

# Apéritifs

## Sparkling Wines



Prosecco Brut D.O.C.G. - Glera € 6,00



Franciacorta Brut D.O.C.G. - Chardonnay € 10,00



Champagne A. Bergère Brut - Chardonnay, Pinot Nero € 13,00



Franciacorta Rosé D.O.C.G. - Pinot Nero € 12,00



Noitre Brut - Metodo classico - Negroamaro € 12,00

## Cocktails

Spritz Bistrot de Venise - Miscela Unica di Amari Aperitivi € 7,00

Bellini - Purea di Pesca Bianca con Prosecco € 10,00

Campari Orange - Bitter Campari e spremuta d'arancia € 9,00

Americano - Bitter Campari e Vermouth rosso € 9,00

Negroni - Gin, Bitter Campari e Vermouth rosso € 10,00

Champagne Cocktail - Champagne, Cognac e Angostura € 15,00

Kyr Royale - Champagne e Crème de Cassis € 15,00

Gin Fizz - Gin, succo di limone e Seltz € 10,00

Manhattan - Bourbon Whiskey, Vermouth dry e Angostura € 10,00

Cardinale - Gin, Bitter Campari e Vermouth dry € 10,00

Espresso Martini - Vodka, Kalhua e Caffè espresso € 12,00

## Non Alcoholic Cocktail

Fruit Punch - Spremuta d'Arancia, Purea di Pesca, Succo di Cranberry € 9,00

Shirley Temple - Ginger Ale e granatina € 8,00

## Fortified Wines

Marsala Vergine € 7,00

White Port € 7,00

Vintage Port € 15,00

\*\*\**Liste des allergènes alimentaires à la demande*

Couvert & Taxe 12%

# Poisson Cru



## Huîtres de Marennes-France € 5,00 par pièce Pleiade Poget, Spéciale l'Exquise



### Carpaccio de poisson cru du jour € 22,00

Légèrement mariné au vinaigre de riz et vinaigrette au pamplemousse rose



### Coquille St. Jacques IQF € 5,00 par pièce

Uniquement pulpe



### Langoustine IQF € 6,00 par pièce

“Porcupine” - Mer du Nord



### Crevette Rouge de Sicile IQF € 8,00 par pièce

Mazara del Vallo - Sicile - 1° cat.



### “Carabineros” Crevette IQF € 22,00 par pièce

Crevette rouge Galizia 1° cat.

### Caviar Asetra 10 gr. € 45,00 (Acipenser Gueldenstaedtti)

Un des caviar les plus raffinés pour son goût sophistiqué avec un arôme de noisette distinctif, et pour le grain croquant moyen-grand de 2,7-3,0 mm, de couleur marron et or, avec des nuances ambrées.

Servi avec du beurre français salé et des blinis



*All products with IQF asterisk have been fished, placed at very low temperatures and individually packaged according to the most restrictive hygiene and health standards envisaged by European legislation*

Couvert & Taxe 12%

# Menu Classique

## Hors d'oeuvres

### Carpaccio

Carpaccio de boeuf cru, mousse de fromage Asiago,  
chips croquants de blé dur et huile d'origan

- ou -

### Coquilles St. Jacques

Coquilles St. Jacques poêlées avec crème de chou-fleur fumé,  
poudre d'hibiscus et millet croquant

## Premier Plats

### Spaghetti aux seiches “Noir”

Spaghetti Benedetto Cavalieri avec “Sepe in Tecia” Noir à la vénitienne.  
*Depuis plus d'un siècle, un grand plat classique de la cuisine vénitienne*

- ou -

### Linguine avec Scampi à la “Buzara”

Linguine Benedetto Cavalieri à la “Mensonge” (Buzara) avec queues de langoustines,  
coulis de datterini, ail et piment légèrement épicé.

*Plat classique de l'ancienne tradition dalmato-vénitienne*



# Plats de résistance

## Ombrine

Tranche de Ombrina sur une crème de topinambour avec julienne de champignons de prés, noisettes caramélisées à la cannelle et huile de romarin

- ou -

## Foie de Veau à la “Veneziana”

Foie de veau, oignon cuit, filet d'huile et beurre, accompagné de polenta tendre jaune  
*Grand classique de la cuisine vénitienne.*

## Dessert

### Tiramisù du Bistrot de Venise

Version révisée de notre “mondialement” célèbre Tiramisù de la Venetie

- ou -

### Panna Cotta au parfum d'automne

Version automnale de la Panna Cotta italienne avec gel de poire Williams, crumble de biscuit aux noisettes, flocons de chocolat noir et écorces d'orange confites



***Menu Classique - 4 plats de votre choix***  
***€ 74,00 par personne***

**Accords** des mets avec vins classiques du Nord-Est de l'Italie proposés par nos Sommeliers en combinaison avec le plat choisi

**4 verres de 100gr € 32,00**

Couvert, Taxe & Courtoisies 12%



# “Contaminations”

## Menu Dégustation

*By Chef Sebastiano Bodi*

### **- Welcome Starter -**

#### **Œuf gastronomique**

Œuf cuit à basse température sur une mousse de pomme de terre,  
langoustines poêlées et truffe noire

\*\* Portion réduite - Menu dégustation

#### **Langue de veau**

Langue de veau croquant mijotée, crème au raifort et huile  
aux herbes aromatiques

\*\* Portion réduite - Menu dégustation

#### **Linguine avec sardines au “Garum”**

Linguine de blé dur Benedetto Cavalieri à la crème de beurre salé et  
“Garum”, sardines marinées, gel de chicorée fermenté et  
poudre de pain brûlé

\*\* Portion réduite - Menu dégustation

#### **Faux Risotto de Seiche**

Brunoise de seiche sans riz au beurre acide, sauce de seiches noires, ex-  
trait d'anis étoilé et fleurs comestibles

\*\* Portion réduite - Menu dégustation



## Filet de boeuf Rubia Gallega

“Dry-Aged” Filet de boeuf avec carotte glacée, trompettes noires,  
jus al Ponzu et fines herbes.

\*\* Portion réduite - Menu dégustation

## Lingot de chocolat doux

Lingot de chocolat Guanaja 70%, glace à la banane,  
namelaka d'arachide et sel de Maldon

## - *Gourmandises* -

***Menu “Contaminations” - 6 plats  
€ 110,00 par personne***

**Accords mets et vins** avec une sélection rigoureuse de vins italiens DOC & DOCG proposés par nos Sommeliers

**6 glasses of 100gr € 70,00**

Couvert, Taxe & Courtoisies 12%



# Menu à la Carte

## Hors d'oeuvres

Carpaccio de boeuf cru, mousse de fromage Asiago, chips croquants de blé dur et huile d'origan, <i>Menu Classique</i>	€ 18,00
Coquilles St. Jacques poêlées avec crème de chou-fleur fumé, poudre d'hibiscus et millet croquant, <i>Menu Classique</i>	€ 22,00
Crevettes in «Saor» aigre-douce, recette à l'ancienne de Cucho Anonimo Veneziano XIV ° sec., <i>Menu Historique</i>	€ 18,00
Morue assaisonnée d'anchois, recette de tradition populaire remontant au 19e siècle, <i>Menu Historique</i>	€ 18,00
Oeuf gastronomique. Oeuf cuit à basse température sur une mousse de pomme de terre, langoustines poêlées et truffe noire, <i>Menu Contaminations</i>	€ 24,00
Langue de veau croquant mijotée, crème au raifort et huile aux herbes aromatiques, <i>Menu Contaminations</i>	€ 18,00

## Premier Plats

Spaghetti avec “Sepe in Tecia”. Spaghetti aux seiches en sauce noire, un grand plat classique de la cuisine vénitienne <i>Menu Classique</i>	€ 20,00
Linguine alla “Buzara”. Pâtes de blé dur aux langoustines, tomates cerises, ail et piment. Recette à l'ancienne Dalmato-Veneta, <i>Menu Classique</i>	€ 24,00
Raffioli de Herbe...vantazati. Raviolis farcis au fromage et aux herbes. Cuisinier vénitien anonyme, 14e siècle, <i>Menu Historique</i>	€ 22,00
Pâtes & Oie. Pâtes maison à l'oie, pignons et raisins secs, arôme de romarin et sauge. (Cuisine Juive du Ghetto de Venise, XVIe siècle), <i>Menu Historique</i>	€ 22,00
Soupe d'artichaut, Giulio Cesare Tirelli Cookman, XVII° sec. Soupe au fond d'artichaut, fromage de chèvre, boutures de canard, <i>Menu Historique</i>	€ 20,00
Linguine avec sardines au “Garum”. Linguine de blé dur Benedetto Cavalieri à la crème de beurre salé et “Garum”, sardines marinées, gel de chicorée fermenté et poudre de pain brûlé, <i>Menu Contaminations</i>	€ 22,00
Risotto “Cru-Cuit”. Risotto de crustacés “cuit-cru” parfumé à la réglisse et anis étoilé. <i>Spécialité du Bistrot de Venise</i>	€ 32,00

Couvert, Taxe & Courtoisies 12%



# Plats de résistance

Tranche de Ombrina sur une crème de topinambour avec julienne de champignons € 28,00  
de prés, noisettes caramélisées à la cannelle et huile de romarin, *Menu Classique*

Foie de Veau “alla Veneziana”, avec oignons mijotés, huile d’olive et beurre, servi avec € 26,00  
de la polenta jaune tendre. Grand classique de la cuisine vénitienne, *Menu Classique*

Canard en sauce “Pevarada”, aigre-douce avec chutney de pommes et € 28,00  
oignons rouges. Recette vénitienne révisée, *Menu Historique*

Anguille au four in “Ara”, légèrement fumée avec feuille de laurier et poivre € 32,00  
noir. Elaboration d’un plat traditionnel du XVe siècle, *Menu Historique*

Filet de boeuf Rubia Gallega assaisonné avec carotte glacée, champignons € 42,00  
trompette noire, Sauce Ponzu et fines herbes, *Menu Contaminations*

# Légumes & Crudités

Salade de saison € 8,00

Légumes bouillis € 8,00

# Desserts

Tiramisù du Bistrot de Venise. Version révisée de notre “mondialement” € 12,00  
célèbre Tiramisù de la Venetie, *Menu Classique*

Panna Cotta Gourmet. Version autumnale de la Panna Cotta italienne avec € 12,00  
gel de poire Williams, crumble de biscuit aux noisettes, flocons de chocolat  
noir et écorces d’orange confites, *Menu Classique* 

“Torta Bianca Reale”, ricotta, cœur de gingembre, glace à la rose. € 12,00  
Recette révisée de Bartolomeo Scappi XVIe siècle, *Menu Historique*

“Crema Rosada” traditionnelle. Crème brûlée avec glace au romarin. € 12,00  
Recette tirée d’une comédie de Carlo Goldoni, *Menu Historique*

Lingot de chocolat doux. Lingot de chocolat Guanaja 70%, glace à la banane, € 12,00  
namelaka d’arachide et sel de Maldon *Menu Contaminations*

Couvert, Taxe & Courtoisies 12%



# Menu Venitien Historique

Aux origines des saveurs antiques de Venise

## Hors d'oeuvres

### Crevettes in “Saor” à l’ancienne

*Cisame de Pesse, recette de Cuocho Vénitien Anonyme du XIV<sup>e</sup> siècle.*  
Crevettes aigre-douces avec oignon, raisins secs, amandes, pignons et épices.

- ou -

### Morue aux anchois

Salade de morue dessalée et assaisonnée d’huile d’olive, anchois (inchiò) fleurs de câpres frites et sauce au persil

*Réinterprétation d’un plat populaire de la cuisine vénitienne du XIX<sup>e</sup> siècle*

## Premier Plat

### Raffioli de herbe

*Raffioli de herbe ... vantazati - Cuocho anonyme vénitien, 14<sup>e</sup> siècle*  
Raviolis farcis au fromage “Piazzentin”, poêlés aux herbes fines et épices douces

- ou -

### Soupe Fondi de Carcioffi (artichauts)

*Giulio Cesare Tirelli XVII<sup>e</sup> siècle*  
Soupe de fond d’artichaut, fromage de chèvre frais, morceaux de canard fumée, raisins blancs et pistaches.



# Plat de résistance

## Canard

Canard à l'ancienne “Sauce Pevarada” avec pâté tiède aux pommes sauvages et oignons  
*Rouges Bartolomeo Scappi Cuisinier du XVI<sup>e</sup> siècle*

- ou -

## Anguille “fumegà in ara”

Anguille au four légèrement fumée avec son jus, laurier et poivre.  
Dans l'antiquité, l'anguille était rôtie devant les fours de Murano (d'où Are).  
*Plat de tradition populaire du XVe siècle*

## Dessert

### “Torta Biancha Reale”

*Recette de Bartolomeo Scappi, opérant à Venise, puis chef papal du XVI<sup>e</sup> siècle*  
Ricotta et crème fraîche, cœur de gingembre, glace à la rose et  
gelée de fruits des bois.

- ou -

### Traditionnelle “Crema Rosada”

Crème à l'ancienne dite Rosada (brûlée) à l'orange et glace au romarin  
*Recette tirée des textes de Carlo Goldoni, grand dramaturge vénitien du XVIII<sup>e</sup> siècle.*

**Menu Historique - 4 plats de votre choix**  
**€ 74,00 par personne**

**Accords** des mets avec des vignes anciennes du Nord-Est de l'Italie suggérées  
par nos sommeliers en combinaison avec le plat choisi

**4 glasses of 100gr € 32,00**

Couvert, Taxe & Courtoisies 12%

