

Menu à la carte
*la cucina Veneziano-Veneta
storica, classica & moderna*



À la carte menu
*the classic, historic and modern
Venetian cuisine*

**Menu Degustazione
Storico & Classico**
*La cucina veneziano-veneta
dalle origini ai nostri tempi
4 portate a scelta*

Tasting Menu
Classic and Historic
*The Venetian cuisine
from its origins to today
4 courses of your choice*

Menù Romantico
Tavolo Speciale & Dessert a cuore
Richiesta prenotazione anticipata



Romantic Menu
Special Table & Heart Shaped Dessert
Advanced reservation required



BISTROT DE VENISE
CUCINA & VINO • ARTE & CULTURA
a Venezia dal 1993

Light Lunch Menu

a questo menù non si applicano
ulteriori sconti o promozioni

no further discounts or promotions
apply to this menu

Antipasti / Appetizers

Sarde in "Saor", grande classico della cucina veneziana.

Sarde, cipolla in agrodolce, uva sultanina €14,00

Sardines in "Saor", a great classic dish
of the Venetian cuisine.

Sardines, sweet and sour onion, sultanas €14,00



"Autunno & Inverno" antipasto tiepido a base di
verdure e ortaggi stagionali €14,00

"Autumn & Winter" warm appetizer with
seasonal greens €14,00



Girello di vitello cotto a bassa temperatura,
salsa tonnata, foglia di capperi e chips di riso €18,00

Veal silverside cooked at low temperature,
tuna sauce, caper leaf and rice chips €18,00



Salmone tiepido marinato, insalata riccia,
maionese al rafano, pere e noci €18,00

Lukewarm marinated salmon, curly salad,
horseradish mayonnaise, pears and walnuts €18,00

Maggiorazione 10% : pane, coperto, cortesie e servizio
10% surcharge: bread, cover charge, compliments & service

Primi piatti / First courses

Pasta "Calamarata", salsa tonnata, capperi, pomodori e olive, al profumo di limone € 18,00

"Calamarata" pasta, tuna sauce, capers, tomatoes and olives, lemon scented €18,00



La pasta alla "Carbonara" nello stile del Bistrot, guanciale, crema di tuorlo d'uovo, pepe nero e pecorino romano € 18,00

"Carbonara" pasta Bistrot style, guanciale bacon, egg yolk cream, black pepper and pecorino romano cheese €18,00



Spaghetto di grano duro
Benedetto Cavalieri con burro all'aglio, peperoncino e filetti di pomodoro San Marzano soleggiati € 18,00

Benedetto Cavalieri durum wheat spaghetti with garlic butter, chili pepper and fillets of semi-dried San Marzano tomatoes €18,00



Linguine pesto e gamberi
Pesto di basilico, olio Evo, aglio, pinoli, parmigiano e ragù grossolano di gamberi € 20,00

Linguine with pesto and prawns
Basil pesto, Evo oil, garlic, pine nuts, parmesan and coarse prawn ragout €20,00

Maggiorazione 10% : pane, coperto, cortesie e servizio
10% surcharge: bread, cover charge, complimentaries & service

Secondi piatti / Main courses

Sautè di gamberoni su letto di riso, cereali e verdure di stagione €22,00

Sautéed prawns on a bed of rice, cereals and seasonal vegetables €22,00



Guancetta di manzo e suo jus, puré di patate e gel all' Amarone €24,00

Beef cheek with its jus, mashed potatoes and Amarone wine gel €24,00

Maggiorazione 10% : pane, coperto, cortesie e servizio
10% surcharge: bread, cover charge, complimentaries & service

YOUR FAVOURITE WINES

**TO TAKE AWAY OR DELIVERED
TO YOUR HOME**

OUR SELECTION OF PRECIOUS & RARE WINES



**DISCOUNT
FROM THE LIST**