



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: Local Scallops and Queen 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 - La Mignon di Goro € 3.5 al pezzo

Selection of Fresh Oysters: Gillardeau oysters today - €6 each



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 GAMBERI E CAPPESANTE CON RAGÙ DI GRANCEVOLA E CAPPESANTE* € 25

Handmade *Tortelloni Stuffed with Prawns and Scallops, served with Spider Crab and scallop ragout



TAGLIOLINI CON CAPESANTE E TARTUFO NERO ESTIVO* € 25

Tagliolini with Local Scallops and Summer Black Truffle*



Bacaro Restaurant La Baia dei Porci

Secondi Main Courses

LA GRIGLIATA MISTA DI MARE* € 35

Sogliola, Orata, Mazzancolle, Cappasanta, Canestrelli, Calamaro, Ventresca di Tonno,
Verdure e Polenta

Grilled selection of Sole, Sea Bream, King Prawns, Scallop, Queen Scallops, Squid, Tuna Belly, Vegetables, and Polenta



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

Grilled Sliced Red Tuna with Oven-Roasted Whole Potatoes



LA "LUZERNA INCOVERCIÀ" GALLINELLA DI MARE CON RICETTA TRADIZIONALE* € 20

Luzerna Incovercià – Traditional Adriatic Tub Gurnard Recipe



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

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



CAPRESE CON GAMBERI ROSSI DI SICILIA E SCAMPI... FRESCHEZZA MEDITERRANEA* € 30

Caprese with Sicilian Red Prawns and Scampi... Mediterranean Freshness*



IL FRITTO DI CALAMARETTI SPILLO, CANESTRELLI, FILETTO DI PESCATRICE, SALICORNIA* € 30

Fried Baby Squid, Scallops, Monkfish Fillet, and Samphire (Salicornia)



IL "POLPO ROCK" CROCCANTE* € 22

CON CREMA DI CANNELLINI, RICOTTA AFFUMIOCATA, ROSMARINO E SALICORNIA *

Crispy 'Polpo Rock' with Cannellini Cream, Smoked Ricotta, Rosemary, and Samphire



IL "FRITTOLIN BELO E BON"* € 28

Crispy Seafood Medley



CARPACCIO DI SPADA AFFUMICATO CON OLIO EVO, LIMONE E FIGHI FRESCHI* € 20

Smoked Swordfish Carpaccio With Extra Virgin Olive Oil, Lemon, And Fresh Figs



IL PESCATO DEL GIORNO € 9/hg - ASTICE BLU e SCAMPINOSTRANI € 12/hg

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

Catch of the Day €9/100g – Blue Lobster or Local Scampi €12/100g

with Potatoes, Cherry Tomatoes, and Olives

I Dolci Artigianali delle Sorelle de' La Baia

€ 8