

# Antipasti

## *Appetizers*

Tartare di ricciola, avocado , zenzero e caviale di basilico

*Amberjack tartare, avocado, ginger and basil caviar*

€ 26,00

Polpo arrostito con insalata tiepida di fagiolini,  
patate novelle e maionese ai lamponi

*Roasted octopus with warm green beans  
and baby potatoes salad, raspberry mayonnaise*

€ 24,00

Uovo morbido, panzanella, orzotto e acciughe

*Soft egg, bread panzanella salad, barley and anchovies*

€ 22,00

Insalata di erbe, fiori e verdure croccanti

*Herbs, flowers and crispy vegetables salad*

€ 20,00

Gamberi, lattuga romana, olive taggiasche e salsa rubra

*Prawns, roman lettuce, olives and red pepper sauce*

€ 26,00

Fiori di zucca farciti con zucchine e menta

*Squash blossom with zucchini and mint*

€ 18,00

# Primi Piatti e Zuppe

## *First Courses and Soups*

Zuppa di verdure e farro integrale

*Vegetables soup and whole spelt*

€ 20,00

Calamarata con melanzane e provolone del Monaco

*Calamarata pasta with eggplants and provolone cheese*

€ 22,00

Raviolo caprese con caciotta e maggiorana,

salsa di pomodori del Piennolo

*Raviolo with caciotta cheese and marjoram, tomato sauce*

€ 22,00

Riso al salto con canestrelli, zafferano,  
zucchina trombetta e maionese di corallo

*Rice cake with pilgrim scallops, saffron,  
trumpet courgettes and coral mayonnaise*

€ 26,00

Spaghetti ai frutti di mare, peperoncino e limone di Sorrento

*Seafood spaghetti, chilly and lemon from Sorrento*

€ 28,00

# Piatti di Portata

## *Main Courses*

Trancio di merluzzo, patate schiacciate e salsa al prezzemolo

*Codfish fillet, mashed potatoes and parsley sauce*

€ 34,00

Branzino grigliato alle erbe del nostro orto con verdure di stagione

*Grilled seabass with our garden herbs and seasonal vegetables*

€ 36,00

Salmone selvaggio alla plancia, melanzana bruciata, pomodori confit

e salsa al Sauvignon “Colmello di Grotta”

*Roasted wild salmon, burned eggplant, dry tomato  
and Sauvignon “Colmello di Grotta” wine sauce*

€ 36,00

Ortaggi e tuberi al cartoccio, misticanza e germogli

*Vegetables and tubers papillotte, mixed greens and sprouts*

€ 24,00

Tortino ai funghi di bosco, peperoni corno di bue e grana di capra

*Mushrooms tartellette, sweetcorn pepper and goat parmesan*

€ 28,00

# Dolci

## *Dessert*

Tiramisù classico

*Classic tiramisu*

€ 12,00

Sfoglia caramellata alle pesche, liquirizia e gelato alla vaniglia

*Caramelized peach puff pastry, liquorice and vanilla ice cream*

€ 15,00

Selezione di gelati e sorbetti

*Ice cream and sorbets*

€ 14,00

Tortino al cioccolato fondente, fava tonka, gelato al pistacchio

*Bitter chocolate cake, tonka bean and pistacho ice cream*

€ 15,00

Meringa alla grappa “Ribolla gialla” Colmello di Grotta  
e cioccolato bianco

*Merengue with Colmello di Grotta grappa “Ribolla gialla”  
and white chocolate*

€ 15,00

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**