



BE MY VALENTINE

BAUER
VENEZIA

MENÙ DI SAN VALENTINO
VALENTINE'S DAY MENU

— 14 FEBBRAIO 2020 —

De Pisis

Piatti singoli / Single dishes:

BENVENUTO DELLO CHEF FUOCHI E FIAMME

Ostrica, wafer e peperoncino
Oyster, wafer and chili pepper

L'EMOZIONE NON HA VOCE

Spugna alla cipolla con fervide meringhe di barbabietola, acciuga in saor e polvere di cavolfiore
Onion sponge with beetroot meringue, anchovy and cauliflower powder
€ 18.00

VADO IN BRODO DI GIUGGIOLE

Mazzancolla con sensazione affumicata, consommé di granchio, pesto d'alga e "invidia" belga spogliata
Smoked prawn, crab consommé, seaweed pesto and Belgian endive
€ 24.00

UN NIDO D'AMOR

Romantici bauletti fatti in casa di baccalà e olive con burro di carota, acetosella e mandorla amara
Bauletti with cod, olives, carrot butter, sorrel and bitter almond
€ 28.00

LA SEDUZIONE

San Pietro con avvolgente crema di carciofi, cipster di patata e corallo d'astice, schiuma al caffè
John dory fish served with cream of artichokes, potatoes chips, lobster coral and coffee foam
€ 40.00

UN TENERO ABBRACCIO

Cuore rosso di cioccolato al cocco, con attraente biscotto al lampone e gelato alle rose senza spine
Coconut mousse, red chocolate glaze, raspberry biscuit and rose ice cream
€ 14.00

MENU COMPLETO 220 € A COPPIA, IVA INCLUSA, VINI INCLUSI SELEZIONATI DALLA NOSTRA CANTINA
WHOLE MENU 220 € PER COUPLE, VAT INCLUDED, WINES INCLUDED SELECTED FROM OUR WINE CELLAR