

BISTROT DE VENISE

CUCINA & VINO • ARTE & CULTURA

a Venezia dal 1993



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

I CRUDI DI MARE - RAW FISH

OSTRICHE / Poget Spéciale Marennes - Francia al pezzo / each one € 4,00
Prized Oysters from Marennes - France

CAPASANTA CRUDA IQF extrasize al pezzo / each one € 4,00
Raw Scallop IQF North Atlantic Coast

GAMBERO ROSSO Mazara del Vallo Platinum IQF al pezzo / each one € 7,00
Red Shrimp IQF - "Platinum" 1st Cat - Sicily

"CARABINERO" IQF - extra-size -Gambero Rosso Galizia - Spagna al pezzo / each one € 20,00
Raw Scarlet Prawn IQF - Big size - Galizia-Spain

CAVIALE ASETRA 10 gr. - *Caviar Asetra 10 gr* € 40,00 (Acipenser Gueldenstaedtti)
Considerato uno dei caviali più raffinati per il suo gusto sofisticato e per la grana croccante di dimensioni medio-grandi dal colore marrone e oro, con sfumature ambrate. Servito con burro francese salato e blinis.

One of the most refined caviar for its sophisticated taste and distinctive nutty aroma, with medium-large 2.7-3.0 mm crunchy grain, brown and gold in color. Served with salted French butter and blinis

ANTIPASTI - APPETIZERS

Carpaccio di Tonno - *Tuna Carpaccio* € 20,00

Tonno mediterraneo all'amo con dressing al pompelmo rosa
Mediterranean Tuna carpaccio with pink grape fruit dressing

Gamberoni in "Saor" all'antica - *Prawns in "Saor" sweet&sour* € 16,00

Ricetta di Cuocho Anonimo Veneziano del XIV sec. Gamberoni in agrodolce con cipolla, uva sultanina, mandorle e spezie
Old fashioned recipe of Cuocho anonimo Veneziano. Prawns with onion, vinegar, sultanas almonds, pinenuts & spices

Carpaccio di Manzo - *Raw Beef Carpaccio* € 16,00

Carpaccio di Fassona piemontese, spuma all'Asiago Dop, chips croccante di grano duro e olio all'origano
Raw beef carpaccio, Asiago cheese foam, durum wheat crispy chips and oregano oil

Baccalà conso co l'inchio' - *Cod* € 16,00

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.

Seasoned top cod salad with anchovis, caper fruits and percil sauce.

Popular tradition recipe dating back to the 19th century

Tasse e Coperto 12%
Tax & Cover charge 12%

PRIMI PIATTI - FIRST COURSES

Linguine con Scampi alla "Buzara" - **Linguine alla "Buzara" € 22,00**

Linguine di grano duro Benedetto Cavalieri alla "Bugiarda" (Buzara) con code di Scampi, coulis di datterini, aglio e peperoncino leggermente piccante. Grande Piatto classico della cucina Dalmato-Veneziana
Durum wheat pasta with scampi, cherry tomatoes, garlic and chilli pepper. Dalmato-Veneta old fashioned recipe.

Spaghetti con le Seppie e latticini - **Spaghetti with "Sepe in Tecia" € 16,00**

Spaghetti "Benedetto Cavalieri" con le "Sepe in Tecia" in "Nero" alla veneziana
Spaghetti with cuttlefish in black sauce, still very popular; for over a century, a classic dish of the venetian cuisine

Risotto "Cotto & Crudo" - **"Raw-Cooked" Risotto € 28,00**

Risotto classico con crostacei IQF "Cotti-Crudi" al profumo di liquirizia e anice stellato, Specialità del Bistrot
"Cooked-raw" shellfish risotto scented with liquorice and star anise, Specialty of Bistrot de Venise

SECONDI PIATTI - MAIN COURSES

Petto d'anatra in Salsa Pevarada - **Duck breast in "Pevarada" sauce € 24,00**

Petto d'anatra laccato in salsa pevarada con tortino (agrodolce) de Pomi, Uva e Cipola.
Rivisitazione di antica salsa veneta con agrodolce di Bart. Scappi XVI sec
Duck breast in "Sauce Pevarada" with apple and red onion chutney.
Revised Venetian recipe (Bartolomeo Scappi, 16th century)

Trancetto di Ombrina - **Umbrine fish fillet € 24,00**

Trancetto di ombrina su crema di topinambur con insalatina di funghi prataioli, nocciole caramellate alla cannella e olio al rosmarino
Umbrine fish fillet on a Jerusalem artichoke cream with shredded field mushrooms, caramelized cinnamon hazelnuts and rosemary oil

Filetto stagionato di Rubia Gallega - **Rubia Gallega beef fillet € 40,00**

Filetto "dry aged" di Rubia Gallega con carota glassata, trombette nere, jus al Ponzu ed erbetto
"Dry aged" fillet of Rubia Gallega beef with glazed carrot, black trumpets, Ponzu sauce and herb

DESSERT

Panna Cotta Gourmet € 12,00

Panna Cotta Gourmet al profumo d'inverno con gel alla pera Williams, crumble di biscotto alle nocciole, scagliette di cioccolato fondente e scorza di arancia candita
Winter version of the classic italian panna cotta with Williams pear gel, hazelnut biscuit crumble, dark chocolate flakes and candied orange zest

Torta Bianca Reale - **White Royal Cake € 12,00**

Rivisitazione di ricetta rinascimentale. Ricotta e crema acida, cuore di zenzero, gelato alla rosa e gelée ai frutti di bosco
White Royal Cake with ricotta cheese, ginger heart, rose ice cream. Revised recipe by Bartolomeo Scappi 16th century

Gelato alla banana - **Banana Ice Cream € 8,00**

Gelato alla banana con crumble di biscotto alle nocciole e polvere di liquirizia
Banana ice cream with hazelnut biscuit crumble and liquorice powder

Tasse e Coperto 12%
Tax & Cover charge 12%