

Capodanno 2021



Benvenuti a WISTÈRIA
Benvenuti a VENEZIA

Shell to Share
Alga nori, alici e tosazu
Agnello, fegato di seppia e jamar

Bon bon di calamari e zenzero
Panino con baccalà alla vicentina
Sfogliatella di barbabietola ed amchoor

Ostrica rosa, lenticchie e cotechino

Un francese a Venezia

Cappelletti di anguilla e mortadella,
brodo di faraona e yuzu

Bigoli in salsa di coniglio, ricci di mare
e tartufo bianco

Astice blu, cavolfiore e aceto torbato

Red hot chili pigeon

Pickles

Dulce de leche al midollo,
agresto e caviale asetra

Torroncini e caffè

New Year 2021



Welcome to WISTÈRIA
Welcome to VENEZIA

Shell to Share

Nori seaweed, anchovies and tosazu
Lamb, cutlefish liver and jamar

Calamari bon bon and ginger

Panini with “baccalà alla vicentina”
Marinated beetroot with amchoor

Pink oyster, lentils and “cotechino”

A frech man in Venice

Cappelletti of eel and mortadella,

Guinea fowl and yuzu stock

“Bigoli in salsa” of rabbit, sea urchins
and white truffle

Blu lobster, couliflower and peaty vinegar

Red hot chili pigeon

Pickles

Marrow dulce de leche,
verjuice and asetra caviar

Nougats and coffee

Nouvel An 2021



Bienvenue à WISTÈRIA
Bienvenue à VENEZIA

Shell to Share
Algue Nori, anchois et tosazu
Agneau, foie de seiche et jamar

Bon bon au calamar et gingembre
Sandwich avec morue à la vicentine
Betterave feuilleté et amchoor

Hûtre rose, lentilles et “cotechino”

Un français à Venise

Cappelletti d’anguille et mortadella,
bouillon de pintade et yuzu

“Bigoli in salsa” au lapin, oursins
et truffe blanche

Omar bleu, choufleur et vinaigre de tourbe

Red hot chili pigeon

Pickles

Dulce de leche à la moelle,
verjus et asetra caviar

Nougats et café
