina*

- oppure -

Carpaccio di melanzane

*Carpaccio di melanzane agrodolci, pomodoro gratinato,
crumble di polenta di Storo, noci pecan, emulsione al prezzemolo*

Primi piatti

Risotto Rosso Veneziano

Risotto alla barbabietola, rapa di Chioggia sottaceto e mela allo zafferano

- oppure -

Fusilloni "Oro & Oro"

*Fusilloni di grano duro "Pietro Massi" con crema di pomodoro datterino giallo,
pomodoro San Marzano soleggiato, polvere di pomodoro, olio alla pizzaiola e polvere d'oro 24kt*

Secondi piatti

Giardino di stagione

*Hummus di ceci e rape rosse, verdure di stagione croccanti,
chips di lino e tapioca*

- oppure -

Tempeh Gourmet

Tempeh, jus vegano e petali di cipolla

Dessert

Vegan Sweet

*Mousse al cocco, sfera ai frutti rossi e melissa, crumble al cocco,
crisp di fragola, sorbetto fragola e menta*

- oppure -

Giardiniera di frutta

Frutta di stagione aromatizzata, sorbetto al melone e pepe nero



Vini in abbinamento
4 calici €40,00

*Vini biologici e vegani suggeriti dai nostri Sommelier
in abbinamento alla pietanza prescelta*

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 CRUSTACEOS KREBSTIERE CRUSTACEOS	EGGS - OEUF EIER - HUEVOS	FISH - POISSONS FISCHE - PESCADO	PEANUTS - ARACHIDES ERDNÜSSE - CACAHUETES	SOYBEANS - SOJA SOJABOHNEN - SOJA	MILK - LAIT MOLKE - LECHE	FRUITES - FRUTOS DE CÁSCARA SCHALENFRÜCHTE	CELERY - CÉLERI SELLERIE - APIO	MUSTARD - MOUTARDE SENF - MOSTAZA	GRAINES DE SÉSAME SESAMSAMEN	ANHYDRIDE SULFUREUX SCHWEELEDIOXID	SULPHUR DIOXIDE ALTRAMUCES	LUPIN - LUPIN	MOLLUSCS - MOLLUSQUES WEICHTIERE - MOLUSCOS
																
Crudité di Mare / Sea Crudités																
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								
Antipasti / Appetizers																
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			
Primi Piatti / First Courses																
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
Secondi Piatti / Main Courses																
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	X			
Filetto / Beef fillet				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								
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



*Lo Chef Stefano Novello, i Maitres-Sommelier Nicola Funes Nova 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 Fragiaco*

*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*

Wi-fi Bistrot de Venise
Psw: venice888

