

# *Menu romantique vénitien*

## *Cuisine vénitienne classique et moderne*

*Votre dîner romantique  
aux chandelles à Venise, comprend:*

*une rose rouge et une table spéciale dédiée*

*Apéritif de bienvenue avec Prosecco Docg*

*Menu à 3 services*

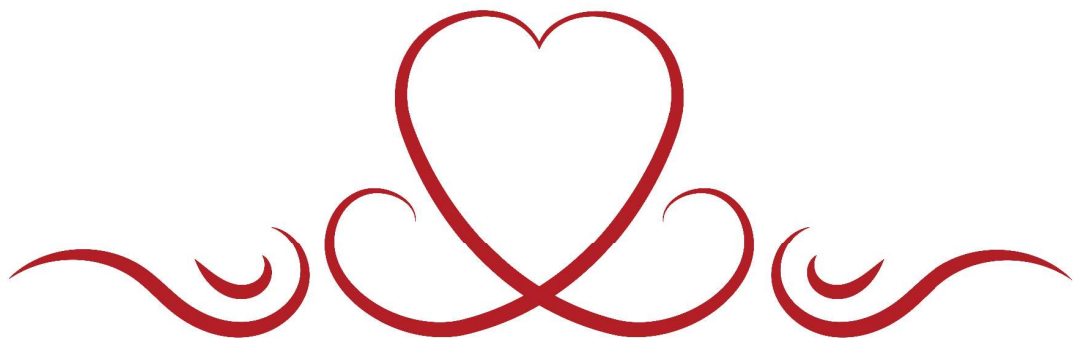
*3 choix par service*

*Notre dessert "Cuor de Venexia"*

*Gourmandises finales inclus*

*Vins et boissons de toutes sortes exclus*

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



## *Apéritif de bienvenue*

### *Hors d'oeuvre*

#### **Noix de Saint-Jacques**

*Noix de Saint-Jacques snackées sur crème de poivron doux, salicorne, cacahuètes, chips de tapioca et huile de basilic*

*-Ou bien-*

#### **Esturgeon mariné - Cuisine Historique Vénitienne**

*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.*

*-Ou bien-*

#### **Langue "salmistrada" - Cuisine Historique Vénitienne**

*Langue de boeuf, moutarde "à la Venitienne" et sauce verte  
Plat tiré de La cucina del Goldoni" XVIIIe siècle.*

### *Premier Plats*

#### **Raffioli de herbe...vantazati - Cuisine Historique Vénitienne XIVE siècle**

*Raviolis "Maison" farcis au fromage "ricotta" fermenté et aux herbes, sauce au safran, amandes caramélisées et épices*

*-Ou bien-*

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

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

*Plat classique de tradition dalmato-vénitienne*

*-Ou bien-*

#### **Risotto au "Cru-Cuit" de crustacés - Spécialités du Bistrot**

*Risotto parfumé au fenouil avec crustacés "cuit-cru", essence d'aneth, poudre de réglisse et anis étoilé*

### *Plats de Résistance*

#### **Ombrine**

*Filet d'ombrine cuit à basse température, mosaïque de poireau fondant et algue nori, sauce à la citronnelle, oignon rouge mariné à l'algue kombu, caviar de saumon Keta*

*-Ou bien-*

#### **Agneau "in Sapor Fior de Persico"- Cuisine Historique Vénitienne XVe siècle**

*Côtelettes d'agneau basse température, velouté d'amande, mélasse de grenade, fond d'artichaut gratiné. Maestro Martino XVe siècle*

*-Ou bien-*

#### **Filet de boeuf & Caesar's**

*Filet de boeuf avec son jus, notre réinterprétation de la salade César, parmesan affiné 20 mois*

### *Dessert*

*Notre dessert maison "Coeur de Venise" :  
parfait au fruit de la passion, cœur de fruits rouges,  
biscuit au chocolat, chips croquantes au chocolat noir,  
glaçage à la framboise et feuille d'or*