



# 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.*

9 portate *courses*  
150,00 €

7 portate *courses*  
120,00 €



SHARE YOUR POSTS WITH

*#settimocielo*

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

Coperto 10 €

Dinner cover 10 €

**ASTICE** - Tartare di astice, bisque, melanzane grigliate, polvere di caffè, burro di pinoli  
*Lobster tartare, bisque, grilled eggplant, coffee powder, peanut butter*

**SCAMPO** - Scampo al barbecue, pomodoro San Marzano, estratto di rucola, salsa americana  
*Barbeque langoustine, San Marzano tomato, rocket extract, american sauce*

**SEPPIA** - Seppia e foie gras alla brace, salsa al nero di seppia, estratto di rucola  
*Cuttlefish, foie gras, black ink sauce, arugula extract*

**TRIGLIA** - Falafel di triglia con la sua salsa, triglia marinata cruda con basilico e vinaigrette  
*Red mullet falafel, marinated red mullet with basil and vinaigrette*

**ROMBO** - Rombo, farina di corteccia di abete marino, salsa di burro e abete, funghi  
*Baked turbot with pine bark flour, butter and fir sauce, mushrooms*

**RANA PESCATRICE** - Rana pescatrice, salsa di cavolo viola, finocchietto marino, estratto di ginepro e maionese di fegato di rana  
*Monkfish, violet cauliflower sauce, sea fennel, juniper sauce, monkfish liver mayonnaise*

**INSALATA IN BUSTA** - Fumetto di pesce e rafano, erbe selvatiche marinate con le alghe, calamaretti spillo, seppie, gamberi, scampi, alghe fritte  
*Baby squid, cuttlefish, prawns, fried seaweed, jelly made with fish stock and horseradish*

**RAVIOLI ONE SHOT** - Ravioli al nero di seppia con ripieno liquido di parmigiano e olio extravergine toscano, polvere di cavolo nero  
*Black ink Ravioli, filled with aged parmesan and EVO from Tuscany, cauliflower powder*

**RAVIOLI** - Ravioli ripieni con pomodori secchi e fonduta di parmigiano, polvere di corteccia  
*Ravioli filled with Parmesan fondue and sundried tomatoes, bark powder*

**RAVIOLI SEPIE** - Ravioli fatti con impasto madre, ripieno di seppie, salsa al nero di seppia  
*Bread dough ravioli filled with cuttlefish, black ink sauce*

**MEZZEMANICHE** - Mezzemaniche, burro di elicriso, tuorlo, limone e acqua di vongole, caviale  
*Mezzemaniche, helichrysum butter, yolk egg, lemon, clams juice and caviar*

**SPAGHETTI IN BIANCO** - Spaghetto con salsa di pomodori pelati, peperoni, caffè, peperoncino e olio  
*Spaghetti with light tomato sauce, peppers, coffee and chili*

**SPAGO** - Spaghetto con burro elicriso, colatura di sarde in saor, albicocche marinate  
*Spaghetti with helichrysum butter, sardines extract, marinated apricots*

**GNOCCO SOFFIATO** - Gnocchi soffiati di scampi cotti al vapore, salsa di melanzane, fagioli rossi ed estratto di rosmarino  
*Langoustine gnocchi, eggplants and red beans sauce, rosemary extract*

**RISOTTO** - Risotto con champagne ed estratto di fico  
*Risotto with champagne and figue leaves*

**MINISTRONE** - Verdure di stagione, acqua di cipolla, limone e pomarola  
*Seasonal vegetables, onion juice, lemon, pomarola*

**BISTECCA PRIMITIVA** - Black Angus, lardo caldo, buccia di patata  
*Black angus, lard, skin potatoes chips*

**CONIGLIO** - Coniglio cotto alla brace con insalata di fragole, friggirelli, pomodori  
*Grilled rabbit, strawberries salad, friggirelli, tomatoes*

**GERMANO** - Germano, whisky torbato Talisker e lattuga fermentata  
*Mallard, Talisker whisky, fermented lettuce*

**VITELLO TONNATO** - Battuta di vitello e tonno con le rispettive salse  
*Veal and tuna, served with veal and tuna sauce*

**COTOLETTA** - Cotoletta di manzo frollato due anni, midollo, salsa di riduzione di vitello, estratto di capperi e lattuga fermentata nell'acqua di pomodoro  
*Beef aged 2 years, marrow, veal reduction, capers extract, fermented lettuce*

**BRANZINO** - Branzino, lattuga marina della laguna, salsa alla mugnaia e garusoli  
*Sea bass, seaweed, sauce made with butter, lemon, cream and sage, sea snails*

**FRITTATA** - Uova, prezzemolo, acqua di conchiglioni, ripieno di agnello e formaggio di pecora, erbe selvatiche e salsa verde, joux di vitello  
*Eggs, parsley, lamb, goat cheese, wild herbs and veal joux*

**CARNE 2019** - Manzo frollato due anni marinato con lievito di birra e olio, maionese al lievito, salsa demi-glacé, funghi e tartufo  
*2 years aged beef, marinated with yeast and olive oil, yeast mayonnaise, demi-glacé sauce, mushrooms and truffle*

**ANATRA** - Prosciutto d'anatra con melanzane marinate, salsa barbecue al lampone, foie gras cotto sottovuoto con sherry  
*Duck ham, marinated eggplants, raspberry barbeque sauce, foie gras*

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.*

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.*