



# *De Pisis*

## *Menù*

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, e IVA inclusi.  
Prices with service and VAT included.

Coperto € 5  
Cover € 5

## ANTIPASTI APPETIZERS

BATTUTA DI RICCIOLA, CAVIALE, ASPARAGI COTTI E CRUDI, LA LORO MAIONESE E RUCOLA Tartare amberjack, caviar, cooked and raw asparagus, mayonnaise and arugula	36 €
INSALATA DI MARE Sea salad	36 €
SCAMPI IN PASTELLA DI CECI, TARTARE DI SCAMPI, MAIONESE AL ROSMARINO E RUCOLA Chickpea battered langoustines, langoustine tartare, rosemary mayonnaise and arugula	36 €
TARTARE DI MANZO ALLA PIZZAIOLA, CAPPERI, OLIVE, BASILICO E SCAGLIE DI PARMIGIANO Beef tartare pizzaiola style with capers, olives, basil and Parmesan shavings	34 €
CARCIOFO FRITTO, FONDUTA DI PARMIGIANO, BURRO D'ARACHIDI, VELO D'ARANCIA MARINATA Fried artichoke, Parmesan fondue, peanut butter, marinated orange veil	29 €

## PRIMI PIATTI FIRST COURSE

SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO CON GAMBERI ROSSI Garlic, olive oil and chilli pepper spaghetti with red prawns	38 €
RISOTTO CON GRANCEOLA, ZAFFERANO E PISELLI Risotto with crab, saffron and peas	40 €
RAVIOLI VERDI AGLI SPINACI E RICOTTA CON ERBE SELVATICHE, BURRO ACIDULO ALLA SALVIA Green ravioli with spinach, ricotta cheese, wild herbs and sage butter	35 €
TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE Tagliatelle Bolognese style	35 €

## SECONDI MAIN COURSES

TRANCIO DI BRANZINO IN CROSTA DI ASPARAGI, FUNGHI CARDONCELLI E SALSA ALLO CHAMPAGNE Sea bass in asparagus crust, cardoncelli mushrooms and champagne sauce	49 €
FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA CON PATATE FONDENTI Beef filet with fondant potatoes	52 €
FARAONA RIPIENA DI SCAROLA, PINOLI E UVETTA CON PURÈ DI FAVE Pheasant stuffed with escarole, pine nuts and raisins with mashed broad beans	42 €
NODINO DI VITELLO AI DUE PEPI CON VIGNAROLA Veal cutlet with two peppers and vignarola	45 €
TARTE-TATIN DI VERDURE CON SPUMA DI PARMIGIANO E PISTACCHI Vegetable tartlet with Parmesan foam and pistachios	30 €

## DOLCI DESSERTS

PANE BURRO E MARMELLATA - FETTE BISCOTTATE HOMEMADE, CREMOSO AL ROSMARINO, GELATO AL PANE, MARMELLATA DI FRAGOLE E RABBARO Bread, butter and jam - Homemade rusks, rosemary cream, bread ice cream, strawberry jam and rhubarb	18 € 18 €
APE REGINA - MOUSSE AL MIELE, PANNACOTTA ALLA CAMOMILLA, GELATO AL POLLINE Queen Bee - Honey mousse, chamomile pannacotta, pollen ice cream	18 €
LA MINESTRA DEL CONTADINO - ZUPPETTA DI CAROTE E CANNELLA, SORBETTO AL CETRIOLO E BASILICO, CROSTINO SALATO, CHIPS DI PATATE DOLCI Farmer's soup - Carrots and cinnamon, cucumber and basil sorbet, savory crouton, sweet potato chips	18 €
DEGUSTAZIONE DEI NOSTRI GELATI Homemade ice-cream selection	18 €

# BAUER

## *Heritage*

1880 – L'amore dietro il successo  
*1880 – The Love that came before success*

Giunto nel cuore romantico di Venezia, il giovane austriaco Julius Grünwald si innamora della figlia del signor Bauer, rispettato direttore dell'Hotel de la Ville, chiedendole la mano in matrimonio. Il profondo legame d'amore dà presto vita a una partnership commerciale, coronata dall'apertura del prestigioso BAUER-Grünwald Hotel.

Upon his arrival in the romantic heart of Venice, the young Austrian Julius Grünwald met and fell in love with the daughter of Mr. Bauer, a respected director at the Hotel de la Ville. Shortly thereupon, Mr. Grünwald asked for the young lady's hand in marriage. Their deep bond of love soon gave birth to a successful business partnership, which culminated in the opening of the prestigious BAUER - Grünwald Hotel.

La tradizione di ieri, la personalità di oggi  
*Yesterday's tradition, today's personality*

A maggio 2020 SIGNA HOLDING, la più grande società immobiliare privata austriaca, acquisisce l'HOTEL BAUER PALAZZO, emblema di eccellenza attraverso la sua storia. Oggi i suoi ospiti, in quanto membri di una prestigiosa famiglia, possono godere di privilegi esclusivi in grado di far vivere loro l'autentico stile di vita veneziano, portando con sé un'esperienza unica.

In May 2020 SIGNA HOLDING, the largest Austrian private real estate company, acquires the HOTEL BAUER PALAZZO, an emblem of excellence through its history. Today its guests, as members of a prestigious family, can enjoy exclusive privileges and experience the authentic Venetian lifestyle.

### *Our Chefs*



"Crediamo che nessun piatto possa essere migliore degli ingredienti che lo compongono e che gli ingredienti migliori siano solitamente locali. Come la grande cucina si basa su ottimi ingredienti, eccellenti ingredienti arrivano da grandi agricoltori"

"We believe that no dish can be better than its ingredients, and that the best ingredients are usually local. As great cooking starts with great ingredients, great ingredients start with great farmers"

*Cristiano Tomei*