



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

Menù di Cristiano Tomei

Menu by Cristiano Tomei

17 Luglio 2021



Benvenuto

Bollinger Special Cuvée

Prosecco Valdobbiadene Superiore Ombra

Pinot Grigio DOC Friuli Zorzettig

Sauvignon DOC Friuli Colli Orientali Zorzettig

Cabernet Sauvignon DOC Friuli Zorzettig

€ 590 a persona € 590 per person

Scampi, rucola marinata e salsa americana
Langoustine, marinated arugula and American sauce

Rana pescatrice marinata in estratto di ginepro, salsa viola
e maionese di fegato rana

Monkfish marinated in juniper sauce, violet dressing and frog liver mayonnaise

Triglia in pastella e lenticchie

Red mullet in batter and lentils

Riso, champagne, estratto di moeche

Risotto with champagne and small crabs "moeche" sauce

Ravioli di seppie - *Cuttlefish ravioli*

Mezze maniche al burro di elicriso

Pasta mezze maniche with helichrysum butter

Omelette di agnello - *Lamb omelette*

La carne 2019 - *Meat 2019*

Prosciutto di anatra, foie gras alla brace, salsa barbecue

Duck ham, grilled foie gras and barbeque sauce

Crostatina prosciutto e fichi - *Ham and fig tart*

Pesche di prato - *Prato Peaches*

Sorbetto ciliegie e whisky torbato

Cherry sorbet and peated whiskey