



BACARO LA BAIÀ DEI PORCI

Menù

Gli Antipasti

Appetizers



RESTA CONNESSO,
IL WI-FI LO OFFRIAMO
NOI

IL "CASSOPIPA" CON LE COZZE E LE VONGOLE DELL'ADRIATICO ADRIATIC MUSSELS AND CLAMS COOKED IN THE TRADITIONAL VENETIAN "CASOPIPA"

€ 18

COZZE, POMODORO SARDO E PEPERONCINO MUSSELS WITH SARDINIAN TOMATOES AND A HINT OF CHILI

€ 18

COZZE E "ZOLA VIA" · COZZE CON CREMA DI GORGONZOLA MUSSELS "ZOLA VIA" - WITH GORGONZOLA CREAM SAUCE

€ 20

***TARTARE DI TONNO · STRACCIATELLA PUGLIESE · PANE CARASAU · CAPPERI** *TUNA TARTARE WITH APULIAN STRACCIATELLA · CARASAU BREAD · 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

AL FORNO: CAPESANTE, CANESTRELLI, CANOLICCHIO GENTILE BAKED: SCALLOPS · QUEEN SCALLOPS · MEDITERRANEAN RAZOR CLAM

€ 25

INSALATINA TIEPIDA DI MARE · *POLPO, MAZZANCOLLE, SEPIA, COZZE WARM SEAFOOD SALAD WITH OCTOPUS, KING PRAWNS, CUTTLEFISH AND MUSSELS

€ 30

***IL CRUDO DI SCAMPI CON QUENELLE DI GELATO AL LIMONE E BASILICO** RAW SCAMPI WITH A LEMON AND BASIL ICE CREAM QUENELLE

€ 35

COPERTO € 3. (PER EVENTUALI ALLERGIE O INTOLLERANZE IL PERSONALE È A VOSTRA DISPOSIZIONE – RIFERIRE SEMPRE AL PERSONALE IN CASO DI ALLERGIE ALIMENTARI –
*LA BAIÀ DEI PORCI RISPETTA IL D.D.G. CE 853/04. – IN MANCANZA DI PRODOTTO FRESCO, O PER IL CONSUMO A CRUDO, LA BAIÀ 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 BAIÀ 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 *Raw 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 · CANNOLICCHI
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 · RAZOR CLAMS
OYSTER MIGNON OF GORO · TUNA TARTARE · SCALLOPS · MANTIS SHRIMPS · MAZZANCOLLE PRAWNS · JULIENNE OF SQUID*

DEGUSTAZIONE DI SELEZIONE DI OSTRICHE FRESCHE

GILLARDEAU (FRA) · 2 MIGNON DI GORO (ITA) · OSTRICA DEL DOGE (ITA) · MADÌ (ITA)

TASTING OF SELECTED FRESH OYSTERS

GILLARDEAU (FRA) · 2 MIGNON DI GORO (ITA) · OSTRICA DEL DOGE (ITA) · MADÌ (ITA)

€ 30

***LIMITED EDITION... IL CRUDO DI ASTICE BLU INTERO IN PUREZZA**

**LIMITED EDITION... PURE BLUE LOBSTER CRUDO*

€ 58

La Pasta

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

FETTUCINE DI PASTA FRESCA CON TARTUFO BIANCHETTO E CAPESANTE DELL'ADRIATICO

FRESH FETTUCINE WITH BIANCHETTO WHITE TRUFFLE AND ADRIATIC SCALLOPS

€ 28

TORTELLONI IN FARCIA DI CAPESANTE E GAMBERI CON RAGÙ DI GRANCEVOLA E CAPESANTE

SCALLOP AND PRAWN-FILLED TORTELLONI WITH SPIDER CRAB RAGÙ

€ 25



BACARO LA BAIA DEI PORCI

Secondi
Main Courses

LA GRIGLIATA MISTA DI MARE

SOGLIOLA · FILETTO DI BRANZINO/ORATA · CANESTRELLI · SEPPIA · TONNO · MAZZANCOLLE · CAPASANTA

SERVITO CON VERDURE ALLA GRIGLIA E POLENTA

MIXED SEAFOOD GRILL

SOLE · SEA BASS/BREAM FILLET · QUEEN SCALLOPS · CUTTLEFISH · TUNA · PRAWNS · SCALLOP

SERVED WITH GRILLED VEGETABLES AND POLENTA

€ 38

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

*GRILLED BLUEFIN TUNA STEAK WITH ROASTED WHOLE

€ 25

LA FRITTURA NOSTRANA DELL'ADRIATICO

CANOCCHIE · CALAMARI · MAZZANCOLLE · CANESTRELLI · CAPESANTE · MONKFISH FILLET

LOCAL ADRIATIC FRIED SEAFOOD

MANTIS SHRIMP · SQUID · KING PRAWNS · QUEEN SCALLOPS · SCALLOPS · JULIENNED CUTTLEFISH

€ 30

LIMITED EDITION... MOLECHE DI CHIOGGIA CON POLENTA

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

€ 40

***IL "POLPO ROCK" CROCCANTE CON CREMA DI CANNELLINI · RICOTTA AFFUMICATA ·
ROSMARINO · SALICORNIA**

*THE "ROCK OCTOPUS" · CRISPY OCTOPUS WITH CANNELLINI BEAN CREAM · SMOKED RICOTTA
ROSEMARY AND SALICORNIA

€ 25

MOSCARDINI ALLA LUCIANA CON POLENTINA MORBIDA

BABY OCTOPUS "LUCIANA STYLE" WITH SOFT POLENTA

€ 20

IL PESCATO NOSTRANO DEL GIORNO

ALLA GRIGLIA CON VERDURE O AL FORNO CON PATATE · POMODORINI · CAPPERI · OLIVE

LOCAL CATCH OF THE DAY

GRILLED WITH VEGETABLES OR OVEN-BAKED WITH POTATOES · CHERRY TOMATOES · CAPERS AND OLIVES

€ 9/100g

(SCAMPI €12/100g)

Dessert di Cristina

€ 8