

# Menù Pranzo

## *Lunch Menu*

Caesar's Salad, petto di pollo, lattuga romana  
Parmigiano e salsa Caesar

*Caesar salad, chicken breast, Romaine lettuce,  
Parmigiano Reggiano and Caesar sauce*

(L/D, FG/N)

€ 22,00

Prosciutto crudo San Daniele e burrata pugliese

*San Daniele Parma ham and Apulia "Burrata" cheese*

(L/D)

€ 22,00

Insalata di gamberi al vapore e avocado con misticanza

*Steamed shrimps salad, avocado and mixed green vegetables*

(C/C, FG/N)

€ 20,00

Salmone marinato bio agli agrumi con salsa yogurt alle erbette

*Organic salmon marinated with citrus fruits and yoghurt sauce*

(P/F, L/D)

€ 28,00

Selezione di formaggi con le nostre mostarde

*Cheese selection and homemade mustard*

(L/D)

€ 20,00

Tartare di tonno rosso con pomodorini e olive taggiasche

*Red tuna tartare, cherry tomatoes and Taggiasca olives*

(P/F, FG/N)

€ 30,00

# Menù Pranzo

## *Lunch Menu*

Spaghetti ai frutti di mare e pesto di prezzemolo

*Seafood spaghetti and parsley pesto*

(P/F, G/G, C/C, FG/N)

€ 28,00

Linguine cozze e vongole alla buranella

*Linguine pasta with clams and mussels "à la Buranella"*

(P/F, G/G)

€ 22,00

Risottino fior di zucchine e gamberi rossi

con il suo ristretto

*Risotto with zucchini and red prawns*

(C/C, L/D)

€ 28,00

Tagliolini alle verdure di stagione e pesto di basilico

*Tagliolini with small seasonal vegetables and basil pesto*

(U/E, FG/N)

€ 20,00

# Menù Pranzo

## *Lunch Menu*

Calamari e gamberoni dorati in salsa tartara

*Squids and prawns in Tartar sauce*

(C/C, P/F, G/G, U/E)

€ 28,00

Steak di branzino, patate e carciofi alla maggiorana

*Seabass steak, potatoes and artichokes with marjoram*

(P/F, FG/N)

€ 26,00

Tagliata di bianco di pollo con verdure amare e pecorino

*Chicken breast steak, bitter vegetables and Pecorino cheese*

(L/D, FG/N)

€ 24,00

Filetto di manzo alla griglia con le sue verdure

*Grilled beef fillet and grilled vegetables*

(FG/N)

€ 30,00

# Dessert

## *Dessert*

Tiramisù classico

*Tiramisu*

(G/G, U/E, L/D)

€ 12,00

Frutta di stagione tagliata

*Seasonal fruits ready cut*

€ 14,00

Sorbetto al lampone con i suoi frutti rossi

*Raspberry sorbetto*

(C/C, FG/N)

€ 15,00

Gelato alla vaniglia affogato alle fragole e la sua salsa

*Vanilla ice cream and strawberries*

(L/D, U/E)

€ 15,00

### Legenda Allergeni *Allergens Legend*

Arachidi	Peanuts	A/P
Crostacei	Crustacean	C/C
Frutta a Guscio	Nuts	FG/N
Glutine	Gluten	G/G
Latticini	Dairy	L/D
Lupini	Lupin	LU/LU
Molluschi	Molluscs	M/M
Noci	Tree Nuts	NO/TN
Pesce	Fish	P/F
Sedano	Celery	SD/CE
Senape	Mustard	SN/MU
Sesamo	Sesame Seed	SE/SS
Soia	Soya	SA/SA
Solfiti	Sulites	SO2/SO2
Uova	Eggs	U/E

In caso di intolleranze o allergie vi preghiamo di rivolgervi al responsabile di sala.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

*For any food allergy or particular intolerance please advise our restaurant manager.*

*Fish intended for consumption of raw or practically raw, have been subjected to a preventive remediation treatment in accordance with the requirements of Reg. CE 853/2004, Annex III, section VIII, chapter 3, part D, point 3.*

Prezzi in euro. Servizio, coperto e IVA inclusi.  
Prices with service and VAT included.

**bauervenezia.com**

# Menù Cena

## *Dinner Menu*

Insalatina di mare al vapore  
con castradure di San Erasmo

*Steamed seafood salad  
with Sant Erasmo baby artichokes*

(P/F, FG/N, C/C)

€ 25,00

Tartare di Angus con le sue guarnizioni fluide  
*Angus beef tartare with a selection of mayonnaise dips*

(SA/SA, FG/N)

€ 30,00

Venezia nel piatto

*Selection of Venetian Cicchetti*

(P/F, C/C, G/G, FG/N)

€ 30,00

Le verdure cotte e crude di stagione con maionese vegana  
al pomodoro e al basilico

*Seasonal cooked and raw vegetables  
with vegan mayonnaise prepared with tomatoes and basil*

(FG/N, SD/CE)

€ 20,00

# Menù Cena

## *Dinner Menu*

Spaghetti Felicetti agli scampi e fiori di zuccina

*Felicetti spaghetti with scampi and zucchini flowers*

(G/G, C/C, P/F, FG/N)

€ 28,00

Risottino alla marinara sfumata al prosecco

*Marinara risotto cooked with Prosecco*

(C/C, P/F, FG/N, L/D)

€ 30,00

Tagliolini al nero di seppia e cime di rapa ripassate

*Tagliolini pasta with squid ink and turnip tops*

(P/F, G/G, FG/N)

€ 25,00

Paccheri di Gragnano al ragù di Angus

su crema di Parmigiano 24 mesi

*Paccheri di Gragnano pasta with Angus beef ragout  
and cream of Parmigiano Reggiano aged 24 months*

(G/G, SD/CE, L/D)

€ 25,00

# Menù Cena

## *Dinner Menu*

Il fritto orto mare con la sua polentina

*Deep-fried calamari with polenta*

(G/G, C/C, P/F)

€ 30,00

La grigliata di pesce mista nostrana con le sue verdure

*Local grilled fish served with mixed vegetables*

(C/C, P/F, FG/N)

€ 30,00

Filettino di manzo scottato con salsa alle erbe  
del nostro orto

*Beef fillet served with mixed herbs sauce tended in our garden*

(SO2/SO2, FG/N)

€ 30,00

Entrecote di manzo bio al pepe e jus di Merlot

*Organic Beef entrecote with pepper and Merlot wine sauce*

(SO2/SO2, FG/N)

€ 28,00

# Dessert

## *Dessert*

Millefoglie con fragoline di bosco e crema chantilly

*Mille-feuille with wild strawberries and Chantilly cream*

(G/G, U/E, L/D, FG/N)

€ 15,00

Profitterol al cioccolato

*Chocolate profiterole*

(G/G, U/E, L/D, FG/N)

€ 15,00

La crostata alla crema chantilly, mango e passion fruit

*Chantilly cream, mango and passion fruit pie*

(G/G, U/E, L/D, FG/N)

€ 16,00

La selezione di sorbetti di frutta fresca

*Selection of sorbets prepared with fresh fruits*

€ 15,00

Tiramisù della tradizione

*Classic Tiramisu*

(G/G, U/E, L/D, FG/N)

€ 12,00

### Legenda Allergeni *Allergens Legend*

Arachidi	Peanuts	A/P
Crostacei	Crustacean	C/C
Frutta a Guscio	Nuts	FG/N
Glutine	Gluten	G/G
Latticini	Dairy	L/D
Lupini	Lupin	LU/LU
Molluschi	Molluscs	M/M
Noci	Tree Nuts	NO/TN
Pesce	Fish	P/F
Sedano	Celery	SD/CE
Senape	Mustard	SN/MU
Sesamo	Sesame Seed	SE/SS
Soia	Soya	SA/SA
Solfiti	Sulites	SO2/SO2
Uova	Eggs	U/E

In caso di intolleranze o allergie vi preghiamo di rivolgervi al responsabile di sala.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

*For any food allergy or particular intolerance please advise our restaurant manager.*

*Fish intended for consumption of raw or practically raw, have been subjected to a preventive remediation treatment in accordance with the requirements of Reg. CE 853/2004, Annex III, section VIII, chapter 3, part D, point 3.*

Prezzi in euro. Servizio, coperto e IVA inclusi.  
Prices with service and VAT included.