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
Menu à 3 services
3 choix par service
Notre dessert "Cuor de Venexia"
Rose rouge pour votre partenaire

Gourmandises finales inclus
Vins et boissons de toutes sortes exclus

Apéritif de bienvenue

Hors d'oeuvre

Noix de Saint-Jacques

Coquilles Saint-Jacques au beurre de cacao, crème fraîche parfumée au citron, tomates confites, sauce basilic et gaufrette croustillante

-Ou bien-

Esturgeon mariné

Esturgeon mariné au "vin cocto" (vin cuit) et sa sauce avec légumes à l'escabèche et moutarde à l'ancienne

-Ou bien-

Langue "salmistrada"

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

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 épicées

-Ou bien-

Linguine avec Scampi à la "Buzara"

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

-Ou bien-

Risotto au "Cru-Cuit" de crustacés

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

Plats de Résistance

Ombrine

Ombrine, ccrème de scarole, algues de mer et feuille de dashi

-Ou bien-

Agneau

Agneau, artichaut, cacao et noisettes

-Ou bien-

Filet de boeuf

Filet de bœuf et son jus avec variation de champignons sauvages

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

Rose rouge pour votre partenaire

Majoration 10% : pain, couvert, courtoisies et service