

# Antipasti

## *Starters*

Zuppetta di carciofi e scampi

*Artichokes and langoustines*

€ 26,00

Tartare di manzo, olio al timo, melograno, fonduta al parmigiano e pepe

*Beef tartare, thyme oil, pomegranate, Parmesan fondue, pepper*

€ 29,00

Filetti di sogliola alla mugnaia con cavolfiori violetti

*Sole fillets "alla mugnaia", violet cauliflower*

€ 29,00

“Mare e bosco”

calamari e funghi grigliati

*Grilled squids and mushrooms*

€ 26,00

Zucca con radicchio, limone e pane di corteccia fermentato

*Pumpkin, radicchio, lemon and fermented bark bread*

€ 19,00

# Primi Piatti

## *First Courses*

Tagliatelle al ragù di manzo (Pantano carni)

*Tagliatelle with beef ragù (Pantano farm)*

€ 24,00

Spaghetti bianchi all'astice e bianco di culatello

*Spaghetti with lobster and culatello's lard in whitesauce*

€ 36,00

Ravioli ripieni di fagioli "gialet" e cicoria,  
salsa di garusoli e finocchietto

*Ravioli stuffed with beans and chicory, sea snails and fennel*

€ 27,00

Riso cotto in brodo di parmigiano, cardi e tartufo

*Rice cooked in Parmesan broth, thistles and truffle*

€ 39,00

Raviolone all'acqua di ragù, estratto di salvia, mortadella

*Raviolone filled with ragù, sage extract, mortadella*

€ 24,00

## Secondi Piatti *Main Courses*

Branzino selvaggio cotto nella creta con verdure autunnali in agrodolce

*Wild sea bass cooked in clay, autumn sweet and sour vegetables*

€ 41,00

Minestra di pesce con brodetto veneziano

*Venetian fish soup*

€ 41,00

Costata di manzo (Pantano carni ) con cassoulet di verdure

*Rib eye (Pantano farm), vegetables cassoulet*

€ 45,00 per 1 persona

€ 90,00 per 2 persone

Guancia di manzo stracotto all'Amarone, purea di patate alla brace e funghi

*Braised beef cheek with Amarone, puree with grilled potatoes, mushrooms*

€ 38,00

Agnello marinato alla melannurca, salsa di foie-gras, scorzanera

*Lamb marinated with annurca apple, fois-gras sauce, black salsify roots*

€ 45,00

Rapette di Sant'Erasmus in pastella di ceci e saor di cipolle

*Chickpea batter fried Sant' Erasmo turnips, "saor" onions*

€ 19,00

# Dolci *Dessert*

Torta di cioccolato, pera e Barolo Chinato

*Chocolate cake, pear and Barolo Chinato*

€ 15,00

Spuma zabaione al moscato con banane caramellate

*Moscato zabaione with caramelized bananas*

€ 15,00

Fondente al cioccolato Ruby e frutti di bosco

*Dark Ruby chocolate with berries*

€ 15,00

Tiramisù

€ 15,00

Tarte-Tatin di mele, gelato vaniglia

*Apple tart-tatin, vanilla ice cream*

€ 15,00

“Cremoso Vegano”

Crema al cioccolato, melograno e caki salsa di susine

*Chocolate cream, pomegranate, persimmon, plum sauce*

€ 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**