

## Aperitivos

-  Prosecco Brut D.O.C.G. Miotto - Glera - 7,00
-  Lessini Durello Brut Cuvée Bianca - Fongaró - 12,00
-  Franciacorta Brut D.O.C.G. - Chardonnay - 14,00
-  Brut Noitre Rosado- Negroamaro - 14,00
-  Champán A. Bergère Brut - Chardonnay, Pinot Nero - 17,00

## Cocteles

- Spritz The Luxury Version - Champagne y Nonino Spirit “BotanicalDrink” - 17,00
- Spritz Bistrot de Venecia - Mezcla única de aperitivos Amari - 8,00
- Bellini - Puré de melocotón blanco con Prosecco - 12,00
- Naranja campari - Campari amargo y jugo de naranja - 12,00
- Zimmerman “Falegname” - Vodka, Campari y Sod - 15,00
- Americano - Campari Amargo y Vermut Rosso - 12,00
- Smoked Americano - Bitter Campari & smoked Vermouth Antica Bottega 1934 - 15,00
- Negroni - Gin, Bitter Campari & Vermouth Rosso - 15,00
- Smoked Negroni - Gin, Bitter Campari & smoked Vermouth Antica Bottega 1934 - 17,00
- Champagne Cocktail - Champán, Coñac y Angostura - 17,00
- Kyr Royale - Champán y Crema de Cassis - 17,00
- Gin Fizz - Ginebra, jugo de limón y Seltz - 15,00
- Manhattan - Bourbon Wiskey, Vermut Rosso y Angostura - 15,00
- Cardenal - Ginebra, Bitter Campari y Vermut seco - 15,00
- Martini espresso - Vodka, Kalhua y Espresso - 15,00

## Cóctel sin Alcohol

- Ponche de frutas - Jugo de Naranja, Puré de Durazno, Jugo de Arándano- 15,00
- Shirley temple - Ginger Ale y granadina - 12,00

## Vinos Fortificados

- Virgen marsala - 12,00
- Porto bianco Colheita 2012 bottled in 2023 - 18,00
- Porto Colheita 2008 bottled in 2023 - 18,00





# “La carte”

## Mariscos Crudos



*Todos los productos han sido pescados, puestos a muy bajas temperaturas y envasados individualmente de acuerdo con las normas higiénicas y normas sanitarias previstas por la legislación europea*

**Ostra cóncava especial Gillardeau- 8,00/unidad - taille 2**  
*Charente Marítimo - Francia*

**Carabineros iqf - 45,00/unidad**   
*Gambero rosso Galicia 1ª categoría*

**Caviar Asetra (Acipenser Gueldenstaedtti)**  
**10 gr. 50,00**  
**30 gr. 150,00**


*Considerado uno de los caviars más refinados por su sabor sofisticado con un distintivo aroma a nuez, y por el grano crujiente medio-grande de 2,7-3,0 mm con un color marrón y dorado, con matices ámbar. Servido con mantequilla francesa salada y blinis*

## Entrantes

**Pescados y mariscos crudos IQF 50,00**   
*Composición de los crudités según temporada y disponibilidad del mercado*

**Jardín de invierno (vegano) 22,00**   
*Salteado de verduras de temporada, espuma de calabaza, crujiente de amaranto*

**Lengua de vaca “salmistrada” - Cocina histórica veneciana 26,00**  
*Plato extraído de “La cucina del Goldoni” siglo XVIII*  
*Lengua de vaca templada, “mostarda veneciana” y salsa verde*

**Langostinos en “Saor” - Cocina histórica veneciana 26,00**   
*Receta revisada del clásico saor veneciano por un anónimo chef veneciano del siglo XIV*  
*Gambas agridulces, cebolla, especias dulces, sultanas y leche de almendras*

**Crema de Bacalao 28.00**

*Bacalao mantecato a la veneciana y polenta taragna con salsa “inchiò” (anchoa)*

**Vieiras 32.00**

*Vieiras braseadas, crema de coliflor ahumada, polvo de hibisco, trigo sarraceno y chips de tapioca*

**Esturión marinado - Cocina veneciana histórica 32,00**  
*Receta revisada extraída de “Obra del arte de cocinar” de Bartolomeo Scappi Siglo XVI*  
*Esturión marinado con vino cocido con jardín de verduras en escabeche y mostaza antigua*

**Recargo 10% : pan, cubierto, “complimentaries” y servicio**

# “La carte”



## Primeros Platos

### **Conchas de remolacha (vegano) 26,00**

*Pasta casera con nabo rojo y vinagre balsámico, crema de zanahoria, leche de piñones, crujiente de trigo sarraceno y esencia de jengibre*

### **Spaghettoni con Sepia en “Negro” - Cocina clásica veneciana del siglo XIX 26,00**

*Spaghettoni “maison” dibujado a través de bronce con sepia en “Nero” y leche de sepia con azafrán*

### **Lasaña con ragú de ternera 26,00**

*Lasagnetta gratinada, ragout de ternera, mousse de bechamel*

### **Raffioli de herbe...vantazati - Cocina histórica veneciana del siglo XIV 28,00**

*Ravioli “Maison” rellenos de requesón fermentado y hierbas, salsa de azafrán, almendras caramelizadas y espaciadas*

### **Pasta y Oca “Frisensal” - Cocina judía veneciana del siglo XVII 28.00**

*Pasta casera, salsa de oca asada, piñones, sultanas y salvia*

### **Linguini alla “Buzara” 32,00**

*Gran plato clásico de la cocina dálmata-veneta*

*Linguini “Benedetto Cavalieri” a la “Bugiarda” (Buzara) con coulis de tomate San marzano y gambas, escamas de tomate, aceite de guindilla*

### **Risotto “Cocido y Crudo” 36,00**

*Risotto con sabor a hinojo con marisco cocido-crudo, esencia de eneldo, polvo de regaliz y anís estrellado **Especialidad del Bistrot de Venise, 1er lugar VIII Concurso Nacional Enogastronómico “Ristotto del Sommelier” - Isola della Scala (VR)***

## Segundo Platos

### **Tempeh gourmet (vegano) 26,00**

*Tempeh, jus vegano y pétalos de cebolla*

### **Hígado à la Veneciana - Cocina histórica veneciana del siglo XIX 28,00**

*Hígado de ternera, cebolla, mantequilla de montaña y polenta di Storo*

### **Anguila en “Ara”- Cocina histórica veneciana del siglo XVI 32,00**

*Anguila cocinada en aceite de carbón, aroma de laurel y polenta de Storo*

### **Pechuga de pato en salsa “Pevarada” - Cocina histórica veneciana del siglo XVI 32,00**

*Magret de pato, pevarada, chutney de manzanas, uvas, cebolla y mostaza (Bartolomeo Scappi)*

### **Ombrina 32.00**

*Loncha de corvina cocida a baja temperatura, puerro, gel de salsa de anchoas, salsa de limoncillo, huevas de salmón*

### **Cordero - Cocina histórica veneciana del siglo XIV 42,00**

*Cordero con sabor a naranja y romero y su jugo especiado, carpaccio tibio de calabaza, ralladura de naranja confitada y comino*

### **Carbonaro (Bacalao Negro) 42,00**

*Carbonaro marinado en salsa “japonesa-veneciana”, pak-choi y beurre-blanc*

### **Filete de Ternera con Amarone 48.00**

*Filete de ternera con salsa de vino Amarone (Az. Agr. Le Bignele) y su jus, patata Duchesse aromatizada a trufa*

**Recargo 10% : pan, cubierto, “complimentaries” y servicio**



# Menú Degustación Histórico Y Clásico

*Cocina veneciano-veneciana desde sus orígenes hasta nuestros tiempos.*

**welcome starter y 4 platos a tu elección**

**100,00 por persona**

**Recargo 10% : pan, cubierto, “complimentaries” y servicio**

Disponible a las 14:00 (para el almuerzo) y a las 22:00 (para la cena)

Nuestro restaurante participa en la campaña Restaurantes Contra el Hambre, editada por



si eliges este menú donaremos 2 euros a Acción contra el Hambre, para darle la alegría de la comida a un niño desnutrido. ¡Gracias!

## Entrantes

### **Langostinos en “saor” a la antigua**



*“Cisame de Pesse”, receta revisada del clásico saor veneciano por un anónimo chef veneciano del siglo XIV.*

*Gambas agridulces, cebolla, especias dulces, sultanas y leche de almendras*

- 0 -

### **Esturión marinado**

*Receta revisada extraída de “Obra del arte de cocinar” de Bartolomeo Scappi Siglo XVI*

*Esturión marinado con vino cocido con jardín de verduras en escabeche y mostaza antigua*

- 0 -

### **Lengua de vaca “salmistrada”**

*Plato extraído de “La cucina del Goldoni” siglo XVIII*

*Lengua de vaca templada, “mostarda veneciana” y salsa verde*

## Primeros Platos

### **Raffioli de herbe**

*Revisión de la receta extraída del manuscrito de un chef veneciano anónimo del siglo XIV.*

*Ravioli “Maison” rellenos de requesón fermentado y hierbas, salsa de azafrán, almendras caramelizadas y espaciadas*

- 0 -

### **Linguini alla “Buzara”**

*Gran plato clásico de la cocina dálmata-veneta*

*Linguini “Benedetto Cavalieri” a la “Bugiarda” (Buzara) con coulis de tomate San marzano y gambas, escamas de tomate, aceite de guindilla*

- 0 -

### **Spaghettoni con Sepia en “Nero”**

*Gran plato clásico de la cocina veneciana*

*Spaghettoni “maison” dibujado a través de bronce con sepia en “Nero” y leche de sepia con azafrán*



## Segundo Plato

### **Hígado à la Veneciana**

*Durante más de 150 años, un gran plato clásico de la cocina veneciana .  
Hígado de ternera, cebolla, mantequilla de montaña y polenta de Storo*

- 0 -

### **Anguila en “ara”**

*Plato de antigua Tradición Popular Siglo XV.  
Anguila cocida en aceite de carbón y perfume de laurel.  
En nuestra reinterpretación acompañada de polenta de Storo.  
En la antigüedad, la anguila se asaba frente a los hornos de Murano (de ahí Are)*

- 0 -

### **Pechuga de pato**

*Reinterpretación de una antigua salsa veneciana,  
acompañada de Bartolomeo Scappi del siglo XVI.  
Magret de pato, salsa pevarada, manzanas, uvas, cebolla y mostaza.*

## Postre

### **“Rapa armata” y chocolate**

*Crema de ricotta de oveja, acelgas glaseadas y crujientes, cioccolata “de culo”  
(salsa especiada de chocolate y avellanas - Carlo Goldoni siglo XVIII)  
y avellanas tostadas picadas.  
Receta extraída del “Libro per Cuocho”, un manuscrito del siglo XIV de un veneciano  
anónimo*

- 0 -

### **Crema rosada**

*Receta extraída de “Pistori y Scaletari - La cocina veneciana” de Giuseppe Maffioli.  
Crema antigua llamada “Rosada” (brulée) con naranja y anís estrellado,  
Mermelada de naranja de y helado de romero*

- 0 -

### **Tiramisú del Bistrot de Venise**

*Reinterpretación del mundialmente famoso tiramisú de Treviso y Veneto.  
Flor de mascarpone arenada con chocolate 70%, mantecada de cacao,  
Esponja de galletas “Savoiaro” y salsa de café*



## **Vinos en maridaje**

**4 copas 40,00**

*Vinos históricos de viñas autóctonas milenarias  
sugerido por nuestros Sommeliers en combinación con el plato elegido*

# Menú Degustación

## “Bistrot Experience”

by Chef Stefano Novello

Disponible a las 13:15 (para el almuerzo) y a las 21:30 (para la cena)

**Menú 7 platos**  
**170,00 por person**

El menú está disponible solo para toda la mesa.

Copa de espumante Método clásico “Champenoise”  
Entrée “Special”

1º entrante degustación  
2ª entrante degustación  
1º primer plato degustación  
2º primer plato degustación  
segundo plato degustación  
Postre

**¡Una carta en constante evolución!**

**Una hábil combinación de materias primas de temporada y productos refinados de la más alta calidad, platos innovadores pero con respeto por la tradición. Deja que nuestros Chefs te acompañen en este viaje de sabores y emociones**

### **Vinos en maridaje**

Maridaje con una fina selección de vinos italianos propuesta por nuestros Sommeliers
















**6 copas - 100,00**



**Recargo 10% : pan, cubierto, “complimentaries” y servicio**



**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 - OEÜS EIER - HUEYOS	FISH - POISSONS FISCHE - PESCADO	PEANUTS - ARACHIDES ERDNÜSSE - CACAHUETTES	SOYBEANS - SOJA SOJABOHNEN - SOJA	MILK - LAIT MOLKE - LECHE	FRUITES DE CASCARA FRUTOS DE CÁSCARA	CELERY - CÉLÉRI SELLERIE - APIO	MUSTARD - MOUTARDE SENF - MOSTAZA	GRAINES DE SÉSAME SESAMSAMEN	ANHYDRIDE SULFUREUX SCHWEFELDIOXID SESAME	ATRAMULCES SULPHÜR DIOXIDE	LUPINEN LUPIN	MOLLUSCS - MOLLUSQUES WEICHTIERE - MOLLUSCOS
															
<b>Crudité di Mare / Sea Crudités</b>															
Ostriche / Oysters															X
"Carabineros" 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