

[Lire ce courrier dans votre navigateur](#)



INVITATION

**Les potagers de Venise s'invitent à Paris
pour les fêtes de fin d'année !
Un menu d'exception au [Mori Venice Bar](#) !**

"Je vous invite à nous rejoindre au Mori pour des fêtes de fin d'années digne d'un palais Vénitien... Produits de la lagune, [du potager de Sant'Erasmus](#), épices douces inspirent notre gastronomie, haute en couleurs, parfums et saveurs, enivrante et profonde..." (Massimo Mori, propriétaire du Mori Venice Bar)

Truffe blanche de Alba en Italie, langoustines royales et homard de Bretagne, saint-Jacques de la Rade de Brest, foie gras de Mortara, caviar Oscietra de Calvisano en Italie - premier producteur au monde, agneau d'Alpago... [Embarquez pour un voyage entre terre et mer avec le Chef Matteo Cattaneo, Massimo Mori et ses équipes.](#)



Antipasti

Granceola Do / 38,00 €

Araignée de mer décortiquée à la vénitienne, céleri vert, sucrose, agrumes du Garde, huile d'olive extra-vierge au citron feuille

Marquise Pallavicina / 32,00 €

Rare jambon cru de Bordighiana de la Corte Pallavicina, servi selon la tradition de la « bassa » sur une Marquise de porcelaine, fruits moutardés 'pic pic' Mori.

Pour le plaisir de faire plaisir / 28,00 €

Burrata des Pouilles, roquette sauvage, tomates cerise, huile extra vierge d'olive Settembrino.

Vitello Tonnaro / 28,00 €

Façon Tonniers de Marzameni. Fines lamelles de rôti de veau rosé cuites au four, velouté de thon Cucunci de Lipari, Giardiniera croquante de légumes frais.

Casoni / 29,00 €

Carpaccio de bar de ligne, 'agrumette', artichauts violets à la Crudaiola, boutargue de mulot, pistaches, huile extra vierge d'olive « Geraci ».

Caviale&Ovi / 34,00 €

Œufs Bio de poule de lait poché, sauce au Prosecco de Valdobbiadene, artichaut violet frit, Caviar Calvisius Siberian de Calvisano 10 grammes.



Pasta & Riso

Passere alle vongole / 36,00 €

Cartoccio Di Linguine Del Pastificio Cav. Cocco, Vongolette en blanc comme à Venise, Boutargue de mulot de Cabras.

Risotto Mori / 38,00 €

Risotto Vialone Nano delle Abbadesse Presidio "Slow Food" mantecato au Safran de San Gavino, Cèpes frais des bois, fromage Taleggio D.O.P.

Carabinieri / 49,00 €

Fines tagliatelles aux triples oeufs poêlées aux langoustines royales, Matelotte tomatée légèrement pimentée, basilic frais.

Lasagnette / 36,00 €

Millefeuille de « Lasagnette » fait maison aux légumes de saison d'automne, cèpes frais, Mozzarella et ricotta de bufflonne de Campanie, sauce légère de betterave.

Plin ai Carciofi / 35,00 €

Ravioli artisanaux « Del Plin » aux viandes blanches, crème d'artichauts violets de saison, jus de veau blanc, Parmigiano Reggiano de montagne Pellegrino affiné 30 mois.



Mori Venice Bar

27, Rue Vivienne
75002 Paris

Ouvert du lundi au dimanche
De 11h à 13h et de 18h à 21h



Order
from Mori's



Get
transported
to Venice



© Droits réservés

