



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

ADRIATIC MUSSELS AND CLAMS 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

€ 22

*TARTARE DI TONNO · GUACAMOLE · PANE CARASAU · CAPPERI · TERRA DI OLIVE NERE

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

€ 25

*IL "GRAN SAORE" - PREPARAZIONE TIPICA DELLA TRADIZIONE

DI SOGLIOLA · CANOCCHIE · CAPASANTA · MAZZANCOLLE · CALAMARI · SARDE

"GRAN SAOR" TRADITIONAL PREPARATION · SOLE · MANTIS SHRIMP · SCALLOP · PRAWNS · SQUID · SARDINES

€ 25

IL BACCALÀ MANTECATO CON LA POLENTA

CREAMED SALTED COD WITH POLENTA

€ 20

AL FORNO: CAPESANTE NOSTRANE E CANESTRELLI BIANCHI

BAKED: LOCAL SCALLOPS AND WHITE BABY SCALLOPS

€ 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

€ 40

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 BAIÀ DEI PORCI

Il Pesce Crudo

Raw Seafood Selection



RESTA CONNESSO,
IL WI-FI LO OFFRIAMO
NOI

***PLATEAU DI CRUDO DI MARE - PER UNA PERSONA -**

**RAW SEAFOOD SELECTION - INDIVIDUAL PORTION*

€ 75

***GRAN PLATEAU DI CRUDO DI MARE - PER DUE PERSONE -**

**DELUXE RAW SEAFOOD SELECTION FOR TWO*

€ 140

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

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

TORTELLONI STUFFED WITH SCALLOPS AND SHRIMPS, WITH SCALLOP AND SPIDER CRAB RAGÙ

€ 25

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

BIGOLI IN SALSÀ CON LE ALICI DEL MAR CANTABRICO

BIGOLI PASTA IN TRADITIONAL ANCHOVY SAUCE WITH CANTABRIAN ANCHOVIES

€ 20



BACARO LA BAIÀ DEI PORCI

I Secondi
Main Courses



RESTA CONNESSO,
IL WI-FI LO OFFRIAMO
NOI

LA GRIGLIATA MISTA DI MARE

SGOMBRO · ORATA · SEPPIA · TONNO · MAZZANCOLLE · GALLINELLA
SERVITO CON VERDURE ALLA GRIGLIA E POLENTA

MIXED SEAFOOD GRILL

HORSE MACKEREL · SEA BREAM · CUTTLEFISH · TUNA · PRAWNS · GURNARD
SERVED WITH GRILLED VEGETABLES AND POLENTA

€ 48

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

BACCALÀ ALLA VICENTINA CON LE OLIVE TAGGIASCHE , CAPPERI E POLENTA

VICENZA-STYLE SALTED COD WITH TAGGIASCA OLIVES, CAPERS AND POLENTA

€ 20

MOSCARDINI ALLA LUCIANA CON POLENTA MORBIDA

LUCIANA-STYLE BABY OCTOPUS WITH SOFT POLENTA

€ 20

LA FRITTURA NOSTRANA DELL'ADRIATICO CON LA POLENTA

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

LOCAL ADRIATIC FRIED SEAFOOD

SELECTION OF RAW ADRIATIC SEAFOOD: CUTTLEFISH JULIENNE · SQUID · KING PRAWNS · SOLE · MANTIS SHRIMP · SCALLOPS

€ 28

LIMITED EDITION... MOLECHE DI CHIOGGIA CON POLENTA

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

€ 45

LIMITED EDITION... IL FRITTO DI CALAMARETTI GENTILE E CANESTRELLI CON POLENTINA MORBIDA

LIMITED EDITION... LIGHTLY FRIED BABY GENTLE SQUID AND BABY SCALLOP WITH SOFT POLENTA

€ 28

***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

€ 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 - ROMBO / ROMBO LISCIO € 12/100g

I Dessert di Cristina

€ 8