



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 NOSTRANE, CANESTRELLI, CANNOLICCHI € 25

Baked: Local Scallops, Canestrelli, Razor Clams



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.



PLATEAU DI CRUDO DI MARE PER UNA PERSONA* € 70

Raw Seafood Selection – Individual Portion*



GRAN PLATEAU DI CRUDO DI MARE PER DUE PERSONE* € 130

Deluxe Raw Seafood Selection for Two*

Gamberi Rossi Mazara del Vallo, Gamberi Viola, Scampi, Ostriche Gillardeau, Tartare di Tonno, Cappelante, Canocchie, Mazzancolle, Julienne di Calamaro



A refined selection of raw seafood: Sicilian red prawns from Mazara del Vallo, delicate purple prawns, sweet langoustines, prestigious Gillardeau oysters, fresh tuna tartare, tender scallops, mantis shrimps, king prawns, and fine julienned raw 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, MAZZANCOLLE NOSTRANE al pezzo € 5

Raw by the Piece: Scampi, Red Prawns, Purple Prawns, Fresh local prawns from the Adriatic
€5 each



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 CAPPESANTE NOSTRANE E TARTUFO NERO ESTIVO € 25

Tagliolini with Local Scallops and Summer Black Truffle



Bacaro Restaurant La Baia dei Porci

Secondi Main Courses

LA GRIGLIATA NOSTRANA DELL'ADRIATICO* € 35

Sogliola, Orata, Mazzancolle, Cappasanta, Canestrelli, Calamaro, Verdure e Polenta
Grilled selection of Sole, Sea Bream, King Prawns, Scallop, Baby Scallops, Squid, Bluefin, 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



VENTRESCA DI TONNO ROSSO ALLA CATALANA* € 23

Bluefin Tuna Belly "Catalana" Style*



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