LA BAUTA

RESTAURANT

LUNCH

MENU

Insalate | *Salads*

Caprese salad (7)
Mozzarella o burrata di bufala DOP, pomodorini datterini e basilico
Fresh buffalo mozzarella or burrata, cherry tomatoes and basil
23

Caesar salad (1,3,7,10)
Cuore di lattuga, petto di pollo biologico, Caesar dressing,
bacon, Parmigiano Reggiano e crostini di pane
Romaine lettuce, organic chicken breast, Caesar dressing, bacon,
Parmigiano Reggiano cheese and bread croutons
30

Horto salad
Lattuga gentile, finocchi, carote, pomodorini, cetrioli, rapanelli, avocado e olive
Lettuce, fennel, carrots, cherry tomatoes, cucumber, radish, avocado and olives
22

Sandwich | *Sandwiches*

Club sandwich (1,3,10,12)
Pane bianco, pollo biologico, pomodoro, lattuga, uovo fritto, bacon e maionese
White bread, organic chicken, tomato, lettuce, fried egg, bacon and mayonnaise
30

Vegan sandwich (1,11)
Pane di semola, avocado, hummus, pomodori secchi e rucola fresca
Semolina bread, avocado, hummus, dried tomatoes and fresh rocket
26

La Bauta special beef burger (1,7,10,11,12)
Hamburger di "Garronese Veneta" (180gr), pomodoro, formaggio, lattuga, bacon
croccante e patatine fritte
"Garronese Veneta" beef patty (180gr), tomato, cheese, lettuce, bacon and fries
35

I nostri piatti | *Our dishes*

Vitello tonnato alla piemontese (3,4,8,10)
Traditional thinly sliced veal with tuna sauce and capers
25

Le nostre polpette al sugo (1,3,7)
Our meatballs with tomato sauce
26

Pasta e patate con provola di Agerola affumicata e basilico (1,7,9)
Pasta and potatoes with smoked Agerola provola cheese and basil
28

Linguine alle vongole veraci di laguna (1,4,14)
Linguine with clams
32

Trancio di pescato del giorno con la sua essenza alla curcuma fresca, variazione di cavolfiori e scarola maritata (4,8)
Fish of the day with its sauce, fresh curcuma, cauliflowers and escarole
34

Rib eye di manzo, crema di patate affumicate e verdure di stagione (7,9)
Rib eye, smoked potato cream and seasonal vegetables
36

Dolci | *Desserts*

Tiramisù La Bauta (1,3,7,8)
Savoiardo biscuit, coffee and Mascarpone cream
18

Monoporzione del giorno (1,3,6,7,8,10,11,12)
Single-serving dessert
13

Coperto | *Cover Charge* **5**

LA BAUTA

RESTAURANT

DINNER

MENU

Antipasti | *Starters*

Capesante* cotte dolcemente con vellutata di zucca, melograno e insalata di puntarelle (4,14)
Seared scallops with pumpkin cream, pomegranate and chicory salad*
32

Macedonia di verdure con pancia di tonno rosso ed emulsione all'aneto (3,4,11)
Vegetable salad with red tuna and dill emulsion
30

Parmigiana di patate novelle con broccolo calabrese, provola di Agerola e cime di rapa (1,3,7)
New potatoes parmigiana with broccoli, Agerola provola cheese and turnip tops
28

La nostra interpretazione del crudo di pesce* (1,2,4,6,14)
*Our interpretation of raw seafood**
65

Selezione di cicchetti La Bauta (1,2,3,4,6,7,8,10,11,12,14)
La Bauta's cicchetti
30

***Materie prime di qualità surgelate o abbattute** | *High-quality ingredients, frozen or blast-chilled*

Primi | *Pasta dishes*

Risotto Carnaroli al pepe nero, pecorino "Riserva del fondatore" crudo di scampi e limone di Sorrento [2,4,7,9]
Carnaroli risotto with black pepper, pecorino cheese, raw scampi and Sorrento lemon
36

Bigoli al torchio con ragù di seppia di laguna e il suo nero con bietole di Sant'Erasmo al peperoncino [1,3,4,9,14]
Bigoli with cuttlefish ragout and chilli chard
32

Tortelli di coniglio alla cacciatora, cavolo riccio ed olive nere di Gaeta [1,3,7]
Tortelli pasta filled with rabbit, curly kale and black olives
34

Tagliolini al tartufo nero con crema di Parmigiano Reggiano e tuorlo d'uovo marinato [1,3,7]
Tagliolini with black truffle, Parmesan cream and marinated egg yolk
40

Spaghetti al pomodoro (selezione "Gennaro Esposito") [1]
Spaghetti with italian tomatoes ("Gennaro Esposito" selection)
28

Secondi | *Main Courses*

Trancio di pescato del giorno con la sua essenza alla curcuma fresca, variazione di cavolfiori e scarola maritata [4,8]
Fish of the day with its sauce, fresh curcuma, cauliflowers and escarole
34

Paranza di laguna in frittura croccante con salsa aioli e misticanza aromatica [1,2,3,4,10,14]
Fried selection of small coastal fish with aioli sauce and mixed salad
30

Suprema d'anatra con indivia belga brasata, broccolo romanesco e salsa agrodolce agli agrumi [12]
Duck breast with endive, romanesco broccoli and citrusy sweet and sour sauce
36

Filetto di manzo "Garronese Veneta" alla griglia con verdure di stagione e salsa Périgueux [7]
"Garronese Veneta" beef fillet with seasonal vegetables and Périgueux sauce
38

Dolci | *Desserts*

Babà (1,3,7)
Babà napoletano, crema alla vaniglia e frutti di bosco
Neapolitan babà, vanilla cream and wild berries
18

Tiramisù La Bauta (1,3,7,8)
Biscotto Savoiardo, crema al caffè e cremoso al Mascarpone
Savoiardo biscuit, coffee and Mascarpone cream
18

Caprese (1,3,7,8)
Torta caprese, cremoso alla mandorla e crumble al cacao
Caprese cake, almond cream and cocoa crumble
18

Monoporzione (1,3,6,7,8,10,11,12)
Monoporzione del giorno
Daily choice of our single-serving desserts
13

Coperto | *Cover Charge* **5**

ALLERGENI

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti derivati
3. Uova e prodotti derivati
4. Pesce e prodotti della pesca
5. Arachidi e prodotti derivati
6. Soia e prodotti derivati
7. Latte e prodotti derivati
8. Frutta a guscio e prodotti derivati
9. Sedano e prodotti derivati
10. Senape e prodotti derivati
11. Semi di sesamo e prodotti derivati
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupino e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di mollusco

ALLERGENS

1. Cereals containing gluten and derivates
2. Crustaceans and derivates
3. Eggs and derivates
4. Fish and fishery products
5. Peanuts and derivates
6. Soy and derivates
7. Milk and derivates
8. Tree nuts as almonds and derivates
9. Celery and derivates
10. Mustard and derivates
11. Sesame seeds and derivates
12. Sulphur dioxide and sulphites
13. Lupine and derivates
14. Molluscs and derivate