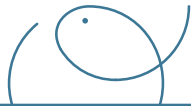


o t h e l l o

CUISINE VÉNITIENNE



## Othello ou Le Maure de Venise

est une tragédie de William Shakespeare, jouée pour la première fois en 1604.

Abd el-Ouahed Ben Messaoud était ambassadeur à la cour de la Reine Élisabeth 1<sup>re</sup> d'Angleterre et secrétaire du souverain marocain et sixième Sultan de la dynastie Saadienne Ahmed Al Mansour Saadi, surnommé « Ad Dahbi » (« le doré » en arabe), en 1600.

Il a inspiré Shakespeare pour le personnage d'Othello. Une peinture est visible au Shakespeare Institute de l'Université de Birmingham.

*Othello or The Moor of Venice is a tragedy by William Shakespeare and was first performed in 1604.*

*Abd el-Ouahed ben Messaoud was ambassador to the court of Queen Elizabeth 1 of England and principal secretary to the Moroccan ruler and Sultan of the Saadi dynasty Ahmad al-Mansur Saadi, known as 'Ad Dahbi' ('the Golden' in Arabic), in 1600.*

*He is thought to have inspired Shakespeare for the character of Othello. A painting of him is displayed at the Shakespeare Institute, located in Stratford-upon-Avon and part of the University of Birmingham.*





## Digestivi

---

120

**AMARETTO DISARONNO**

**GRAPPA SANDRO BOTTEGA**

**FERNET BRANCA**

**SAMBUCA ISOLABELLA**

**LIMONCINO**



# Aperitivi

180

## NEGRONI

Inventé à Florence en 1919, plus précisément au Café Casoni où se rassemblaient les aristocrates, le Negroni tient son nom du Comte du même nom.

Named after Count Negroni, this cocktail was invented in 1919 at the Caffè Casoni, a popular haunt for the Florentine aristocracy.

## APEROL SPRITZ

Adoré des Vénitiens, ce cocktail frais et pétillant, aux saveurs d'agrumes, est la référence à Venise.

A long-standing favourite of Venetians, this fresh and sparkling aperitivo with a citrusy flavour is the signature drink of Venice.

## AMARETTO SOUR

Apprécié pour son côté sucré et aigre-doux, l'Amaretto Sour se distingue par ses notes d'amande bien présentes. Il a fait son apparition dans le tout premier livre dédié aux cocktails, publié en 1862.

A delicious mix of sweet and sour, the almondy Amaretto Sour made its debut in the very first guide to mixing drinks, published in 1862.

## BELLINI

Le Bellini, au divin goût de pêche, a vu le jour en 1948 au Harry's Bar de Venise. Le fils du propriétaire, Arrigo Cipriani, l'a nommé ainsi en référence à sa couleur rose-orangée que l'on retrouve dans les toiles de Giovanni Bellini, peintre de la Renaissance.

The divinely peachy Bellini was born in 1948 at Harry's Bar in Venice. It was named by the owner's son, Arrigo Cipriani, for its shade of orangey-pink reminded him of Renaissance artist Giovanni Bellini's paintings.

## ROSSINI

Ce cocktail aurait été conçu par Giuseppe Cipriani, également du célèbre Harry's Bar de Venise pendant les années 60, qui le dédia au grand compositeur Gioachino Rossini pour commémorer le centenaire de sa mort.

This cocktail is said to have been invented by Giuseppe Cipriani, owner of the iconic Harry's Bar in Venice, during the 1960s. He dedicated it to the great Italian composer Gioachino Rossini to commemorate the centenary of his death.



## Antipasti

---

<b>CRUDO DI BRANZINO</b>		<b>280</b>
Carpaccio de bar sauvage Wild sea bass carpaccio		
<b>INSALATA DI POLPO</b>		<b>240</b>
Salade de poulpe Octopus salad		
<b>SARDINA ALLA « VENEZIANA »</b>		<b>180</b>
Sardines marinées à la vénitienne Venetian-style marinated sardines		
<b>ANTIPASTI DI VERDURE</b>		<b>200</b>
Antipasti de légumes de saison Seasonal vegetable antipasti		
<b>MINISTRONE DI VERDURE</b>		<b>160</b>
Minestrone de légumes Vegetable minestrone		

## Primi piatti

---

1/2\*

<b>LINGUINE ALLE VONGOLE</b>	160	<b>270</b>
Linguine aux palourdes Clam linguine		
<b>SPAGHETTI ALLA « GRANSEOLA »</b>	180	<b>300</b>
Spaghetti à l'araignée de mer Spaghetti with crab		
<b>FUSILLI PRIMAVERA (SENZA GLUTINE)</b>	130	<b>200</b>
Fusilli sans gluten avec asperges, petits pois, courgettes, tomates Gluten-free fusilli with asparagus, peas, courgettes and tomatoes		
<b>CANNELLONI DI ARAGOSTA</b>	-	<b>320</b>
Cannelloni de homard Lobster cannellon		
<b>RISOTTO ALLE SEPIE IN NERO</b>	150	<b>250</b>
Risotto à l'encre de seiche Cuttlefish ink risotto		
<b>GNOCCHI AL RAGÙ D'ANATRA</b>	160	<b>280</b>
Gnocchi au ragout de canard Gnocchi with duck ragu sauce		



## Secondi piatti

---

<b>FRITURA DI CALAMARI</b> Friture de calamars Fried calamari	<b>240</b>
<b>PESCE DEL GIORNO ALLE GRIGLIA E VERDURE</b> Filet de rouget, daurade ou bar grillé et légumes Grilled red mullet, sea bream or sea bass with vegetables	<b>290</b>
<b>FEGATO ALLA VENEZIANA CON POLENTA ALLA GRIGLIA</b> Foie de veau à la vénitienne et frites de polenta Venetian-style calf's liver with polenta chips	<b>270</b>
<b>CARPACCIO DI MANZO «HARRY'S BAR» E RUCOLA</b> Carpaccio de bœuf « comme au Harry's Bar » et roquette 'Harry's Bar' beef carpaccio with arugula	<b>260</b>

## Dolce

---

### TIRAMISU

### PANNA COTTA CON VERBENA E LAMPONE

Panna cotta à la verveine citron & framboises  
Panna cotta with lemon verbena and raspberries

### GELATI MINUTI

Vanille, chocolat, pistache  
(Vanilla, chocolate, pistachio)

### SORBETTO DI FRUTTA FRESCA

Fraise, orange, mangue  
(Strawberry, orange, mango)

### FRUTTI DI BOSCO E CREMA DI MASCARPONE

Fruits rouges et crème de mascarpone  
Red berries and mascarpone cream