



## *Romantic Venetian Menu Classic & Modern Cuisine*



*Three Course set menu with a choice of three in each course.*

*Our red Shaped Cake "Cuor de Venexia"*

*One Red Rose for your Partner*

*Your Special Table*

*100 € per person +12% Tax and Service*



*Your romantic candlelit dinner in Venice... an elegant setting  
with professional and personal accurate service...*

*our Heart Shaped Cake...*

*1 Red Rose for your partner....*

*starter, pre-dessert and gourmandises. included..*

*Wines and beverages excluded*



**Bistrot de Venise**



## 开胃酒

### 开胃菜

鞑靼牛肉 意大利生肉鞑靼，鹌鹑蛋，鳄梨酱和咖喱面包丁  
或  
熏马铃薯奶油酱烤扇贝，配杨树菇和紫薯片  
或  
酸橘汁腌西西里红虾配蛋黄奶酪酱  
或  
香煎鹅肝配蜜汁苹果，数滴香醋和法式黄油面包

### 一道菜

奇妙香菜饺子 - 十四世纪威尼斯无名厨师所创  
- 是用多种香菜煎的甜奶酪馅饺子和甜华夫饼  
或  
海螯虾卡勒布那拉面条，脆熏肉和黑胡椒  
或  
鹅肉面十七世纪以来在威尼斯犹太人中非常受欢迎的一道菜  
- 家中自制面食，烤鹅肉酱，松子，葡萄干，迷迭香和鼠尾草

### 二道菜

鲈鱼千层酥，菜花奶油，百里香和香醋浓汁  
或  
天妇罗炸虾伴杏仁、鱿鱼和什锦炸应季蔬菜  
或  
意大利菲力牛排（Colli Euganei养殖）配浓牛肉酱汁，小马铃薯和香菇

### 甜點

“威尼斯之心”香草巧克力蛋糕，配辣椒草莓和白巧克力

山珍海味

为女士送上红玫瑰



Bistrot de Venise