

Aperitivi

Sparkling Wines

-  Prosecco Brut D.O.C.G. - Glera € 6,00
-  Franciacorta Brut D.O.C.G. - Chardonnay € 10,00
-  Champagne A. Bergère Brut - Chardonnay, Pinot Nero € 13,00
-  Franciacorta Rosé D.O.C.G. - Pinot Nero € 12,00
-  Noitre Brut - Metodo classico - Negroamaro € 12,00

Cocktails

- Spritz Bistrot de Venise - Miscela Unica di Amari Aperitivi € 7,00
- Bellini - Purea di Pesca Bianca con Prosecco € 10,00
- Campari Orange - Bitter Campari e spremuta d'arancia € 9,00
- Americano - Bitter Campari e Vermouth rosso € 9,00
- Negroni - Gin, Bitter Campari e Vermouth rosso € 10,00
- Champagne Cocktail - Champagne, Cognac e Angostura € 15,00
- Kyr Royale - Champagne e Crème de Cassis € 15,00
- Gin Fizz - Gin, succo di limone e Seltz € 10,00
- Manhattan - Bourbon Wiskey, Vermouth dry e Angostura € 10,00
- Cardinale - Gin, Bitter Campari e Vermouth dry € 10,00
- Espresso Martini - Vodka, Kalhua e Caffè espresso € 12,00

Analcolici

- Fruit Punch - Spremuta d'Arancia, Purea di Pesca, Succo di Cranberry € 9,00
- Shirley Temple - Ginger Ale e granatina € 8,00

Fortified Wines

- Marsala Vergine € 7,00
- White Port € 7,00
- Vintage Port € 15,00

****Lista allergeni alimentari su richiesta*

Tasse e Coperto 12%

I Crudi di Mare



Ostriche € 5,00 al pezzo



Marennes - Francia, Pléiade Poget Speciale l' Exquise



Carpaccio di pesce crudo del giorno € 22,00

Leggermente marinato all'aceto di riso e dressing al pompelmo rosa



Capasanta IQF € 5,00 al pezzo

Solo polpa, grossa taglia



Scampo IQF € 6,00 al pezzo

“Porcupine” - Mare del Nord



Gambero rosso Sicilia IQF € 8,00 al pezzo

Platinum 1° cat. - Mazara del Vallo



“Carabineros” IQF € 22,00 al pezzo

Gambero rosso Galizia 1° cat.

Caviale Asetra 10 gr. € 45,00 (Acipenser Gueldenstaedtti)

Considerato uno dei caviali più 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



Tutti i prodotti sono stati pescati ed abbattuti singolarmente, secondo le direttive e le normative igieniche previste, successivamente lavorati dagli Chefs del Bistrot

Tasse e Coperto 12%

Menù Classico

Antipasti

Carpaccio di manzo

Carpaccio di Fassona piemontese, spuma all'Asiago vecchio Dop, chips croccante di grano duro e olio all'origano..

- oppure -

Capesante

Capesante scottate con vellutata di cavolfiore affumicato, polvere di ibisco e miglio croccante

Primi Piatti

Spaghetti con le Seppie alla Veneziana

Spaghetti "Benedetto Cavalieri" con le "Sepe in Tecia" in "Nero" alla veneziana.
Da oltre un secolo, grande piatto classico della cucina veneziana

- oppure -

Linguine con Scampi alla "Buzara"

Linguine "Benedetto Cavalieri" alla "Bugiarda" (Buzara) con code di scampi, coulis di datterini, aglio e peperoncino leggermente piccante.
Grande piatto classico della Cucina Dalmato-Veneziana.



Secondi Piatti

Ombrina

Trancetto di ombrina su crema di topinambur con insalatina di funghi prataioli, nocciole caramellate alla cannella e olio al rosmarino.

- oppure -

Fegato alla veneziana con polenta

Fegato di vitello, cipolla stufata, olio d'oliva e burro, con polentina gialla morbida.

Grande piatto classico della Tradizione popolare Veneziana

Dessert

Tiramisù del Bistrot de Venise

Reinterpretazione, con gli ingredienti classici del Tiramisù trevigiano-veneto, famoso nel mondo

- oppure -

Panna Cotta al Profumo d'Autunno

Versione gourmet della panna cotta vegetale con gel alla pera Williams, crumble di biscotto alle nocciole, scaglette di cioccolato fondente e scorza di arancia candita



Menù completo - 4 portate a scelta
€ 74,00 a persona

Vini in abbinamento - Vini classici del Nord-Est d'Italia
4 calici da 100gr € 32,00

Suggeriti dai nostri Sommelier in abbinamento alla pietanza prescelta

Tasse, Coperto & Cortesie 12%



Menù Degustazione “Contaminazioni”

By Chef Sebastiano Bodi

- Welcome Starter -

Uovo Gourmet

Uovo di montagna *sous vide* su soffice di patata,
scampi scottati e tartufo nero pregiato

**Porzione ridotta - Menù Degustazione

-

Lingua di Vitello

Lingua di vitello croccante in dolce cottura,
crema al rafano e olio alle erbe autunnali

**Porzione ridotta - Menù Degustazione

Linguine burro & sarde al “Garum”

Linguina di grano duro “Benedetto Cavalieri” mantecata
al burro francese e “Garum”, sarde marinate,
gel di radicchio fermentato e polvere di pane bruciato.

**Porzione ridotta - Menù Degustazione

-

Finto risotto di Seppia

Brunoise di Seppia mantecata al burro acido, ristretto di seppia
con il suo inchiostro, estratto di anice stellato e fiori eduli

**Porzione ridotta - Menù Degustazione



Filetto stagionato di Rubia Gallega

Filetto “dry aged” di Rubia Gallega con carota glassata,
trombette nere, jus al Ponzu ed erbette.

**Porzione ridotta - Menù Degustazione

Cioccolato Guanaja 70%

Lingottino al Cioccolato Guanaja 70%, gelato alla banana,
namelaka agli arachidi e sale Maldon

- *Gourmandises* -

Menù completo - 6 portate *€ 110,00 a persona*

Vini in abbinamento - Abbinamento con un' accurata selezione di

Vini d'Italia DOC & DOCG proposta dai nostri Sommelier

6 calici da 100gr € 70,00

Tasse, Coperto & Cortesie 12%



Menù completo à la Carte

Antipasti

Carpaccio di Fassona piemontese, spuma all'Asiago vecchio Dop, chips croccante di grano duro e olio all'origano, <i>Menu Classico</i>	€ 18,00
Capasante scottate con vellutata di cavolfiore affumicato, polvere di ibisco e miglio croccante, <i>Menu Classico</i>	€ 22,00
Gamberoni in "Saor" all'antica, Cuocho Anonimo Veneziano del XIV° sec., <i>Menu Storico</i>	€ 18,00
Baccalà conso co l'inchìo, Rivisitazione di un piatto popolare della Cucina veneziana del XIX° sec. <i>Menu Storico</i>	€ 18,00
Uovo Gourmet. Uovo di montagna sous vide su soffice di patata, scampi scottati e tartufo nero pregiato, <i>Menu Contaminazioni</i>	€ 24,00
Lingua di Vitello croccante in dolce cottura, crema al rafano e olio alle erbe autunnali, <i>Menu Contaminazioni</i>	€ 18,00

Primi Piatti

Spaghetti con le Seppie in "Nero". Da oltre un secolo, grande piatto classico della Cucina veneziana, <i>Menu Classico</i>	€ 20,00
Linguine alla "Buzara". Linguine con code di Scampi IQF e pomodoro lievemente piccante. Piatto di antica tradizione Dalmato-Veneta, <i>Menu Classico</i>	€ 24,00
Raffioli de Herbe. Ravioli farciti al formaggio, spezie dolci, ricotta affumicata ed erbe aromatiche con cialda allo zucchero grezzo Cuocho Anonimo Venez., XIV° sec., <i>Menu Storico</i>	€ 22,00
"Frisensal" - Pasta & Oca (Cucina Ebraica Veneziana XVII sec.) Pasta fatta in casa, sugo d'oca arrosto, pinoli, uva di Corinto, rosmarino e salvia, <i>Menu Storico</i>	€ 22,00
Minestra de Fondi de Carcioffi, Giulio Cesare Tirelli Cuoco, XVII° sec. Minestra con fondi di carciofo, formaggio caprino fresco, <i>Menu Storico</i>	€ 20,00
Linguina di grano duro "Benedetto Cavalieri" mantecata al burro francese e "Garum", sarde marinate, gel di radicchio fermentato e polvere di pane bruciato. , <i>Menu Contaminazioni</i>	€ 22,00
Risotto "Cotto & Crudo". Risotto classico con crostacei IQF "Cotti-Crudi" al profumo di liquirizia e anice stellato, <i>Specialità del Bistrot</i>	€ 32,00

Tasse, Coperto & Cortesie 12%



Menù completo à la Carte

Secondi Piatti

Ombrina. Trancetto di ombrina su crema di topinambur con insalatina di funghi e prataioli, nocciole caramellate alla cannella e olio al rosmarino., <i>Menu Classico</i>	€ 28,00
Fegato alla Veneziana. Grande piatto classico della tradizione popolare veneziana, con polentina gialla morbida, <i>menu Classico</i>	€ 26,00
Peto de Anara in “Pevarada”. Rivisitazione di antica salsa veneta. Petto d’anatra laccato in salsa pevarada, con tortino (agrodolce) de Pomi, Uva e Cipola, <i>Menu Storico</i>	€ 28,00
Bisato fumegà in “Ara”. Anguilla al forno leggermente affumicata con suo fumetto, alloro e pepe Piatto di antica tradizione popolare XV° sec., <i>Menu Storico</i>	€ 32,00
Filetto stagionato di Rubia Gallega con carota glassata, trombette nere, jus al Ponzu ed erbe., <i>Menu Contaminazioni</i>	€ 42,00

Verdure & Crudit 

Insalata mista di stagione	€ 8,00
Verdure bollite	€ 8,00

Dolci

Tiramis� del Bistrot de Venise, Reinterpretazione del Tiramis� trevigiano, <i>Menu Classico</i>	€ 12,00
Panna Cotta Gourmet al profumo d’autunno con gel alla pera Williams, crumble di biscotto alle nocciole, scaglie di cioccolato fondente e scorza di arancia candita, <i>Menu Classico</i>	€ 12,00
Torta Bianca Reale. Rivisitazione di ricetta rinascimentale. Ricotta e crema acida, cuore di zenzero, gelato alla rosa e gel� ai frutti di bosco, <i>Menu Storico</i>	€ 12,00
Crema “Rosada” all’antica. Crema detta Rosada (brul�) all’arancio con gelato al rosmarino. Ricetta tratta dai testi di Carlo Goldoni, <i>Menu Storico</i>	€ 12,00
Lingottino morbido al cioccolato Guanaja 70% con gelato alla banana, namelaka agli arachidi e sale Maldon, <i>Menu Contaminazioni</i>	€ 12,00

Tasse, Coperto & Cortesie 12%



Menù Storico Veneziano

alle origini della Cucina Veneziana

Antipasti

Gamberoni in “Saor” all’antica

Cisame de Pesse, ricetta di Cuoco Anonimo Veneziano del XIV° sec
Gamberoni in agrodolce con cipolla, uva sultanina mandorle e spezie.

- oppure -

Baccalà conso co l’inchiò

Insalata di baccalà dissalato e condito con olio d’oliva, acciughe (inchiò), fiori di capperi fritti e salsa prezzemolata.

Rivisitazione di un piatto popolare della cucina veneziana del XIX sec°

Primi Piatti

Raffioli de herbe....Vantazati

Cuoco Anonimo Veneziano XIV sec.

Trattasi di ravioli farciti al formaggio, spezie dolci, ricotta fumé ed erbe aromatiche con cialda allo zucchero grezzo

- oppure -

Minestra de fondi de carcioffi

Giulio Cesare Tirelli XVII sec.

Minestra con fondi di carciofo, formaggio di capra fresco, ritagli d’anatra fumé, uva bianca e pistacchi

Con il Tirelli Cuoco Dogale cambia la struttura delle pietanze; sempre meno spezie ed uso frequente di ortaggi e frutta



Secondi Piatti

Peto de Anara in salsa “Pevarada”

Petto d’anatra laccato in salsa pevarada, con tortino (agrodolce) de Pomi, Uva e Cipola.

*Rivisitazione di antica salsa veneta,
con accompagnamento di Bartolomeo Scappi XVI° sec.*

- oppure -

Bisato Fumegà in Ara

Anguilla al forno leggermente affumicata con suo fumetto, alloro e pepe.

In antichità l’anguilla veniva arrostita davanti ai forni di Murano (da qui Are). *Piatto
di antica Tradizione Popolare XV° sec.*

Dessert

Torta Bianca Reale

*Rivisitazione di ricetta di Bartolomeo Scappi, operante a Venezia e
sucessivamente Cuoco Papale XVI sec*

Ricotta e crema acida, cuore di zenzero, gelato alla rosa e gelée ai frutti di bosco.

- oppure -

Crema Rosada

Crema all’antica detta “Rosada” (brulée) all’arancio con gelato al rosmarino

Ricetta tratta dai testi di Carlo Goldoni, grande commediografo veneziano del XVIII° sec.

***Menù completo - 4 portate a scelta
€ 74,00 a persona***

Vini in abbinamento - antichi vitigni del Nord-Est d’Italia

4 calici da 100gr € 32,00

Suggeriti dai nostri Sommelier in abbinamento alla pietanza scelta

Tasse, Coperto & Cortesie 12%

