

Aperitif

-  Prosecco Brut D.O.C.G. - 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

Alcoholfreie Cocktails

- 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”

Austern & Rohe Krustentiere



Alle Produkte mit IQF-Sternchen wurden gefischt, bei sehr niedrigen Temperaturen gelagert und einzeln gemäß den strengsten Hygiene- und Gesundheitsstandards verpackt, die in der europäischen Gesetzgebung vorgesehen sind

Austern Speciale Gillardeau - 8,00/je- taille 2

Französische Charente-Maritime

“Carabineros” IQF - 45,00/je



Galicische rote Garnele - erste Kategorie

Kaviar Asetra (Acipenser Gueldenstaedtti)

10 gr. 50,00

30 gr. 150,00

Gilt als einer der raffiniertesten Kaviar für seinen feinen Geschmack mit charakteristisch-nussig Aroma und für die mittelgroße knusprige Körnung von 2,7 bis 3,0 mm, braun und goldfarben, mit Bernsteinönen. Serviert mit gesalzener französischer Butter und Blinis.

Vorspeisen

Roher Fisch und Krustentiere IQF 50,00



Kombinationen aus Rohkost nach Saison und Marktverfügbarkeit

Wintergarten (vegan) 22,00



Sautiertes Gemüse der Saison, Kürbisschaum, knuspriger Amaranth

Kalbszunge - Historische Venezianische Küche 26,00

“La cucina del Goldoni” 18. Jahrhundert.

Warme Rinderzunge, venezianische Mostarda-Senfrüchte und grüne Sauce

Garnelen in “Saor” - Historische Venezianische Küche 26,00



Traditionelles Rezept von Cuocho anonimo Veneziano 14. Jahrhundert.

Süß-saure Riesengarnelen, Zwiebeln, süße Gewürze, Sultaninen und Mandelmilch

“Baccalà mantecato” - Stockfischmousse 28,00

Kabeljaucreme, Taragna-Polenta und “Inchiò-Sauce” (Anchovis)

Jakobsmuscheln 32,00

Jakobsmuscheln, geräucherte Blumenkohlcreme, Hibiskuspulver, Buchweizen und Tapiokachips

Marinierter Stör - Historische Venezianische Küche 32,00

Neu interpretiertes Rezept aus dem Werk “Kochkunst” von Bartolomeo Scappi aus dem 16. Jahrhundert.

Wein gekochter und in seiner eigenen Soße marinierter Stör mit mariniertem Gartengemüse Gemüse und einem antiken Senf



10 % Zuschlag: Brot, Gedeck, Aufmerksamkeit der Küche und Service



“La carte”

Erster Gang

Conchiglie mit Rote Bete (vegan) 26,00 ✓

Haugemachte Pasta mit Rote Bete und Balsamico-Essig, Karottencreme, Pinienkernmilch, knusprigen Buchweizen und Ingweressenz

Spaghettoni mit “Sepe in Tecia”-Klassische Venezianische Küche XIX Jahrhunderts 26,00

Mit Sephia gefärbte, hausgemachte, bronzegezogene Spaghettoni und Tintenfischeier mit Safran

Lasagnetta mit Rinderragout 26,00

Gratinierte Lasagne, Rinderragout, Béchamel-Schaum

Raffioli de herbe - Historische Venezianische Küche XIV Jahrhunderts 28,00

Mit fermentierten Ricotta-Käse und Kräutern gefüllte hausgemachte Ravioli, Safransauce, kandierten und würzigen Mandeln

“Frisensal” Pasta & Gänse - Jüdischen Venezianischen Küche XVII Jahrhunderts 28,00

Hausgemachte Pasta mit Gänsebratensauce, Pinienkernen, Rosinen und Salbei

Linguine alla “Buzara” 32,00

*Dalmato-Veneta traditionelles Rezept
Linguine “Benedetto Cavalieri” mit Scampi,
San-Marzano-Tomaten, Scampi-Coulis, Tomatenflocken und Chili-Pfefferöl*

Risotto mit Krustentieren 36,00

“Roh-Gekochtes” Krustentier Risotto mit Fenchelgeschmack, Dillnessenz, Lakritz und Sternanis Pulver. Spezialität vom Bistrot de Venise, 1. Platz beim VIII. Nationalen Önologastronomischen Wettbewerb „Ristotto del Sommelier“ – Isola della Scala (VR)

Zweiter Gang

Tempeh Gourmet (vegan) 26,00 ✓

Tempeh, vegan Jus und Zwiebelblätter

Leber “alla Veneziana”, Historische Venezianische Küche XIX Jahrhunderts 28,00

Kalbsleber, Zwiebel, Lorbeerutter und Polenta aus Storo

Gebackener Aal in “Ara” - Historische Venezianische Küche XVI Jahrhunderts 32,00

Geräucherter Aal, Lorbeeraroma und Polenta aus Storo

Entenbrust in “Pevarada” Sauce - Historische Venezianische Küche XVI Jahrhunderts 32,00

Entenbrust, „Pevarada“, Äpfel, Weintrauben und Zwiebeln Chutney, Senf (Bartolomeo Scappi)

Umberfisch 32,00

Bei niedriger Temperatur gegartes Umberfischfilet, Lauch, Sardellensoßengel, Zitronengrasssoße, Lachsrogen

Lamm - Historische Venezianische Küche XIV Jahrhunderts 42,00

Lamm mit Orangen- und Rosmarineschmack und würziger Jus, warmes Kürbiscarpaccio, kandierte Orangenschale und Kreuzkümmel

Schwarzer Kabeljau (Black Cod) 42,00

In „japanisch-venezianischer“ Soße mariniertes Schwarzer Kabeljau, Pak-Choi und Beurre-Blanc

Rinderfilet mit Amarone-Weinsauce 48,00

Rinderfilet mit Amarone-Weinsauce (Az. Agr. Le Bignele) und Jus, Duchess-Kartoffeln mit Trüffelduft



10 % Zuschlag: Brot, Gedeck, Aufmerksamkeit der Küche und Service





Historisches & Klassisches Degustationsmenü

Venezianische Küche von ihren Anfängen bis heute

welcome starter und 4 Gänge Ihrer Wahl

100,00 pro Person

10 % Zuschlag: Brot, Gedeck, Aufmerksamkeit der Küche und Service

Verfügbar bis 14:00 Uhr (zum Mittagessen) und 22:00 Uhr (zum Abendessen)

Unser Restaurant schließt sich der Kampagne „Restaurants gegen den Hunger“ an,
herausgegeben von



Wenn Sie dieses Menü wählen, spenden wir 2 Euro an Aktion gegen den Hunger,
um einem unterernährten Kind Freude am Essen zu bereiten. Dankeschön!

Vorspeisen

Garnelen in “Saor”

*“Cisame de Pesse...quale tu voy” traditionelles Rezept von
Cuocho anonimo Veneziano 14. Jahrhundert.*

Süß-saure Riesengarnelen, Zwiebeln, süße Gewürze, Sultaninen und Mandelmilch
- oder -

Marinierter Stör

*Neu interpretiertes Rezept aus dem Werk “Kochkunst” von
Bartolomeo Scappi aus dem 16. Jahrhundert.*

*Wein gekochter und in seiner eigenen Soße marinierter Stör mit
mariniertem Gartengemüse Gemüse und einem antiken Senf*
- oder -

Kalbszunge

“La cucina del Goldoni” 18. Jahrhundert.

Warme Rinderzunge, venezianische Mostarda-Senfrüchte und grüne Sauce

Erster Gang

Raffioli de herbe

Raffioli de herbe ...vantazati - Unbekannter Venezianischer Koch, 14. Jahrhundert
Mit fermentierten Ricotta-Käse und Kräutern gefüllte
hausgemachte Ravioli, Safransauce, kandierten und würzigen Mandeln
- oder -

Linguine alla “Buzara”

Dalmato-Veneta traditionelles Rezept
Linguine “Benedetto Cavalieri” mit Scampi,
San-Marzano-Tomaten, Scampi-Coulis, Tomatenflocken und Chili-Pfefferöl
- oder -

Spaghettoni mit “Sepe in Tecia”

Seit über einem Jahrhundert, ein tolles klassisches Gericht der venezianischen Küche.
Mit Sephia gefärbte, hausgemachte,
bronzegezogene Spaghettoni und Tintenfischeier mit Safran



Zweiter Gang

Kalbsleber “alla Veneziana”

Seit über 150 Jahren ein beliebt Klassiker der venezianischen Küche.

Kalbsleber, Zwiebel, Lorbeerutter und Polenta aus Storo

- oder -

Gebackener Aal in “Ara”

Traditionelles Gericht aus dem 15. Jahrhundert.

Geräucherter Aal, Lorbeeraroma und Polenta aus Storo.

In der Antike wurde der Aal vor den Murano-Öfen geröstet

- oder -

Entenbrust in Pevarada-Sauce

Neu Interpretation einer alten venezianischen Sauce, mit einer Beilage von

Bartolomeo Scappi aus dem 16. Jahrhundert.

Entenbrust, „Pevarada“, Äpfel, Weintrauben, Zwiebeln und Senf

Dessert

“Rapa armata” mit Schokolade

Schafs-Ricotta-Creme, glasierte und knackige Rüben, „de culo“-Schokolade (gewürzte Schokoladen-Haselnuss-Sauce - Carlo Goldoni 18. Jahrhundert) und gehackte geröstete Haselnüsse. Rezept entnommen aus „Libro per Cuocho“, einem Manuskript eines anonymen Venezianers aus dem 14. Jahrhundert

- oder -

“Crema Rosada”

Neu interpretiertes Rezept entnommen aus

“Pistori e Scaletari - La Cucina Veneziana” von Giuseppe Maffioli.

Crème Brûlée mit Orangen, Sternanis Orangenmarmelade und Rosmarin-Eis

- oder -

Tiramisù von Bistrot de Venise

Neu Interpretation des weltberühmten Tiramisu aus Treviso in Veneto

Mascarpone-Blüte überzogen mit 70% Zartbitterschokolade, Kakaokeks,

Schaum Kuchen und Kaffeesoße



Weinbegleitung

4 Gläser € 40,00

*Historische Weine aus alten einheimischen Reben, vorgeschlagen von unseren
Sommeliers in Kombination mit dem ausgewählten Gericht*

Degustationsmenü

“Bistrot Experience”

By Chef Stefano Novello

Verfügbar bis 13:15 Uhr (zum Mittagessen) und 21:30 Uhr (zum Abendessen)

Menü 7 Gänge
€ 170,00 pro Person

Das Degustationsmenü ist exklusiv für den gesamten Tisch erhältlich

Ein Glas spritzig Metodo Classico “Champenoise”

Entrée “Spezial”

Erste Vorspeise Degustation

Zweite Vorspeise Degustation

Erste erste Gänge Degustation

Zweite erste Gänge Degustation

Zweiter Gang Degustation

Dessert

Ein sich ständig weiterentwickelndes Menü!

Eine gekonnte Kombination aus saisonalen Rohstoffen und raffinierten Produkten von höchster Qualität, innovative Gerichte, aber unter Beachtung der Tradition.

Lassen Sie sich von unseren Küchenchefs auf dieser Reise der Aromen und Emotionen begleiten

Weinbegleitung

mit einer feinen Auswahl an italienischer premium Weine,
vorgeschlagen von unseren Sommeliers













6 Gläser - 100,00



10 % Zuschlag: Brot, Gedeck, Aufmerksamkeit der Küche und Service



ELENCO ALLERGENI SUDDIVISO PER I SINGOLI PRODOTTI SOMMINISTRABILI AL PUBBLICO

 <p>BISTROT DE VENISE RISTORANTE BAR ENOTECA VENEZIA EST 1993 GASTRONOMIA & VINO ARTE & CULTURA</p>	GLUTEN	CRUSTACEANS - CRUSTACEOS KREBSTIERE - CRUSTÁCEOS	FISH - POISSONS FISCHE - PESCADO EGGS - OEUFS EIER - HUEVOS	PEANUTS - ARACHIDES ERDNÜSSE - CACAHUETES	SOYBEANS - SOJA SOJABOHNEN - SOJA	MILK - LAIT MOIKE - LECHE	FRUITOS DE CÁSCARA FRUTOS - FRUITS A COQUE SCHALENFRÜCHTE NUTS - FRUITS A COQUE SELLERIE - APIO CELERY - CÉLÉRI	SENSE - MOSTAZA MUSTARD - MOUTARDE SESAMSAMEN GRAINES DE SÉSAME	SCHWEFELDIOXID ANHYDRIDE SULFUREUX SÉSAMIE SO ₂	ALTRAMULES SULPHUR DIOXIDE LUPINEN LUPIN - LUPIN	MOLLUSCS - MOLLUSQUES WEICHTIERE - MOLLUSCOS
											

Crudité di Mare / Sea Crudités

Ostriche / Oysters												X
"Carabineros" 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	

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				
Scrittta torte							X					



ALLERGENES IN ORANGE CAN BE REMOVE ON REQUEST
GLI ALLERGENI IN ARANCIONE POSSONO ESSERE TOLTI SU RICHIESTA