

De Pisis



Antipasti *Appetizers*

Insalata di verdure ed erbe,
crema di cavolo nero e noci tostate

*Assortment of vegetables and herbs,
kale cream and toasted walnuts*

€ 24,00

Triglie in saor con polenta Biancoperla soffiata

Sweet and sour red mullets with white blown polenta

€ 28,00

Battuta di manzo con carciofi all'aceto, pane integrale e alici

*Beef tartare with artichokes, vinegar, wholegrain bread croutons
and anchovies*

€ 30,00

Uova in camicia con topinambur, carote,
rape e grana di capra

*Soft boiled eggs with Jerusalem artichokes, carrots,
roots and goat parmesan cheese*

€ 26,00

Cappesante arrostate con zucca, zenzero e puntarelle

Roasted scallops with pumpkin, ginger and chicory tips

€ 28,00

Selezione di cicchetti veneziani*

*Selection of venetian cicchetti**

€ 28,00

Primi piatti

First courses

Linguine alle vongole, crema di broccoli e limone candito

Linguine with clams, broccoli cream and candied lemon

€ 28,00

Gnocchi di ricotta con brodetto ai frutti di mare,
porcini e shiso*

*Ricotta cheese gnocchi with seafood broth,
cepes mushrooms and shiso**

€ 28,00

Risotto “Grumolo delle Abbadesse” al radicchio di Treviso
e Merlot di Colmello di Grotta

*“Grumolo delle Abbadesse” risotto with Treviso red chicory
and Colmello di Grotta Merlot wine*

€ 26,00

Ravioli di patate e caprino, cime di rapa e tartufo nero*

*Potatoes ravioli with goat cheese, turnip tops and black truffle**

€ 30,00

Bigoli di farina di castagne con ragù d’anatra e cicoria*

*Chestnut flour bigoli pasta with duck ragout and chicory**

€ 26,00

Pasta e fagioli di Lamon, scampi e rosmarino

Lamon beans and pasta soup, scampi and rosemary

€ 28,00

Pesce e carne

Fish and meat

Sogliola con indivia al cartoccio e zabaione al Prosecco

Mediterranean sole with endive papillotte and Prosecco sabayon

€ 38,00

Trancio di branzino con cardi gratinati, cozze e salicornia

Seabass with gratinated cardoons, mussels and samphire

€ 42,00

Dentice arrostito, crema di cavolfiore, frittella di ceci e coriandolo

Roasted dentex, cauliflower cream, chickpeas fritters and coriander

€ 40,00

Filetto di manzo in crosta di midollo, scorzonera

e funghi di bosco

Beef filet with bone marrow crust, black salsify

and wild mushrooms

€ 42,00

Guancia di vitello con polenta di Storo, verza stufata e mela verde

Veal cheek with Storo polenta, stewed cabbage and green apple

€ 36,00

Da Condividere *To Share*

minimo due persone

minimum two person

Il pesce del giorno con verdure di stagione

Fish of the day with seasonal vegetables

prezzo secondo mercato / *market price*

I classici del Bauer *Bauer signature dish*

Fegato di vitello alla veneta con polenta arrostita

Veal liver Venetian style with roasted polenta

€ 34,00

Formaggi *Cheese*

La nostra selezione di formaggi di capra

Our goat cheese selection

€ 18,00

Dessert

Dessert

Sfoglia caramellata alle pere con gelato alla crema di whisky

Caramelized pears puff pastry with Whisky ice cream

€ 16,00

Crostatina al cioccolato fondente Guanaja, frutti esotici e caffè

Guanaja chocolate tarte, exotic fruits and coffee

€ 16,00

Biscotto morbido alle castagne, sorbetto al latte di capra, mandarino e menta

Chestnut soft biscuit, goat milk, tangerine and mint sorbet

€ 16,00

Meringa all'ananas e vaniglia, gelato al pan di spezie

Pineapple and vanilla merengue and ginger bread ice cream

€ 15,00

Tiramisù

Tiramisù

€ 12,00

Frutta fresca di stagione

Seasonal fresh fruit salad

€ 14,00

Selezione di gelati e sorbetti

Homemade ice cream and sorbet selection

€ 15,00

Caffe' Gourmand

Caffe' Gourmand

Caffè espresso servito
con una selezione di piccoli dolci

Espresso coffee
served with special dessert selection

€ 20,00

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.*

*prodotto surgelato/decongelato
*frozen/defrost product

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



SHARE YOUR POSTS WITH

#depisisrestaurant

bauervenezia.com