



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, Ceasar 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

20

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⁾

Verdure grigliate, guacamole, lattuga e pesto di basilico

Grilled vegetables, guacamole, lettuce and basil pesto

26

La Bauta chicken burger ^(1,7,10,11)

Hamburger di pollo biologico (180gr), pomodoro cuore di bue, formaggio e lattuga

Organic chicken burger (180gr), beefsteak tomato, cheese and lettuce

32

I nostri piatti | *Our dishes*

Vitello tonnato ^(3,4,8,10)

Traditional thinly sliced veal with tuna sauce and capers

25

Tartare di ricciola, salsa agli agrumi e guacamole ^(4,10)

Amberjack tartare, citrus sauce and guacamole

27

Parmigiana di melanzane ^(1,3,7)

Eggplant parmigiana

28

Spaghetti alla Nerano ^(1,7)

Nerano-style spaghetti (zucchini and cheese)

30

Linguine alle vongole veraci ^(1,4,14)

Linguine with clams

35

Trancio di pescato del giorno con la sua essenza, pesto di fagiolini e pomodori canditi ^(4,7,8)

Fish of the day with its sauce, green beans pesto and candied tomatoes

34

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



DINNER

MENU

Antipasti | Starters

**Capesante* cotte dolcemente con purea di finocchi, cuore di
sedano e agrumi** ^(4,9,14)

Seared scallops with fennel puree, celery and citrus*

32

**Tartare di zucchine con mandorle, pesto di fiori di zucca
e menta** ^(7,8)

Zucchini tartare with almonds, zucchini flowers pesto and mint

27

Battuta di Fassona, gazpacho di pomodori, caprino e catalana di verdure ^(3,7,9)
Fassona tartare, tomato gazpacho, goat cheese and Catalan-style vegetables

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 “Riserva San Massimo” con variazione di peperoni, kefir di bufala
e polvere di capperi ^(7,9)**

*“Riserva San Massimo” risotto with variation of bell peppers, bufala
kefir and capers powder*

36

Gnocchi di patate con sugo di scorfano e tenerumi di zucchine al peperoncino ^(3,4,7)

Potato gnocchi with rockfish sauce, zucchini and chilli

32

**Tortelli ripieni di melanzane alla parmigiana, pecorino
e basilico ^(1,3,7)**

*Tortelli pasta filled with eggplant parmigiana, pecorino cheese
and basil*

30

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, pesto di
fagiolini e pomodori canditi ^(4,7,8)**

Fish of the day with its sauce, green beans pesto and candied tomatoes

34

Frittura di pescato di paranza 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

Faraona alla cacciatora con patate novelle, cipollotto e spinaci ⁽⁹⁾

*Cacciatora style guinea fowl with new potatoes, spring onion
and spinach*

36

Filetto di manzo con verdure di stagione e salsa Périgueux ^(7,9)

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

Daisy ^(3,7,8)

Mousse di kumquat, crema di mandorla e cremoso allo yuzu

Kumquat mousse, almond ganache and yuzu cream

18

Monoporzione ^(1,3,6,7,8,10,11,12)

Monoporzione del giorno

Daily choice of our single-serving desserts

13

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