

Menù

BISTROT DE VENISE
RISTORANTE BAR ENOTECA

VENEZIA EST 1993



GASTRONOMIA & VINO
ARTE & CULTURA



Menù Romantico

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”

Gourmandises finali inclusi,

Vini e bevande di ogni genere esclusi

Maggiorazione 10% : pane, coperto, cortesie e servizio

Entrée di benvenuto

Antipasto

Capesante

Capesante scottate su crema di cavolfiore affumicata, polvere di ibisco, popcorn di miglio 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, 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 erbette, 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 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, mosaico di porro fondente e alga nori, salsa alla citronella, cipolla rossa marinata in alga kombu, caviale di salmone Keta

-Oppure-

Agnello in “Savor Aranzato” - Cucina Storica Veneziana XV secolo

Agnello cotto a bassa temperatura con salsa all’arancia, cipolla borettana, miso e nocciola, crema di zucca e arancia candita. Maestro Martino, XV secolo

-Oppure-

Filetto di manzo “Winter Garden”

Filetto di manzo con il suo jus, topinambur fondente su crema di castagne, cavolo nero, mela speziata e puré di pastinaca

Dessert

Dessert Maison “Cuer de Venexia”:

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

