



BACARO LA BAIA DEI PORCI

Menu

Gli Antipasti

Appetizers



RESTA CONNESSO,
IL WI-FI LO OFFRIAMO
NOI

IL "CASSOPIPA" CON LE COZZE

ADRIATIC MUSSELS COOKED IN THE TRADITIONAL VENETIAN "CASOPIPA"

€ 16

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 · GUACAMOLE · PANE CARASAU · CAPPERI · TERRA DI OLIVE NERE

*TUNA TARTARE · GUACAMOLE · CARASAU CRISPBREAD · CAPERS · BLACK OLIVE CRUMBLE

€ 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

€ 25

AL FORNO: CAPESANTE, CANESTRELLI NOSTRANI E CANNOLICCHI GENTILE

BAKED: LOCAL SCALLOPS, BABY SCALLOPS AND RAZOR CLAMS

€ 28

INSALATINA TIEPIDA DI *POLPO CON MISTICANZA, PATATE, OLIVE E POMODORI SEMI-SECCHI

WARM OCTOPUS SALAD WITH MIXED GREENS, POTATOES, OLIVES AND SEMI-DRIED TOMATOES.

€ 22

*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 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 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

BIGOLI IN SALSA DELLA TRADIZIONE CON ALICI DEL MAR CANTABRICO E POLVERE DI CAPPERO

TRADITIONAL BIGOLI WITH CANTABRIAN ANCHOVIES AND CAPER POWDER

€ 20

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

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

FRESH FETTUCCINE WITH BIANCHETTO WHITE TRUFFLE AND ADRIATIC SCALLOPS

€ 28

TORTELLONI IN FARCIA DI CAPESANTE E GAMBERI CON RAGÙ DI GRANCEVOLA

SCALLOP AND PRAWN-FILLED TORTELLONI WITH SPIDER CRAB RAGÙ

€ 25



BACARO LA BAIA DEI PORCI

Secondi
Main Courses

LA GRIGLIATA MISTA DI MARE

SOGLIOLA · ORATA · SEPPIA · VENTRESCA DI TONNO ROSSO · MAZZANCOLLE · GALLINELLA · CANESTRELLI
SERVITO CON VERDURE ALLA GRIGLIA E POLENTA

MIXED SEAFOOD GRILL

SOLE · SEA BREAM · CUTTLEFISH · BLUEFIN TUNA BELLY · PRAWNS · GURNARD · BABY SCALLOPS
SERVED WITH GRILLED VEGETABLES AND POLENTA

€ 40

TAGLIATA DI TONNO ROSSO ALLA GRIGLIA CON PATATE INTEGRALI AL FORNO E SALE MALDON

GRILLED BLUEFIN TUNA STEAK, BAKED WHOLE POTATOES, MALDON SEA SALT

€ 28

LA FRITTURA NOSTRANA DELL'ADRIATICO CON LA POLENTA

JULIENNE DI SEPPIA · CALAMARI · MAZZANCOLLE · SOGLIOLA · MOLECA · CANOCCHIA

LOCAL ADRIATIC FRIED SEAFOOD

SELECTION OF RAW ADRIATIC SEAFOOD: CUTTLEFISH JULIENNE · SQUID · KING PRAWNS · SOLE
· VENETIAN SOFT-SHELL CRAB (MOLECHE) · MANTIS SHRIMP

€ 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 €18/100g)

Dessert di Cristina

€ 8