



BISTROT DE VENISE

CUCINA & VINO • ARTE & CULTURA
a Venezia dal 1993

MENU TAKE AWAY

PRENOTAZIONI E INFORMAZIONI TEL: 041 5236651

♥ Speciale proposta take away...Chez Vous per 2 persone ♥

♥ *Cin Cin...Mon Amour* ♥

Ostriche & Crostacei & Champenoise

€ 100,00

Comprende:

4 scampi IQF di prima scelta

4 gamberi rossi Sicilia 2° categoria

4 capesante crude IQF extrasize

4 ostriche Francia Poget Speciale o Concava Speciale Gillardeau

1 bottiglia Metodo Classico Champenoise Veneto - Affinamento 60 mesi sui lieviti

Fongaro Spumanti Metodo Classico (uva Durella 100%)

Menù à la carte

I Crudi di Mare

Ostrica Pléiade Poget Speciale l' Exquise - Marennes - Francia € 5,00 al pezzo

Ostrica Concava Speciale Gillardeau - Charente-Maritime - Francia € 5,00 al pezzo

Carpaccio di tonno mediterraneo all'amo con dressing al pompelmo rosa € 20,00

Capasanta IQF Solo polpa, grossa taglia € 5,00 al pezzo

Scampo IQF Mari del Nord € 5,00 al pezzo

Gambero rosso Sicilia IQF Cat. Gold - Mazara del Vallo € 6,00 al pezzo

“Carabineros” IQF Gambero rosso Galizia 1° cat. € 22,00 al pezzo

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. Accompagnato da burro francese salato e blinis

MENU TAKE AWAY

Antipasti

Carpaccio di Fassona piemontese, spuma all'Asiago Dop, chips croccante di grano duro e olio all'origano € 18,00

Gamberoni in "Saor" all'antica. Gamberoni in agrodolce con cipolla, uva sultanina mandorle e spezie Cuocho Anonimo Veneziano del XIV° sec., € 18,00

Baccalà conso co l'inchìò,. Insalata di baccalà dissalato e condito con olio d'oliva, acciughe (inchìò), polvere di capperi e salsa prezzemolata.

Rivisitazione di un piatto popolare della Cucina veneziana del XIX° sec. € 18,00

Carpaccio di tonno. Tonno mediterraneo all'amo con dressing al pompelmo rosa € 20,00

Primi Piatti

Spaghetti con le Seppie in "Nero". Spaghetti "Benedetto Cavalieri" con le "Sepe in Tecià" in "Nero" alla veneziana. Da oltre un secolo, grande piatto classico della Cucina veneziana € 20,00

Linguine alla "Buzara". Linguine di grano duro Benedetto Cavalieri alla "Bugiarda" (Buzara) con code di Scampi, coulis di datterini, olio all'aglio e peperoncino. Piatto di antica tradizione Dalmato-Veneta € 24,00

Secondi Piatti

Ombrina. Trancio di ombrina con crema di scamorza affumicata, pomodoro alla marinara, olive taggiasche croccanti e olio al basilico € 28,00

Filetto stagionato di Rubia Gallega con asparagi verdi, crema di arachidi salate e jus di manzo € 42,00

Gelato artigianale

di Gelateria Fantasy. Vaschetta da 400 gr Massimo 3 gusti € 8,00

Gusti a scelta fra: Nocciola, Stracciatella, Amarena variegato, Limone, Mango, Cioccolato fondente, Vaniglia, Pistacchio

PRENOTAZIONI E INFORMAZIONI TEL: 041 5236651

ORARIO TAKE AWAY

dalle ore 12:00 alle 15:00 e dalle ore 19:00 alle 22:30

SOLO SU PRENOTAZIONE

VINI TAKE AWAY

“La nostra Selezione”

VINO BIANCO

Sauvignon Alto Adige Doc - Castell Sallegg
€ 12,50

Pinot Grigio Alto Adige Doc - Castell Sallegg
€ 12,00

Soave Doc Pressoni, Veneto - Cantina Castello
€ 11,00

Gavi DOCG - Biodinamico DEMETER
€ 11,00

Malvasia Istriana Terre Bianche - Cattunar
€ 11,90

Malvasia Istriana Terre Nere - Cattunar
€ 11,90

“From Black to White” - Az. Agricola Zymé
€ 13,00

Sauvignon De La Tour - Sauvignon 100%
Fondazione Villa Russiz - Top di gamma
€ 34,00

BOLLICINE

Prosecco “Sur Lie” Pro-fondo - Miotto
€ 8,50

Prosecco di Valdob. DOCG Brut - Miotto
€ 10,50

Franciacorta DOCG Brut - Bosio
€ 18,00

Fongaro Pas Dosé - Affinamento 60 mesi sui lieviti
Fongaro Spumanti Metodo Classico
€ 22,00

Franciacorta DOCG Rosè - Bosio
€ 23,00

Champagne Brut - Séléction Bergère
€ 39,50

VINO ROSSO

Merlot Doc, Campo di Pietra - Sandre
€ 9,50

Il Bruno di Vespa - Primitivo Salento Doc.
€ 9,00

Valpolicella Ripasso Doc - Le Bignele
€ 10,60

Cuor di Vigna - Taglio Bordolese - Sandre
€ 16,00

Amarone DOCG - Le Bignele
€ 26,00

Primitivo”Raccontami” - Primitivo 100% -
Realizzato da Riccardo Cotarella per Vignaioli Vespa
€ 24,50

Merlot Graf De La Tour - Merlot 100%
Fondazione Villa Russiz - Top di gamma
€ 43,00

Cabernet Sauvignon Defi De La Tour
Cabernet Sauvignon 100%
Fondazione Villa Russiz - Top di gamma
€ 45,00

