

# 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

OSTRICA Poget Speciale Marennes - Francia al pezzo / **each one** € 4,00  
**Prized Oysters from Marennes - France**

OSTRICA Concava Speciale Gillardeau, Charente-Maritime - Francia al pezzo / **each one** € 6,00  
**Oysters Gillardeau: The queen of concave oysters Charente-Maritime - France**

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

SCAMPO IQF di prima scelta al pezzo / **each one** € 5,00  
**Scampi IQF 1st Cat**

GAMBERO ROSSO Mazara del Vallo Platinum IQF al pezzo / **each one** € 8,00  
**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**

# BISTROT DE VENISE

## 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** € 18,00

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** € 18,00

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** € 18,00

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**

---

## PRIMI PIATTI - FIRST COURSES

Linguine con Scampi alla "Buzara" - **Linguine alla "Buzara"** € 24,00

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"** € 18,00

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**

*Tasse e Coperto 12% / Tax & Cover charge 12%*

## 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 erbette

**"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 bi-**

**scuit 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 Barto-**

**lomeo 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**