

Menù

BISTROT DE VENISE
RISTORANTE BAR ENOTECA
VENEZIA EST 1993



GASTRONOMIA & VINO
ARTE & CULTURA



Giancarlo Modonese Sergio Fragiaco Paolo Fragiaco

Il Bistrot de Venise nasce dall'intuito di Sergio Fragiaco che nel 1993 decide di proporre alla Città un luogo d'incontro dove coniugare Cibo & Cultura.

La Poesia, la Pittura e Fotografia, la Storia di Venezia con la collaborazione di numerosi amici ed operatori culturali cittadini, degni rappresentanti di una tangibile vita artistico-letteraria veneziana dell'ultimo trentennio.

Dal 1999 si perfeziona un percorso eno-gastronomico che riscopre la storia della cucina e del vino Veneziano - Veneto dal XIV secolo in poi.



*Our book on sale at Euro 20,00
in: Italiano - Français - English*



Aperitivi

Prosecco Brut D.O.C.G. - Glera	🍷	€9,00
Lessini Durello Brut Cuvée Rosa - Fongaro	🍷	€14,00
Franciacorta Brut D.O.C.G. - Chardonnay e Pinot Nero	🍷	€16,00
Franciacorta Rosé ExtraBrut D.O.C.G. - Pinot Nero	🍷	€17,00
Brut Noitre Rosé - Negroamaro	🍷	€14,00
Champagne Heres Fallet-Dart - Pinot Nero, Pinot Meunier, Chardonnay	🍷	€18,00

Bistrot Signature Cocktails

Spritz Royal - Champagne e Liquore Nonino "BotanicalDrink"		€17,00
Spritz Bistrot de Venise - Miscela Unica di Amari Aperitivi		€10,00
Alta Marea - Gin, cordiale di cetriolo, soda		€17,00
Apple Moonlight - Cognac, sciroppo mela cotta e cannella, lime		€17,00
Espresso Bistrot - Brandy al caffè, liquore pera e vaniglia, crema cocoa, frangelico, espresso		€17,00
Passion in Venice - Bitter Campari, Vermouth rosso e soda al passion fruit		€16,00
Venetian Sunshine - Gin, cordiale di anguria, soda		€17,00

Classic Cocktails

Spritz Classici - Aperol / Campari / Select		€9,00
Alexander - Brandy, crème de cacao, panna		€15,00
Americano - Bitter Campari, Vermouth rosso e soda		€13,00
Americano Smoked - Bitter Campari, Vermouth affumicato e soda		€16,00
Bellini - Purea di Pesca Bianca con Prosecco		€12,00
Campari Orange - Bitter Campari e spremuta d'arancia		€12,00
Cardinale - Gin, Bitter Campari e Vermouth dry		€15,00
Champagne Cocktail - Champagne, Cognac e Angostura		€18,00
Espresso Martini - Vodka, Kalhua e Caffè espresso		€15,00
Gin Fizz - Gin, succo di limone e Seltz		€15,00
Kyr Royale - Champagne e Crème de Cassis		€17,00
Manhattan - Bourbon Wiskey, Vermouth rosso e Angostura		€15,00
Negroni - Gin, Bitter Campari e Vermouth rosso		€15,00
Negroni Smoked - Gin, Bitter Campari e Vermouth affumicato		€17,00
Old Cuban - Rum, lime, syrup, foglie di menta e Champagne		€18,00
Old Fashion - Angostura, zucchero e Bourbon Wiskey		€15,00
Zimmerman "Falegname" - Vodka, Campari e Soda		€15,00

Analcolici

Fruit Punch - Spremuta d'arancia, purea di pesca, succo d'ananas, cranberry		€15,00
Shirley Temple - Ginger Ale e granatina		€12,00
Kohl Gourmet - Succo di mela Rouge dell'Alto Adige		€9,00
Basil smash Tonic - Tonica aromatizzata al basilico e lime		€ 10,00

Fortified Wines

Marsala vergine		€15,00
Porto bianco Colheita 2012 bottled in 2023		€18,00
Porto Colheita 2008 bottled in 2023		€18,00

La carta

Crudit  di Mare



Prodotti pescati ed abbattuti singolarmente, secondo le direttive e le normative igieniche previste, successivamente lavorati dagli Chef del Bistrot

Gran Crudo di Pesce e Crostacei IQF €60,00 

Composizione di cruditi  secondo stagione e disponibilit  di mercato

Scampi crudi IQF "Porcupine" - 5 pezzi €60,00 

taglia 10/15 kg

Ostrica Concava Speciale Gillardeau - €10,00/pezzo - taille 2

Charente-Maritime - Francia



"Carabineros" IQF - €55,00/pezzo 

Gambero rosso Galizia 1  categoria

Caviale Asetra (Acipenser Gueldenstaedtti)

18 gr. €90,00

Considerato uno dei caviali pi  raffinati per il suo gusto sofisticato con un distintivo aroma di nocciola e per la grana croccante di dimensioni medio-grandi 2,7-3,0 mm dal colore marrone e oro, con sfumature ambrate. Servito con burro francese salato e blinis



Maggiorazione 10% : pane, coperto, cortesie e servizio

La carta

Antipasti

Confit Byaldi (vegano) €28,00

Ratatouille di verdure su crema di peperoni dolci e terra di olive taggiasche

Fondi di carciofo (vegano) €28,00

*Fondi di carciofo gratinati, polenta di storo fritta,
spinaci saltati con crumble di pane al limone, pesto di zucchine*

“Chic-etti” - Selezione dei nostri antipasti di pesce €45,00

Gamberone in saor, baccalà mantecato, storione “sottestato”, capasanta scottata

Parmigiana di melanzane €28,00

*Melanzane, mozzarella, pomodoro, parmigiano,
caviale di basilico e pomodoro soleggiato*

Caprese gourmet €28,00

*Mousse di mozzarella di bufala glassata al pomodoro San Marzano,
terra di olive liguri, maionese al basilico e caviale di pesto*

Lengua salmistrada - Cucina Storica Veneziana XVIII secolo €28,00

Piatto tratto da “La cucina del Goldoni”.

Lingua di manzo, mostarda fina alla veneziana e salsa verde

Baccalà mantecato...co l'inchìo €28,00

Baccalà mantecato, chips di polenta taragna e salsa all'inchìo (acciuga)

Gamberoni in “Saor” - Cucina Storica Veneziana XIV secolo €32,00

*“Cisame de Pesse...quale tu voy”, ricetta rivisitata del classico saor alla veneziana
di Cuocho Anonimo Veneziano del XIV secolo.*

Gamberoni in agrodolce, cipolla, spezie dolci, uva sultanina e latte di mandorla

Storione “sottestato” - Cucina Storica Veneziana €34,00

*Ricetta rivisitata tratta da “Opera dell'arte di cucinare” di Bartolomeo Scappi XVI secolo.
Storione marinato al mosto cotto con giardinetto di verdure in carpione e senape antica.*

Capesante €38,00

*Capesante scottate su crema di peperone dolce con salicornia,
arachidi, chips di tapioca e olio al basilico*



Foie Gras de Canard e gamberi rossi €60,00



*Scaloppe di foie gras, gamberi rossi di Mazara, pan brioche maison al burro,
lampone e gel al porto*

Maggiorazione 10% : pane, coperto, cortesie e servizio

La carta

Primi Piatti

 **Spaghetti freddo mandorla & melone (vegano) €28,00** 
Capelli d'angelo Benedetto Cavalieri con crema di mandorla, melone, mandorle tostate e olio extravergine d'oliva Tommaso Masciantonio

 **Fusilloni "Oro & Oro" (vegano) €34,00** 
Fusilloni di grano duro "Metodo Massi" con crema di pomodoro datterino giallo, pomodoro San Marzano soleggiato, polvere di pomodoro, olio alla pizzaiola, polvere d'oro 24kt


Lasagnetta al ragout di manzo €28,00
Lasagnetta gratinata, ragout di manzo, spuma di besciamella e crumble di parmigiano

Spaghetti con le Seppie in "Nero" - Cucina Classica Veneziana XIX secolo €30,00
Spaghetti di grano duro trafileti al bronzo con le seppie in "Nero" e latti di seppia allo zafferano

Raffioli de herbe...vantazati - Cucina Storica Veneziana XIV secolo €32,00
Ravioli "maison" ripieni di ricotta fermentata ed erbe, salsa allo zafferano, mandorle speziate e caramellate

"Maccaroni (detti Gnocchi) in tredura de agnelo" €34,00
Gnocchi di patate maison con salsa trecentesca a base di carne d'agnello e porri con crumble di pane al limone. Gli gnocchi, gloria veneta dal XVIII secolo, piatto tipico della tradizione

Linguine alla "Buzara" €38,00
Grande piatto classico della cucina Dalmato-Veneta. Linguine "Benedetto Cavalieri" alla "Bugiarda" (Buzara) con code di scampi, coulis di San Marzano e scampi, fiocchi di pomodori, olio al peperoncino

Risotto al Cotto & Crudo di crostacei €38,00 
Risotto aromatizzato al finocchietto con crostacei "Cotti-Crudi", essenza di aneto, polvere di liquirizia e anice stellato. Specialità del Bistrot, 1° classificato VIII concorso Enogastronomico Nazionale "Risotto del Sommelier" - Isola della Scala (VR)

Secondi Piatti

 **Giardino di stagione (vegano) €30,00** 
Hummus di ceci, verdure di stagione croccanti, chips di lino e tapioca

 **Tempeh Gourmet (vegano) €30,00** 
Tempeh, jus vegano e petali di cipolla

Fegato alla "Veneziana" - Cucina Storica Veneziana XIX secolo €32,00
Fegato di vitello, cipolla, burro di malga e polenta di Storo

Faraona in salsa "Pevarada" - Cucina Storica Veneziana XV secolo €36,00
Faraona (coscia e sovracoscia) cotta a bassa temperatura con il suo jus, "Pevarada", gel al mosto d'uva, composta di mele, uva, cipolla e senape (Bartolomeo Scappi)

Ombrina €36,00
Trancio di ombrina cotto a bassa temperatura, mosaico di porro fondente e alga nori, salsa alla citronella, cipolla rossa marinata in alga kombu, caviale di salmone Keta

Bisato Fumegà in "Ara" - Cucina Storica Veneziana XIV secolo €40,00
Anguilla cotta in olio alla carbonella, profumo di alloro e polenta di Storo

Agnello in "Sapor Fior de Persico" - Cucina Storica Veneziana XV secolo €42,00
Costine di agnello cotte a bassa temperatura su vellutata di mandorla con melassa di melograno, fondo di carciofo gratinato. Maestro Martino, XV secolo

Filetto di manzo & Caesar's €46,00
Filetto di manzo con il suo jus, la nostra Caesar salad rivisitata, parmigiano stagionato 20 mesi

Maggiorazione 10% : pane, coperto, cortesie e servizio

Menù Degustazione Storico & Classico

La cucina veneziano-veneta dalle origini ai nostri tempi

welcome starter e 4 portate a scelta

€120,00 per persona

Maggiorazione 10% : pane, coperto, cortesie e servizio

Disponibile entro le ore 14.00 (a pranzo) e le ore 22.00 (a cena)

Antipasti

Gamberoni in “Saor”

“Cisame de Pesse...quale tu voy”, ricetta rivisitata del classico saor alla veneziana di Cuocho Anonimo Veneziano del XIV secolo.

Gamberoni in agrodolce, cipolla, spezie dolci, uva sultanina e latte di mandorla

- oppure -

Per sottestar pezzi di storione...

Ricetta rivisitata tratta da “Opera dell’arte di cucinare” di Bartolomeo Scappi XVI secolo.

Storione marinato al mosto cotto con giardinetto di verdure in carpione e senape antica.

- oppure -

Lengua salmistrada

Piatto tratto da “La cucina del Goldoni” XVIII sec.

Lingua di manzo, mostarda fina alla veneziana e salsa verde

Primi piatti

Raffioli de herbe.....vantazati

Rivisitazione di ricetta tratta da manoscritto di Cuocho Anonimo Veneziano XIV secolo.

Trattasi di ravioli di pasta all’uovo fatti in casa e ripieni di ricotta fermentata ed erbe, salsa allo zafferano, mandorle speziate e caramellate

- oppure -

Linguine alla “Buzara”

Grande piatto classico della cucina Dalmato-Veneta

Linguine “Benedetto Cavalieri” alla “Bugiarda” (Buzara) con code di scampi, coulis di San Marzano e scampi, focchi di pomodoro e olio al peperoncino

- oppure -

“Maccaroni (detti Gnocchi) in tredura de agnelo”

Gnocchi di patate maison con salsa trecentesca a base di carne d’agnello e porri con crumble di pane al limone.

Gli gnocchi, gloria veneta dal XVIII secolo, piatto tipico della tradizione

Secondi piatti

Bisato Fumegà in Ara

Piatto di antica Tradizione Popolare XIV secolo

Anguilla cotta in olio alla carbonella e profumo di alloro.

Nella nostra rivisitazione accompagnata da polenta di Storo.

In antichità l'anguilla veniva arrostita davanti ai forni di Murano (da qui Are)

- oppure -

Faraona in salsa "Pevarada"

Rivisitazione di antica salsa veneta,

con accompagnamento di Bartolomeo Scappi XVI secolo.

Faraona (coscia e sovracoscia) cotta a bassa temperatura, "Pevarada",

gel al mosto d'uva, composta di mele, uva, cipolla e senape

- oppure -

Agnello in "Sapor Fior de Persico"

Cucina Storica Veneziana XV secolo

Costine di agnello cotte a bassa temperatura su vellutata di mandorla

con melassa di melograno, fondo di carciofo gratinato. Maestro Martino, XV secolo

Dessert

Torta "Biancha Reale"

Rivisitazione di ricetta di Bartolomeo Scappi,

operante a Venezia e Cuoco Papale XVI sec.

Rosa di cheesecake allo zenzero con cuore di crema al limone su base di

shortbread alla mandorla, soil al lampone, sorbetto e acqua alla rosa

- oppure -

Crema Rosada

Ricetta tratta da "Pistori e Scaletari - La Cucina Veneziana" di Giuseppe Maffioli.

Crema all'antica detta "Rosada" (brulée) all'arancia e anice stellato con

confettura di arance e gelato al rosmarino

- oppure -

Tiramisù del Bistrot de Venice

Reinterpretazione del tiramisù trevigiano veneto famoso nel mondo.

Fiore al mascarpone sablato al cioccolato fondente 70%, frolla al cacao,

sponge di savoiardo e salsa al caffè



Vini in abbinamento

4 calici €45,00

Vini storici e regionali DOC-DOCG

suggeriti dai nostri Sommelier in abbinamento alla pietanza prescelta

Menù Degustazione

“Bistrot Experience”

By Chef Stefano Novello & Chef Marcello Vecchi

Disponibile entro le ore 13.15 (a pranzo) e le ore 21.30 (a cena)

Menù 7 portate
€180,00 a persona

Il menù degustazione è a disposizione esclusivamente per l'intero tavolo

Calice di Spumante Metodo Classico “Champenoise”

Entrée “Special”

1° antipasto degust.

2° antipasto degust.

1° primo piatto degust.

2° primo piatto degust.

Secondo piatto degust.

Predessert

Dessert

Un menù in continua evoluzione!
Una sapiente combinazione di materie prime di stagione e
prodotti raffinati di altissima qualità,
piatti innovativi ma nel rispetto della tradizione.

Fatti accompagnare dai nostri Chef
in questo viaggio di sapori ed emozioni

Vini in abbinamento

Abbinamento con una pregiata selezione di
Vini d'Italia Premium, proposta dai nostri Sommelier

6 calici - €100,00

Maggiorazione 10% : pane, coperto, cortesie e servizio



Menù Degustazione Vegano

welcome starter e 4 portate a scelta

€100,00 a persona

Disponibile entro le ore 14.00 (a pranzo) e le ore 22.00 (a cena)

Antipasti

Confit Byaldi

Ratatouille di verdure su crema di peperoni dolci e terra di olive taggiasche

- oppure -

Fondi di carciofo

*Fondi di carciofo gratinati, polenta di storo fritta,
spinaci saltati con crumble di pane al limone, pesto di zucchine*

Primi piatti

Spaghetto freddo mandorla & melone

*Capelli d'angelo Benedetto Cavalieri con crema di mandorla, melone,
mandorle tostate e olio extravergine d'oliva Tommaso Masciantonio*

- oppure -

Fusilloni "Oro & Oro"

*Fusilloni di grano duro "Pietro Massi" con crema di pomodoro datterino giallo,
pomodoro San Marzano soleggiato, polvere di pomodoro, olio alla pizzaiola, polvere d'oro 24kt*

Secondi piatti

Giardino di stagione

Hummus di ceci, verdure di stagione croccanti, chips di lino e tapioca

- oppure -

Tempeh Gourmet

Tempeh, jus vegano e petali di cipolla

Dessert

Vegan Sweet

*Mousse al cocco, sfera ai frutti rossi e melissa, crumble al cocco,
crisp di fragola, sorbetto fragola e menta*

- oppure -

Giardiniera di frutta

Frutta di stagione aromatizzata, sorbetto al melone e pepe nero



Vini in abbinamento
















4 calici €35,00

*Vini biologici e vegani suggeriti dai nostri Sommelier
in abbinamento alla pietanza prescelta*

Maggiorazione 10% : pane, coperto, cortesie e servizio



ELENCO ALLERGENI SUDDIVISO PER I SINGOLI PRODOTTI SOMMINISTRABILI AL PUBBLICO

 BISTROT DE VENISE RISTORANTE BAR ENOTECA VENEZIA EST 1993 GASTRONOMIA & VINO ARTI & CULTURA	GLUTEN	CRUSTACEANS CRUSTACEOS KREBSTIERE CRUSTACEOS	EGGS - OEUFs EIER - HUEVOS	FISH - POISSONS FISCHE - PESCADO	PEANUTS - ARACHIDES ERDNÜSSE - CACAHUETTES	SOYBEANS - SOJA SOJABOHNEN - SOJA	MILK - LAIT MOLKE - LECHE	FRUTOS DE CÁSCARA SCHALENRÜCHTE FRUTOS DE CÁSCARA	CELERY - CÉLÉRI SELLERIE - APIO	MUSTARD - MOUTARDE SENF - MOSTAZA SESAMSAMEN	GRAINES DE SÉSAME SESAME	ANHYDRIDE SULFUREUX SCHWEELEDIOXID	SO ₂	LUPINEN LUPIN - LUPIN	MOLLUSCS - MOLLUSQUES WEICHTIERE - MOLUSCOS
															
Crudité di Mare / Sea Crudités															
Gran Crudo / Raw fish&Crustaceans	X	X		X		X									X
Scampi crudi Pocupine		X													X
Ostriche / Oysters															X
"Carabineros" IQF		X													X
Caviale Asetra / Caviar Asetra	X		X	X			X								
Antipasti / Appetizers															
Confit Byaldi															
Fondi carciofo / Artichoke bottoms	X												X		
Parmigiana							X		X						
Caprese	X		X				X		X			X			
"Saor" / Prawns in "Saor"		X					X	X				X			
Baccalà / Cod				X			X								
Capesante / Scallops					X							X		X	
Storione "sottestato" / Sturgeon				X					X	X		X			
Foie Gras de Canard	X	X					X					X			
Lengua salmistrada / Tongue	X			X							X	X			
Primi Piatti / First Courses															
Spaghettoni Vegan	X							X				X			
Fusilloni "Oro & Oro"	X														
Spaghetti Seppie in "Nero"	X						X		X			X		X	
Lasagnetta	X		X				X		X			X			
Raffioli	X		X				X	X							
Gnocchi	X		X				X		X			X			
Linguine alla "Buzara"	X	X							X			X			
Risotto "Cotto&Crudo"		X		X			X					X		X	
Secondi Piatti / Main Courses															
Tempeh Gourmet	X					X			X			X			
Giardino / Seasonal Garden						X					X				
Fegato / Calf's liver							X								
Bisato / Eel				X											
Faraona / Guinea fowl										X		X			
Ombrina / Umbrine				X			X		X	X		X			
Agnello / Lamb				X			X	X	X			X			
Filetto / Beef fillet	X		X	X			X				X	X			
Dessert															
Tiramisù	X		X				X	X							
Panna cotta Maya	X					X	X	X							
Torta Bianca			X				X	X				X			
Crema rosada			X				X								
Risi Turchesca			X				X	X				X			
Vegan Sweet															
Fruit Giardiniera	X						X	X				X			
Gelati (depending on flavour)			X				X					X			
Sorbetti															
Cuori / Heart Shaped dessert	X		X				X	X							



ALLERGENES IN ORANGE CAN BE REMOVE ON REQUEST

GLI ALLERGENI IN ARANCIONE POSSONO ESSERE TOLTI SU RICHIESTA





*Lo Chef Stefano Novello, i Maitres-Sommelier Nicola Funes Nova e
Davide Bertoldo ed il Team tutto del Bistrot de Venise,
si augurano che la semplicità ed autenticità
della Tradizione unita a Tecnica & Sperimentazione
della cucina italiana contemporanea,
siano di Vostro gradimento.
Saranno gradite valutazioni e suggerimenti,
al fine di un ulteriore crescita e qualità del Servizio tutto.*

*Arrivederci
la Direzione
Giancarlo Modonese & Paolo Fragiacomò*

*Servizi accessori:
Residenza Bistrot de Venise per soggiorni di pregio e
Pranzi-Cene (Private) esclusivi.*

Spedizione Vini & Oli & Gadget in tutto il mondo

*www.bistrotdevenise.com
www.residenzabistrotdevenise.com
Tel. +39 041 5236651*

***Wi-fi Bistrot de Venise
Psw: venice888***

