



BACARO LA BAIA DEI PORCI

Mena

Gli Antipasti

Appetizers

IL "CASSOPIPA" CON LE COZZE E LE VONGOLE DELL'ADRIATICO

ADRIATIC MUSSELS AND CLAMS COOKED IN THE TRADITIONAL VENETIAN "CASOPIPA"

€ 16

COZZE, POMODORO SARDO E PEPERONCINO

MUSSELS WITH SARDINIAN TOMATOES AND A HINT OF CHILI

€ 16

COZZE E "ZOLA VIA" - COZZE CON CREMA DI GORGONZOLA

MUSSELS "ZOLA VIA" - WITH GORGONZOLA CREAM SAUCE

€ 18

*TARTARE DI TONNO, STRACCIATELLA MOLISANA, PANE CARASAU, CAPPERI

*TUNA TARTARE WITH MOLISANA STRACCIATELLA, CARASAU BREAD AND CAPERS

€ 22

*IL "GRAN SAORE" - PREPARAZIONE TIPICA DELLA TRADIZIONE

DI SOGLIOLA, CANOCCHIE, CAPASANTA, MAZZANCOLLE, CALAMARI, SARDE

*"GRAN SAOR" TRADITIONAL VENETIAN PREPARATION - SOLE, MANTIS SHRIMP, SCALLOP, PRAWNS,

SQUID, SARDINES

€ 20

CAPESANTE E CANESTRELLI AL FORNO

SCALLOPS AND BABY SCALLOPS OVEN-BAKED

€ 25

*INSALATINA TIEPIDA DI POLPO, TAGGIASCHE, MISTICANZA, PEPERONI, PATATE

LIGHTLY WARMED OCTOPLUS SALAD WITH TAGGIASCA OLIVES, MIXED BABY GREENS, SWEET PEPPERS

€ 22

*IL CRUDO DI SCAMPI CON OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA AL LIMONE

RAW LANGOUSTINES WITH LEMON-INFUSED EXTRA VIRGIN OIL

€ 25

COPERTO € 3. (PER EVENTUALI ALLERGIE O INTOLERANZE IL PERSONALE È A VOSTRA DISPOSIZIONE – RIFERIRE SEMPRE AL PERSONALE IN CASO DI ALLERGIE ALIMENTARI – *LA BAIA DEI PORCI RISPETTA IL D.D.G. CE 853/04. – IN MANCANZA DI PRODOTTO FRESCO, O PER IL CONSUMO A CRUDO, LA BAIA DEI PORCI SI AVVALE DI PRODOTTO CONGELATO A BORDO DELLE IMBARCAZIONI DA PESCA O **ABBATTUTO IN LOCO A -60°C - TUTTI I NOSTRI PIATTI, AD ESCLUSIONE DEI FRITTI, VENGONO REALIZZATI ESCLUSIVAMENTE CON OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA AVVISO LA GENTILE CLIENTELA CHE, PUR PRESTANDO LA MASSIMA ATTENZIONE, NON SIAMO IN GRADO DI GARANTIRE L'ASSENZA DI CONTAMINAZIONI CROCIATE NEGLI ALIMENTI CON ALLERGENI. PERTANTO, NON POSSIAMO ASSUMERCI RESPONSABILITÀ PER EVENTUALI REAZIONI ALLERGICHE.

COVER CHARGE €3 FOR ANY ALLERGIES OR INTOLERANCES, OUR STAFF IS AT YOUR DISPOSAL – PLEASE ALWAYS INFORM THE STAFF IN CASE OF FOOD ALLERGIES.

*LA BAIA DEI PORCI COMPLIES WITH REGULATION (EC) NO 853/2004. IN THE ABSENCE OF FRESH PRODUCT, OR FOR RAW CONSUMPTION, WE USE FISH FROZEN ON BOARD FISHING VESSELS OR *FLASH-FROZEN ON SITE AT -60°C. ALL OUR DISHES, EXCEPT FOR FRIED FOODS, ARE PREPARED EXCLUSIVELY WITH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL. WE KINDLY INFORM OUR GUESTS THAT, DESPITE OUR UTMOST CARE, WE CANNOT GUARANTEE THE ABSENCE OF CROSS-CONTAMINATION WITH ALLERGENS. THEREFORE, WE CANNOT TAKE RESPONSIBILITY FOR ANY ALLERGIC REACTIONS.



BACARO LA BAIA DEI PORCI

Il Pesce Crudo

Fran Seafood Selection

*PLATEAU DI CRUDO DI MARE - PER UNA PERSONA -

*RAW SEAFOOD SELECTION - INDIVIDUAL PORTION

€ 70

*GRAN PLATEAU DI CRUDO DI MARE - PER DUE PERSONE -

*DELUXE RAW SEAFOOD SELECTION FOR TWO

€ 135

COMPOSIZIONE DEL PIATTO DI CRUDO

(ALCUNI PEZZI POTREBBERO ESSERE SOSTITUITI IN BASE ALLA DISPONIBILITÀ DEI PRODOTTI)

GAMBERI ROSSI DI MAZARA DEL VALLO, GAMBERI VIOLA DI PORTO SANTO SPIRITO, OSTRICHE,
OSTRICHE MIGNON DI GORO, TARTARE DI TONNO, CAPESANTE, CANOCCHIE, MAZANCOLLE, JULIENNE DI CALAMARO

COMPOSITION OF THE RAW SEAFOOD PLATTER

(SOME ITEMS MAY BE REPLACED DEPENDING ON PRODUCT AVAILABILITY)

RED PRAWNS FROM MAZARA DEL VALLO, PURPLE PRAWNS FROM PORTO SANTO SPIRITO, OYSTERS,
MIGNON OYSTERS FROM GORO, TUNA TARTARE, SCALLOPS, MANTIS SHRIMPS, MAZZANCOLLE PRAWNS,
JULIENNE OF SQUID

DEGUSTAZIONE DI SELEZIONE DI OSTRICHE FRESCHE

GILLARDEAU - SANDALIA - PERLA DEL DOGE - LAMPA - 2 MIGNON DI GORO

TASTING OF SELECTED FRESH OYSTERS

GILLARDEAU - SANDALIA - PERLA DEL DOGE - LAMPA - 2 MIGNON DI GORO

€ 30

La Pasta

Pasta Dishes

SPAGHETTO BENEDETTO CAVALIERI CON LE VONGOLE DI CHIOGGIA (VERACI E LUPINI)

BENEDETTO CAVALIERI SPAGHETTI WITH CHIOGGIA CLAMS (VERACI AND LUPINI)

€ 25

LINGUINE BENEDETTO CAVALIERI AI "TRE ORGASMI"

VONGOLE, RICCIO DI MARE, BOTTARGA DI MUGGINE

BENEDETTO CAVALIERI LINGUINE "THREE ORGASMS"

CLAMS, SEA URCHIN, MULLET BOTTARGA

€ 30

*TORTELLONI IN FARCA DI GAMBERI E CAPESANTE CON RADICCHIO TARDIVO E CAPESANTE

TORTELLONI STUFFED WITH SHRIMP AND SCALLOPS, SERVED WITH LATE RADICCHIO AND SCALLOPS

€ 25

PACCHERI "ALLA LUCIANA" - MOSCARDINI, OLIVE, CAPPERI, POMODORINI

PACCHERI "ALLA LUCIANA" - BABY OCTOPUS, OLIVES, CAPERS AND CHERRY TOMATOES

€ 25



BACARO LA BAIA DEI PORCI

I Secondi
Main Courses

LA GRIGLIATA MISTA DI MARE NOSTRANA

SOGLIOLA, FILETTO DI BRANZINO, CAPASANTA, CANESTRELLI, CALAMARO, TONNO, VERDURE E POLENTA
(ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE SOSTITUITI IN BASE ALLA DISPONIBILITÀ)

MIXED GRILLED LOCAL SEAFOOD

SOLE, SEA BASS FILLET, SCALLOP, FAN SHELL CLAMS, SQUID, TUNA, VEGETABLES AND POLENTA
(SOME PRODUCTS MAY BE REPLACED DEPENDING ON AVAILABILITY)

€ 38

***TAGLIATA DI TONNO ROSSO ALLA GRIGLIA CON PATATE INTEGRALI AL FORNO**

*GRILLED RED TUNA STEAK WITH WHOLE BAKED POTATOES

€ 25

IL FRITTO DI CALAMARI NOSTRANI, CANOCCHIE, MAZZANCOLLE, SALICORNIA E POLENTA

FRIED LOCAL SQUID WITH SALICORNIA AND POLENTA

€ 30

LIMITED EDITION... MOLECHE DI CHIOGGIA CON POLENTA

LIMITED EDITION... CHIOGGIA SOFT-SHELL CRABS WITH POLENTA

€ 40

***IL "POLPO ROCK" CROCCANTE CON CREMA DI CANNELINI, RICOTTA AFFUMICATA,
ROSMARINO E SALICORNIA**

*THE "ROCK OCTOPUS" – CRISPY OCTOPUS WITH CANNELINI BEAN CREAM, SMOKED RICOTTA,
ROSEMARY AND SALICORNIA

€ 22

***IL "FRITTOLIN BELO E BON" - SERVITO ANCHE ALLA BARONA**

*CRISPY SEAFOOD MEDLEY

€ 28

COTOLETTA DI FILETTO DI TONNO CON PATATE FRITTE E SALSA TARTARA

TUNA FILLET CUTLET WITH FRENCH FRIES AND TARTAR SAUCE

€ 25

***VENTRESCA DI TONNO ROSSO ALLA GRIGLIA, PATATE BOLLITE E SALE MALDON**

*GRILLED RED TUNA BELLY, BOILED POTATOES AND MALDON SALT

€ 20

IL PESCATO DEL GIORNO

ALLA GRIGLIA CON VERDURE O AL FORNO CON PATATE, POMODORINI, OLIVE

CATCH OF THE DAY

GRILLED WITH VEGETABLES OR BAKED WITH POTATOES, CHERRY TOMATOES AND OLIVES

€ 8/100g

ASTICE BLU - SCAMPI NOSTRANI

BLUE LOBSTER – LOCAL SCAMPI

€ 12/100g

I Dessert di Cristina

€ 8