



Bacaro Restaurant La Baia dei Porci

Gli Antipasti Appetizers

IL "CASSOPIPA" CON LE COZZE E LE VONGOLE DELL'ADRIATICO € 16

Adriatic Mussels and Clams Cooked in the Traditional Venetian 'Cassopipa' Style



COZZE DELL'ADRIATICO, POMODORO SARDO E PEPERONCINO € 16

Adriatic Mussels with Sardinian Tomatoes and a hint of Chili



COZZE DELL'ADRIATICO E "ZOLA VIA" - COZZE CON CREMA DI GORGONZOLA € 18

Adriatic Mussels "Zola Via" – with Gorgonzola Cream Sauce



TARTARE DI TONNO, STRACCIATELLA MOLISANA, PANE CARASAU, CAPPERI* € 22

Tuna Tartare with Molisana Stracciatella, Carasau Bread and Capers*



AL FORNO: CAPPESANTE E CANESTRELLI € 25

Oven-baked: Scallops and Baby Scallops



INSALATINA TIEPIDA DI POLPO, TAGGIASCHE, MISTICANZA, PEPERONI, PATATE* € 22

Lightly Warmed *Octopus Salad with Taggiasca Olives, Mixed Baby Greens, Sweet Peppers and Potatoes



IL "GRAN SAORE" - PREPARAZIONE TIPICA DELLA TRADIZIONE* € 20

Sogliola, Canocchie, Cappasanta, Mazzancolle, Calamari, Sarde*

"Gran Saor" Traditional Venetian Preparation Sole, Mantis Shrimp, Scallop, Prawns, Squid, Sardines



IL CRUDO DI SCAMPI CON OLIO EVO AL LIMONE* € 25

Raw Langoustines with Lemon-Infused Extra Virgin Olive Oil*

COPERTO € 3. (Per eventuali allergie o intolleranze 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 Avvisiamo 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 Restaurant La Baia dei Porci
Il Pesce Crudo
Fresh Raw Fish Selection

PLATEAU DI CRUDO DI MARE PER UNA PERSONA* € 70

Raw Seafood Selection – Individual Portion*



GRAN PLATEAU DI CRUDO DI MARE PER DUE PERSONE* € 135

Deluxe Raw Seafood Selection for Two*

Gamberi Rossi Mazara del Vallo, Gamberi Viola, Scampi, Ostriche Gillardeau, Mignon di Goro, Tartare di Tonno, Cappesante, Canocchie, Gamberi, Julienne di Calamaro



Red Prawns from Mazara del Vallo, Violet Prawns, Scampi, Gillardeau Oysters, Mignon Oysters from Goro, Tuna Tartare, Scallops, Mantis Shrimps, Prawns, Julienne of Squid



SELEZIONE DI OSTRICHE FRESCHE

oggi...GILLARDEAU € 6 al pezzo - TSARKYA € 6 - La Mignon di Goro € 3.5 al pezzo

Selection of Fresh Oysters: Gillardeau - Tsarkaya € 6 - Mignon of Goro € 3.5 oysters today



SCAMPI, GAMBERI ROSSI, GAMBERI VIOLA al pezzo € 6

Raw by the Piece: Scampi, Red Prawns, Purple Prawns, Fresh local prawns from the Adriatic
€6 each

La Pasta

SPAGHETTO BENEDETTO CAVALIERI CON LE VONGOLE VERACI DI CHIOGGIA E LUPINI € 25

Benedetto Cavalieri Spaghetti with Local Chioggia Clams



LINGUINE BENEDETTO CAVALIERI AI "TRE ORGASMI" € 30

VONGOLE, *RICCIO DI MARE, BOTTARGA DI MUGGINE
Benedetto Cavalieri Linguine 'Three Orgasms'
with Clams, *Sea Urchin, and Mullet Bottarga



TORTELLONI IN FARCIA DI CAPESANTE E GAMBERI

CON RAGÙ DI CAPESANTE E GRANCIPORRO* € 25

Handmade tortelloni filled with scallops and prawns,
accompanied by a delicate ragout of scallops and brown crab



TAGLIOLINI CON TARTUFO ESTIVO E CAPESANTE NOSTRANE € 25

Fresh tagliolini tossed with summer truffle and native scallops



Bacaro Restaurant La Baia dei Porci

Secondi
Main Courses

LA GRIGLIATA MISTA DI MARE NOSTRANA € 38

Sogliola, Filetto di Orata, Mazzancolle, Cappasanta, Canestrelli, Calamaro, Tonno, Verdure e Polenta
Sole, Fillet of Sea Bream, King Prawns, King Scallop, Queen Scallops, Calamari, Bluefin Tuna,
Seasonal Vegetables and Polenta



TAGLIATA DI TONNO ROSSO ALLA GRIGLIA CON PATATE INTEGRALI AL FORNO* € 25

Grilled Sliced Red Tuna with Oven-Roasted Whole Potatoes



BACCALÀ IN INSALATA, PATATE, TAGGIASCHE, CAPPERI E POMODORINI SEMISECCHI € 20

Salt cod salad with potatoes, Taggiasca olives, capers and sun-blushed cherry tomatoes



LIMITED EDITION... IL FRITTO DI SEPPIOLINE NERE CON POLENTA € 40

Limited Edition... The Fried Black Baby Cuttlefish With Polenta



IL FRITTO DI CALAMARI NOSTRANI, SALICORNIA E POLENTA* € 25

Crispy fried local squid with samphire and polenta



IL "POLPO ROCK" CROCCANTE* € 22

CON CREMA DI CANNELLINI, RICOTTA AFFUMIOCATO, ROSMARINO E SALICORNIA *
Crispy 'Polpo Rock' with Cannellini Cream, Smoked Ricotta, Rosemary, and Samphire



IL "FRITTOLIN BELO E BON" SERVITO ANCHE ALLA BARONA* € 28

Crispy Seafood Medley



BACCALÀ MANTECATO IN CESTINO DI PANE E POMODORINI SEMI SECCHI € 18

Traditional Venetian Creamed Cod with Crostini and Semi-dried Tomatoes



VENTRESCA DI TONNO ROSSO ALLA GRIGLIA, PATATE BOLLITE E SALE MALDON € 20

Grilled Bluefin Tuna Belly with Boiled Potatoes and Maldon Salt



IL PESCATO DEL GIORNO € 8/hg - ASTICE BLU e SCAMPI NOSTRANI € 12/hg

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

Catch of the Day €8/100g – Blue Lobster or Local Scampi €12/100g
with Potatoes, Cherry Tomatoes, and Olives

I Dolci Artigianali di Cristina

€ 8