

verticale tartufo nero d'Alba

participation de la maison Tartufi Morra d'Alba
et de M. Dogliani
du domaine Beni di Batasiolo

vesper

Carpaccio de Saint-Jacques, purée d'haricots "Diavolini" de Carnia,
truffe noire 6g.

Vin conseillé : Spumante metodo classico Batasiolo, 2006

tartare di vitello

Tartare de veau "delle antiche macellerie Andrighetto",
artichauts violets, truffe noire 6g.

Vin conseillé : Langhe doc Chardonnay Morino, Batasiolo, 2009

tajarin

Fines tagliatelles laminées maison, poêlées au beurre de truffe,
truffe noire 8g.

Vin conseillé : Barbera d'Alba doc Sovrana, Batasiolo, 2009

risotto morra

Risotto vialone nano delle "Abbadesse", presidio "slow food",
mantecato au ragout de Saint-Jacques, truffe noire 8g.

Vin conseillé : Barolo docg Boscareto, Batasiolo, 2003

l'insolito caviale

Crème de marron glacé, caviar de cacao 70 %,
trio de macarons vénitiens sucrés et épicés.

Vin conseillé : Moscato passito doc, Batasiolo, 2007

Prix du menu selon le cour du marché de la truffe d'Alba

Aujourd'hui ttc, par personne hors vins

tartufo nero d'Alba

Tartufo du nom scientifique "tuber melanosporum".

Pousse de janvier à avril dans les zones collinaires et montagneuses autour d'Alba et de la Morra, en proximité de noisetiers, hêtres et chênes rouvres, de couleur variant du brun au noir. Parfum intense et aromatique. Prix moyen indicatif au gramme : 2 ,50 €.

Nous vous le proposons de manière traditionnelle avec les plats suivants :

mondragon

Aigre-doux d'oie du presidio Mondragon, polenta minute de maïs de Blave de Mortean, poêlée de "radicchio de Treviso", truffe noire 6g. 34,00 €

tartare di vitello

Tartare de veau "delle antiche macellerie Andrighetto", artichauts violets, truffe noire 6g. 35,00 €

vesper

Carpaccio de Saint-Jacques, purée d'haricots "Diavolini" de Carnia, truffe noire 6g. . 36,00 €

tajarin

Fines tagliatelles laminées maison, poêlées au beurre de truffe, truffe noire 8g. 45,00 €

sbiseghin

Beaux ravioli maison farcis au fromage "latteria" du Frioul, noisettes du Piémont, truffe noire 8g. 46,00 €

risotto morra

Risotto vialone nano delle "Abbadesse", presidio "slow food", mantecato au ragout de Saint-Jacques, truffe noire 8g. 49,00 €

antipasti del b̀acaro

B̀acaro, du nom Bacchus, Dieu grec de la vigne et du vin. B̀acaro, comptoir gastronomique où historiquement les v̀enitiens venaient se restaurer en d̀égustant des antipasti froids ou chauds que l'on nomme ̀galement "cicchetti". Pr`epar`es `a la demande, ils sont servis avec des "ombre" de vin blanc ou rouge.

lagunare

mise en bouche et cicchetti du jour

Expression typique d'antipasti v̀enitiens comprenant trois mises en bouche et quatre cicchetti de poisson du jour `elabor`es par notre chef.

Pour deux personnes 50,00 €

vitello tonnaro

Fines lamelles de r`oti de veau cuit au four avec l`egumes frais et thon, velout`e de r`eduction et c`apres.

24,00 €

carpaccio venice bar

Carpaccio de b`oeuf, style venice bar, quadrill`e et finement moutard`e, huile extra vierge d'olive "Cerasuola".

25,00 €

marquise pallavicina

Rare jambon cru de cochons noirs, `elev`es par Massimo Spigaroli sur les terres de la Corte Pallavicina, puis affin`e dans les caves du ch`ateau. Il vous est propos`e selon la tradition sur une marquise de porcelaine du ma`itre potier Valeria Polsinelli et avec une moutarde de fruits "la Buca".

31,00 €

crudo murano

Langoustines `a l'orange, homard bleu, carpaccio de bar `a la cardamome, tartare d'esturgeon au Caviar de Venise Original Cobice Malossol.

une personne

45,00 €

deux personnes

90,00 €

branzino casoni

Carpaccio de bar, huile extra vierge d'olive "Biancolilla", et artichauts alla crudaiola, boutargue, pistaches.

28,00 €

granceola do

Araign`ee de mer d`ecortiqu`ee `a la v̀enitienne, oranges sur mesclun, huile extra vierge d'olive "Biancolilla" au citron feuille.

25,00 €

buranello

Carpaccio de langoustines, sauce `a l'orange, salade de fenouils, oranges de Sicile, pistaches, `a l'huile d'olive "Biancolilla".

29,00 €

antipasti del bàcaro

moscardini affogati

Poêlée de petits poulpes de l'Adriatique cuits à l'étouffée,
peretta de risotto "primavera" aux petits légumes. 23,00 €

rosalina

Carpaccio blanc de poisson de mer. Emulsion d'agrumes, pistaches,
artichauts violets. 10g de Caviar de Venise Original Cobice Malossol. 38,00 €

morone

Tartare d'esturgeon blanc transmuntanus de Venice,
mariné à l'huile extra vierge d'olive "Cerasuola",
brunoise de légumes croquants de printemps, 26,00 €
La cuillerée de 10g de Caviar de Venise Original Cobice Malossol. 39,00 €

immancabili

bresaola malenca

Carpaccio de bœuf séché en alpages de la Valtellina,
fromage affiné et crostoni à huile extra vierge d'olive "Cerasuola". 21,00 €

mozzarella burrina

Boule fraîche de mozzarella de bufflonne 250g,
velouté savoureux de tomates cerises, bruschetta,
huile extra vierge d'olive "Biancolilla". 24,00 €

burrata

Mozzarella crémeuse de vache, tomates confits,
olives "Taggiasche" et salade de roquette. 24,00 €

grigliata cavallino

Grillade chaude de légumes frais de saison préparés
à la commande, huile extra vierge d'olive "Nocellara". 22,00 €

caviar de venise



Le Caviar de Venise, déjà servi dans les banquets
des riches marchands Vénitiens, provient de la voisine
ville de Ferrare où sont installées les fabriques.
Les œufs sont issus des esturgeons de la race Cobice
pêchés dans le delta du grand fleuve le Pô.
Ce caviar est préparé selon la recette extraordinaire
de Cristoforo da Messibugo avec très peu de sel (3%)
comme le véritable Malossol.

**La boîte de Caviar de Venise Original
Cobice Malossol (30g), 60,00 €**

* Supplément : la cuillerée de 10g de Caviar de Venise Original Cobice Malossol, 20,00 €

cucina mori venice bar

pasta e riso

risotto al nero

Risotto Vialone Nano delle Abbadesse à l'encre, seiches frites.

31,00 €

risotto carnia

Risotto Vialone Nano delle Abbadesse mantecato aux artichauts violets et fromage "Frant" de Carnia.

34,00 €

venice bar

Célèbre poêlée de fines tagliatelles maison aux pistils de safran et filet de sole au gratin.

32,00 €

strofie

Pâtes artisanales "Strofie" à la crème de citron et esturgeon fumé façon court des Gonzague de Mantoue. 10g de Caviar de Venise Original Cobice Malossol.

41,00 €

fileo pitina

Longs fusilli artigianali d'Irpinia à la carbonara de rare saucisse de cerf et de cochon, œufs.

31,00 €

linguine alle vongole

Cartoccio di lingue di passero cav. Cocco aux petites vongole en blanc comme à Venise.

33,00 €

busera

Spaghetti de blé dur poêlés à la matelote, demi-homard flambé dans son jus.

40,00 €

bigoli sant'erasmo

Spaghetti tradizionali Mori mi-complets de Trévis, aux légumes cuits à l'étouffée comme à Sant'Erasmus.

26,00 €

gnocchi de suca

Gnocchi faits maison de potiron, ricotta fumée du "Cansiglio", beurre et sauge.

31,00 €

cucina mori venice bar

secondi

fegato alla veneziana

Foie de veau à la vénitienne aux oignons confits, polenta crémeuse de Blave de Mortean.

37,00 €

costata biancospezie

Côte de veau lactée de l'antica boucherie "Andrighetto" au mélange d'épices à la byzantine, fruits secs et purée de pommes de terre truffée.

45,00 €

branzino in crosta marina

Bar entier aux parfums des citrons et cardamome, cuit dans sa carapace de mousse de sel, fenouils gratinés, huile extra vierge d'olive "Biancolilla".

48,00 €

seppie al nero

Petites seiches chaudes de l'Adriatique dans leur encre, polenta crémeuse de Blave de Mortean.

37,00 €

belfritto

Grande friture classique de poissons à la vénitienne, langoustines, calamaretti, petits éperlans, sauce mascaron.

41,00 €

girasole

Châteaubriand flambé à la rare imperatoria de haute montagne, trévisane grillée, pommes de terre rôties.

45,00 €

rombo in cartoccio

Pavé de turbot en papillote de "carta fata", "gremolata", légumes, rares haricots "zolfini".

40,00 €

- Avec une commande 48h avant nous vous proposons des bars, des dorades et des turbots pour 4 à 6 personnes.

vini d'accompagnamento au verre

bianchi

15cl 

manzoni bianco marca trevigiana IGT, cecchetto 2010

Cépage Manzoni bianco. Couleur jaune paille, parfum fin et délicat avec des arômes de poire, ananas et kiwi bien mûr.

8,00 €

gavi dei gavi, beni di batasiolo 2010

Élégant D.O.C.G. du Piémont, cépage cortèse. Jaune paille, sec. Arrière goût d'amande amère.

9,50 €

prosecco, teresa rizzi

D.O.C. pétillant de Valdobbiadene. Parfum de pomme Golden, floral.

11,00 €

tocai friulano, plozner 2009

Cépage de Collio. Nez de fleurs, minéral en bouche.

10,50 €

pio di lei, pio cesare 2009

Cru chardonnay de la propriété Il Bricco. Tanins doux des jeunes bois, long et persistant, arôme fruité.

16,50 €

capichera, f.lli ragnedda 2009

Cépage vermentino. Arôme de fleurs jaunes, notes d'amande et d'herbes aromatiques. Minéral et puissant.

17,50 €

rossi

15cl 

carmenère DOC piave, cecchetto 2010

Cépage Carmenère (cabernet franc). Vin à la senteur des fruits de bois et longue persistance

8,00 €

valpolicella, speri 2010

Arôme typique de cerise avec beaucoup de fragrance.

10,00 €

rosso di montalcino, col d'orcina 2008

Du sud toscan, cépage sangiovese grosso de la maison Col d'Orcia, élégant et structuré.

13,50 €

le difese, 2008

Tout le charme de la Toscana dans une bouteille. Cépages sangiovese et cabernet-sauvignon.

15,00 €

amarone, righetti 2008

Vin de la Vénétie aux arômes de fraise, kirsch, pruneau et violette.

16,00 €

barolo cerequio, beni di batasiolo 2005

Grand vin rouge D.O.C.G. du Piémont. Rouge grenat, senteur de tabac et mentuccia. Harmonieux et velouté.

17,00 €

caffè, thé & digestivi

caffè

espresso illy caffè avec mignardises Servi "ristretto" ou lungo, biscuits de Murano.	4,50 €
decaffeinato avec mignardises Espresso décaféiné, biscuit de Murano.	4,50 €
macchiato caldo ou freddo avec mignardises Avec lait chaud ou froid, biscuit de Murano.	5,00 €
cappuccino avec mignardises Espresso servi avec la mousse du lait chaud.	6,00 €

infusions

tisanes avec mignardises Camomille relaxante. Verveine digestive. Tilleul-menthe calmante. Menthe tonique. Sachets pur coton, faits main.	6,00 €
thés avec mignardises Sélection de thés mariage et frères	6,50 €

digestivi

	4cl
grande sélection, grappa jacopo poli	13,00 €
grappa di sassicaia	17,00 €
grappa di ornellaia	17,00 €
grappa romano levy (neive) grand cru nebbiolo	25,00 €
sambuca	10,00 €
amaretto	10,00 €
limoncello	10,00 €
brandy arzente jacopo poli	14,00 €
armagnac laberdolive, grand bas Armagnac 1972	23,00 €
cognac xo hennessy	23,00 €
cognac hennessy paradis	85,00 €
cognac hennessy richard	180,00 €
cognac hennessy ellipse	450,00 €

vini dolci e liquorosi au verre

	8cl
dindarello, maculan 2009 Muscat de la Vénétie. Aromatique, floral, doux et structuré.	11,00 €
vini santo, villa artimino 2005 Vin doux traditionnel de Toscane. Issu d'une vendange tardive.	17,00 €
marsala vigna la miccia, de bartoli Du vignoble Miccia, contrade Samperi. Cépages grillo et l'inzolia. Affiné 5 ans, riche, doré, notes de miel et d'épices. Élégant et persistant.	21,50 €
vernaccia di oristano, contini 1996 Cépage vernaccia. Ambré aux arômes de datte, de miel et de chocolat. Sec, souple et persistant.	17,00 €