



# SETTIMO CIELO

## Menù Degustazione *Tasting Menu*

Un viaggio gastronomico proposto dallo chef stellato Cristiano Tomei, che abbracciando terra e mare, vi farà assaporare l'unione dei sapori di tutta l'Italia. Materie prime vissute da lui ed interpretate da Voi sotto le stelle al Settimo Cielo.

*The gastronomic experience proposed by Michelin-Starred Chef Cristiano Tomei, will make you enjoy the union of flavors from all over Italy under the stars of the Settimo Cielo.*



SHARE YOUR POSTS WITH

*#settimocielo*

[bauervenezia.com](http://bauervenezia.com)

In caso di intolleranze o allergie vi preghiamo di rivolgervi al responsabile di sala.

For any food allergy or particular intolerance please advise our restaurant manager.

# 9 portate courses

150,00 €

# 7 portate courses

120,00 €

**CROCHETTA** - Crocchetta di astice e foie gras frita con pastella di farina di ceci, insalata di astice, salsa di astice, pimpinella

*Deep fried lobster and foie gras with chickpea flour, lobster sauce and salad, pimpinella grass*

**SEPIA IN CARROZZA** - Seppia in carrozza frita, verdure fermentate

*Fried cuttlefish in black ink batter, fermented vegetables*

**TRIGLIA** - Triglia in padella, lenticchie, gelatina di resina di pino, salsa di elicriso

*Baked red mullet with helichrysum sauce, lentils and pine resin jelly*

**ROMBO** - Rombo cotto con la farina di corteccia di abete marino, salsa di burro e abete, funghi

*Turbot baked with fir bark flour, fir sauce and mushrooms*

**OMELETTE** - Uova, prezzemolo, acqua di molluschi, garusoli e vongole con salsa di frutti di mare

*Omelette with parsley, shellfish extract, mussels, sea snails and seafood sauce*

**INSALATA IN BUSTA** - Fumetto di pesce e rafano, erbe selvatiche marinate con le alghe, calamaretti spillo, seppie, gamberi, scampi, alghe fritte

*Fish stock with horseradish, wild grasses, prawns, squids, langoustine seaweeds*

**RAVIOLI ONE SHOT** - Ravioli al nero di seppia con ripieno liquido di parmigiano e olio EVO, polvere di cavolo nero

*Black ink ravioli stuffed with Parmesan, extra virgin olive oil, cauliflower powder*

**GNOCCHO SOFFIATO** - Gnocco soffiato di soli scampi, salsa di melanzane, fagioli rossi ed estratto di rosmarino

*Langoustine gnocchi, eggplant sauce and red beans, rosemary extract*

**RISO** - Risotto cotto in brodo di limone e parmigiano, ostriche marinate, estratto di elicriso

*Risotto cooked with Parmesan cheese and lemon stock, helichrysum extract, marinated oyster*

**BISTECCA PRIMITIVA** - Black angus, lardo, buccia di patata

*Black angus, lard, skin potatoes chips*

**GERMANO** - Germano, eucalipto, lattuga fermentata

*Mallard, eucalyptus, fermented lettuce*

**VITELLO TONNATO** - Battuta di vitello e tonno con le rispettive salse

*Hand chopped tuna fish and veal with their own sauce*

**LINGOTTO** - Budino di cioccolato con peperone rosso, lemon curd e roccia di cacao

*Chocolate pudding, cocoa sponge cake, lemon curd and red peppers*

**PANNACOTTA** - Pannacotta con bucce di piselli e pralinato di arachidi salate

*Pannacotta with peel green peas, peanut praline*