

# Redentore

July 17, 2021



SHARE YOUR POSTS WITH

*#redentoreatbauer*

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](http://bauervenezia.com)

*Menù di Cristiano Tomei*

*Menu by Cristiano Tomei*

17 Luglio 2021



*Benvenuto*

*Bollinger Special Cuvée*

*Sauvignon DOC Friuli Colli Orientali Zorzettig*

*Merlot DOC Friuli Zorzettig*

€ 430 a persona € 430 per person

Insalata di Mare

*Seafood salad*

\*\*\*

Scampo, San Marzano alla brace, salsa pizzaiola e mozzarella

*Langoustine, grilled San Marzano tomato, "pizzaiola" sauce,  
mozzarella*

\*\*\*

Ravioli ripieni all'olio e granseola, acqua tiepida di pomodoro  
e basilico

*Ravioli filled with oil and spider crab, warm tomato and basil sauce*

\*\*\*

Coscia d'anatra all'albicocca e melanzane in "Saor"

*Duck leg with apricot and eggplant in "Saor"*

\*\*\*

Millefoglie con crema e fragoline di bosco

*Millefeuille with Chantilly cream, wild strawberries*

\*\*\*

Gelato fior di latte profumato al fieno

*Fior di latte ice cream with hay odour*