

## Apéritifs

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

## Cocktails

- Spritz The Luxury Version - Champagne & Nonino Spirit “BotanicalDrink” - 17,00
- Spritz Bistrot de Venise - Unique Blend of bitter aperitifs - 8,00
- Bellini - White peach & Prosecco sparkling wine - 12,00
- Campari Orange - Bitter Campari & fresh orange juice - 12,00
- Zimmerman “Falegname” - Vodka, Campari & Soda - 15,00
- Americano - Bitter Campari & Vermouth 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 - Champagne, Cognac & Angostura - 17,00
- Kyr Royale - Champagne & Crème de Cassis - 17,00
- Gin Fizz - Gin, succo di limone & Seltz - 15,00
- Manhattan - Bourbon Wiskey, Vermouth Rosso & Angostura - 15,00
- Cardinale - Gin, Bitter Campari & Vermouth dry - 15,00
- Espresso Martini - Vodka, Kalhua & Caffè espresso - 15,00

## Cocktails sans alcool

- Fruit Punch - Orange Juice, Peach Puree, Cranberry Juice - 15,00
- Shirley Temple - Ginger Ale and grenadine - 12,00

## Fortified Wines

- Marsala Vergine - 12,00
- Porto bianco Colheita 2012 bottled in 2023 - 18,00
- Porto Colheita 2008 bottled in 2023 - 18,00





# “La carte”

## Crudité de Mer



*Les produits ont été pêchés et tués individuellement, selon les règles d'hygiène prévues, élaborées ensuite par les Chefs du Bistrot*

### **Huîtres Speciales Gillardeau - 8,00 / pièce - taille 2**

*Charente-Maritime - France*

### **“Carabineros” Crevette IQF - 45,00 / pièce**

*Crevette rouge Galizia 1° cat*

### **Caviar Asetra (Acipenser Gueldenstaedtti)**

**10 gr. 50,00**

**30 gr. 150,00**

*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*

## Hors d'oeuvres

### **Grand cru de mer et crustacés IQF 50,00**

*Composition de crudités selon la saison et la disponibilité des marchés*

### **Jardin d'hiver (vegan) 22,00**

*Légumes de saison sautés, mousse de potiron, amarante croquante*

### **Langue “salmistrada” - Cuisine Historique Vénitienne 26,00**

*Langue de boeuf tiède, moutarde “à la Venitienne” et sauce verte.*

*Plat tiré de La cucina del Goldoni” XVIIIe siècle.*

### **Gambas in “Saor” - Cuisine Historique Vénitienne 26,00**

*Recette revisitée du “saor” vénitien classique de Cuoco Vénitien Anonyme du XIVe siècle.*

*Gambas façon aigre-douce, oignons, épices douces., raisins et lait d'amande*

### **Baccalà mantecato...co l'inchìo 28,00**

*Brandade de morue à la venitienne et polenta taragna avec sauce “inchìo” (anchois)*

### **Noix de Saint-Jacques 32,00**

*Coquilles Saint-Jacques poêlées, crème de chou-fleur fumé, poudre d'hibiscus, sarrasin et chips de tapioca*

### **Esturgeon mariné - Cuisine Historique Vénitienne 32,00**

*Esturgeon mariné au “vin cocto” (vin cuit) et sa sauce avec légumes à l'escabèche et moutarde à l'ancienne.*

*Recette revisitée tirée de “Opera dell'arte di cucinare” par Bartolomeo Scappi XVIe siècle.*

**Majoration 10% : pain, couvert, courtoisies et service**

# “La carte”



## Premier Plats

### “Conchiglie” à la betterave (vegan) 26,00

*Pâtes « maison » à la betterave et vinaigre balsamique, crème de carottes, lait de pignons de pin, sarrasin croquant et essence de gingembre*

### Spaghettoni à la seiche “noir” - Cuisine Classique Vénitienne XIXe siècle 26,00

*Spaghettoni “maison” tréfilés au bronze et seiches à l’encre à la Vénitienne, œufs de seiche au safran*

### Lasagnettes au ragoût de boeuf 26,00

*Lasagnettes gratinées, ragoût de boeuf et mousse de béchamel*

### Raffioli de herbe...vantazati - Cuisine Historique Vénitienne XIVE siècle 28,00

*Raviolis “Maison” farcis au fromage “ricotta” fermenté et aux herbes, sauce au safran, amandes caramélisées et épicées*

### “Frisensal” Pâtes & Oie - Cuisine Juive Vénitienne XVIIe siècle 28,00

*Pâtce à l’oie rôtie, pignons de pin, raisins secs et sauge*

### Linguine avec Scampi à la “Buzara” 32,00

*Plat classique de tradition dalmato-vénitienne*

*Linguine “Benedetto Cavalieri” avec queues de langoustines, coulis de tomates San Marzano et langoustines, flocons de tomates et huile au piment*

### Risotto au “Cru-Cuit” de crustacés 36,00

*Risotto parfumé au fenouil avec crustacés “cuit-cru”, essence d’aneth, poudre de réglisse et anis étoilé. Spécialités du Bistrot, 1ère place au VIII Concours National Oenogastronomique “Ristotto del Sommelier” - Isola della Scala (VR)*

## Plats de Résistance

### Tempeh Gourmet (vegan) 26,00

*Tempeh, jus végétalien et pétales d’oignon*

### Foie de veau “à la Vénitienne” - Cuisine Historique Vénitienne XIXe siècle 28,00

*Foie de veau, oignon, beurre d’alpage et polenta di Storo*

### Anguille ”fumegà in Ara” - Cuisine Historique Vénitienne XVIe siècle 32,00

*Anguille fumée avec son jus, parfum de laurier et polenta di Sooro*

### Canard en sauce “Pevarada” - Cuisine Historique Vénitienne XVIe siècle 32,00

*Magret de canard, “Pevarada”, chutneys de pommes, raisin, oignon et moutarde (Bartolomeo Scappi)*

### Ombrine 32,00

*Ombrine cuite à basse température, poireau, gel de sauce aux anchois, sauce à la citronnelle, œufs de saumon*

### Agneau - Cuisine Historique Vénitienne XIVE siècle 42,00

*Agneau parfumé à l’orange et au romarin et son jus épicé, carpaccio tiède de potiron, zeste d’orange confit et cumin*

### Morue noire (Black Cod) 42,00

*Morue noire marinée dans de la sauce miso “à la vénitienne”, pak-choi et beurre-blanc*

### Filet de boeuf à l’Amarone 48,00

*Filet de bœuf avec sauce au vin Amarone (Az. Agr. Le Bignele) et son jus, pommes de terre Duchesse parfumées à la truffe*

**Majoration 10% : pain, couvert, courtoisies et service**



# Menu Dégustation Historique Classique

*La cuisine vénitienne des origines à nos jours*  
**entrée de bienvenue et 4 plats de votre choix**

**100,00 par personne**

**Majoration 10% : pain, couvert, courtoisies et service**

Disponible jusqu'à 14h00 (pour le déjeuner) et 22h00 (pour le dîner)

Notre restaurant rejoint la campagne Restaurants contre la faim, éditée par



si vous choisissez ce menu, nous reverserons 2 euros à Action contre la Faim, pour donner la joie de manger à un enfant malnutri. Merci!

## Hors d'oeuvres

**Gambas in "Saor"** 

*"Cisame de Pesse...quale tu voy", recette revisitée du "saor" vénitien classique de Cuoco Vénitien Anonyme du XIVE siècle.*

*Gambas façon aigre-douce, oignons, épices douces., raisins et lait d'amande*

- ou -

**Esturgeon mariné**

*Recette revisitée tirée de "Opera dell'arte di cucinare" par Bartolomeo Scappi XVIe siècle.*

*Esturgeon mariné au "vin cocto" (vin cuit) et sa sauce avec*

*légumes à l'escabèche et moutarde à l'ancienne*

- ou -

**"Lengua salmistrada"**

*Plat tiré de "La cucina del Goldoni" XVIIIe siècle.*

*Langue de boeuf tiède, moutarde "à la Venitienne" et sauce verte*

## Premier Plats

**Raffioli de herbe vantazati**

*Revisitation d'une recette extraite d'un manuscrit de*

*Cuocho Anonimo Veneziano XIVE siècle.*

*Raviolis de pâtes aux œufs faits maison et farcis de fromage "ricotta" fermenté et*

*herbes, sauce au safran, amandes caramélisées et épicées*

- ou -

**Linguine avec Scampi à la "Buzara"**

*Plat classique de tradition dalmato-vénitienne*

*Linguine "Benedetto Cavalieri" avec queues de langoustines, coulis de tomates*

*San Marzano et langoustines, flocons de tomates et huile au piment*

- ou -

**Spaghettoni à la seiche "noir"**

*Depuis plus d'un siècle, un grand plat classique de la cuisine vénitienne*

*Spaghettoni "maison" tréfilés au bronze et seiches à l'encre à la Vénitienne,*

*œufs de seiche au safran*

## Plats de Résistance

### **Foie de veau “à la Vénitienne”**

*Depuis plus de 150 ans, un grand classique de la cuisine vénitienne.*

*Foie de veau, oignon, beurre d'alpage et polenta di Storo*

- ou -

### **Anguille ”fumegà in Ara”**

*Plat de la tradition populaire du XVe siècle*

*Anguille fumée avec son jus, parfum de laurier et polenta di Sooro.*

*Dans l'antiquité, l'anguille était rôtie devant les fours de Murano (d'où Are)*

- ou -

### **Canard en sauce “Pevarada”**

*Réinterprétation de l'ancienne sauce vénitienne*

*de Bartolomeo Scappi XVIe siècle.*

*Magret de canard, “Pevarada”, pommes, raisin, oignon et moutarde*

## Dessert

### **“Rapa armata” avec chocolat**

*Crème de ricotta de mouton, navet glacé et croquant, chocolat « de culo »*

*(sauce épicée au chocolat et noisettes - Carlo Goldoni 18ème siècle) et*

*noisettes grillées concassées.*

*Recette tirée du « Libro per Cuocho », d'un Vénitien anonyme du XIVe siècle*

- ou -

### **Traditionnelle “Crema Rosada”**

*Recette revisitée tirée de “Pistori e Scaletari - La Cucina Veneziana” de Giuseppe Maffioli.*

*Crème Brulée à l'orange et anis étoilé avec*

*confiture d'orange de Calabre et glace au romarin*

- ou -

### **Tiramisù du Bistrot de Venise**

*Réinterprétation du tiramisù de Trévisse célèbre dans le monde entier.*

*Fleur de mascarpone saupoudré de chocolat noir 70%, sablé au cacao,*

*sponge de biscuits savoyards et sauce au café*



## **Accord mets et vins**

**4 verres 40,00**

*Vins historiques d'anciennes vignes indigènes*

*proposés par nos Sommeliers en combinaison avec le plat choisi*

# *Menu Dégustation*

## *“Bistrot Experience”*

*By Chef Stefano Novello*

Disponible jusqu'à 13h15 (pour le déjeuner) et 21h30 (pour le dîner)

***Menu 7 plats***  
***170,00 par personne***

*Le menu dégustation est disponible seulement pour toute la table*

*Une verre de Spumante Metodo Classico “Champenoise”*

*Entrée “speciale”*

*1er hors d'oeuvres dégustation*

*2ème hors d'oeuvres dégustation*

*1er premier plat dégustation*

*2ème premier plat dégustation*

*Plat de résistance dégustation*

*Dessert*

***Un menu en constante évolution!***

***Un savant mélange de matières premières de saison et de produits raffinés de la plus haute qualité, des plats innovants mais dans le respect de la tradition.***

***Laissez nos Chefs vous accompagner dans ce voyage de saveurs et d'émotions***

***Accords mets et vins***

*avec une sélection de vins prestigieux d'Italie “Premium” proposés par nos Sommeliers*

***6 verres - 100,00***



***Majoration 10% : pain, couvert, courtoisies et service***



# 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 CRUSTÁCEOS	EGGS - OEUFS EIER - HUEVOS	FISH - POISSONS FISCHE - PESCADO	PEANUTS - ARACHIDES ERDNÜSSE - CACAHUETES	SOYBEANS - SOJA SOJABOHNEN - SOJA	MILK - LAIT MOLKE - LECHE	FRUITES - FRUTS A COQUE SCHALENFRÜCHTE FRUTOS DE CÁSCARA	CELERY - CÉLÉRI SELLERIE - APIO	MUSTARD - MOUTARDE SENF - MOSTAZA	GRAINES DE SÉSAME SESAME	SULPHUR DIOXIDE ANHYDRIDE SULFUREUX SCHWEFELDIOXID	LUPIN - LUPIN LUPINEN	MOLLUSCS - MOLLUSQUES WEICHTIERE - MOLUSCOS

## Crudité di Mare / Sea Crudités

Ostriche / Oysters															X
"Carabinieri" IQF		X												X	
Caviale Asetra / Caviar Asetra	X		X	X			X								

## Antipasti / Appetizers

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	

## Primi Piatti / First Courses

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

## Secondi Piatti / Main Courses

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	

## Dessert

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								



BISTROT DE VENISE  
RISTORANTE BAR ENOTECA  
VENEZIA EST 1993  
GASTRONOMIA & VINO  
ARTE & CULTURA

ALLERGENES IN ORANGE CAN BE REMOVE ON REQUEST

GLI ALLERGENI IN ARANCIONE POSSONO ESSERE TOLTI SU RICHIESTA