



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 € 15
Cover € 15

ANTIPASTI APPETIZERS

PROSCIUTTO DI PARMA 30 MESI E MELONE Parma ham 30 months and melon	32 €
BATTUTA DI RICCIOLA, CAVIALE, FRAGOLE, POMODORO FRESCO, MAIONESE ALLA MENTA E RUCOLA Tartare amberjack, caviar, strawberries, fresh tomato, mint mayonnaise and arugula	45 €
INSALATA DI MARE Sea salad	45 €
SCAMPI IN PASTELLA DI CECI, TARTARE DI SCAMPI, MAIONESE AL ROSMARINO E HUMMUS DI CECI Chickpea battered langoustines, langoustine tartare, rosemary mayonnaise and chickpea hummus	45 €
TARTARE DI MANZO ALLA PIZZAIOLA, CAPPERI, OLIVE, BASILICO E SCAGLIE DI PARMIGIANO Beef tartare pizzaiola style with capers, olives, basil and Parmesan shavings	42 €
ZUCCHINA TONDA RIPIENA, FONDUTA DI PARMIGIANO Stuffed round courgette, Parmesan fondue	33 €

PRIMI PIATTI FIRST COURSE

PENNE ALL'ARRABBIATA Penne pasta "arrabbiata" style, spicy tomato sauce	39 €
SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO CON GAMBERI ROSSI Garlic, olive oil and chilli pepper spaghetti with red prawns	47 €
RISOTTO ALLA GRANCEOLA, ESTRATTO AL BASILICO E ZAFFERANO Risotto with crab, saffron and basil extract	47 €
RAVIOLI VERDI AGLI SPINACI, RICOTTA, ERBE SELVATICHE E BURRO ACIDULO ALLA SALVIA Green ravioli with spinach, ricotta cheese, wild herbs and sage butter	39 €
TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE Tagliatelle Bolognese style	44 €

SECONDI MAIN COURSES

TRANCIO DI BRANZINO ALLA GRIGLIA, FUNGHI CARDONCELLI E SALSA ALLO CHAMPAGNE Grilled sea bass, cardoncelli mushrooms and champagne sauce	55 €
FILETTO DI MANZO CON PATATE FONDENTI Beef filet with fondant potatoes	55 €
PESCATO DEL GIORNO ALL'ACQUA PAZZA CON OLIVE E CAPPERI Catch of the day "acqua pazza" with olives and capers	55 €
NODINO DI VITELLO AI DUE PEPI CON PARMIGIANA DI ZUCCHINE Veal cutlet with two peppers and zucchini parmigiana	49 €
TARTE-TATIN DI VERDURE CON SPUMA DI PARMIGIANO E PISTACCHI Vegetable tartlet with Parmesan foam and pistachios	32 €
COSTOLETTA DI AGNELLO ALLA GRIGLIA CON INDIVIA BRASATA ALLA MENTA Grilled lamb chops with mint-braised endive	49 €

DOLCI DESSERTS

LA FORESTA NERA - MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE, CILIEGIE, CRUMBLE AL CACAO The Black Forest - Dark chocolate mousse, cherries, cocoa crumble	20 €
APE REGINA - MOUSSE AL MIELE, PANNACOTTA ALLA CAMOMILLA, GELATO AL POLLINE Queen Bee - Honey mousse, chamomile pannacotta, pollen ice cream	20 €
IL GIARDINO DI FRUTTA E VERDURA - FRUTTA E VERDURA DI STAGIONE MARINATA, GELATO AI PISELLI E CRUMBLE AL FINOCCHIETTO Fruit and vegetables salad - Marinated seasonal fruits and vegetables salad, pea ice cream and fennel crumble	20 €
TIRAMISÙ	20 €

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