



BACARO LA BAIÀ DEI PORCI



— LA COZZA SELVAGGIA —

Menù

Gli Antipasti

Appetizers



RESTA CONNESSO,
IL WI-FI LO OFFRIAMO
NOI

LE COZZE SELVAGGE DA PALOMBARO E VONGOLE IN "CASSOPIPA"

WILD MUSSEL HAND-HARVESTED BY DIVER AND CLAMS IN THE TRADITIONAL VENETIAN "CASOPIPA"

€ 18

COZZE SELVAGGE, POMODORO SARDO E PEPERONCINO

WILD MUSSEL HAND-HARVESTED BY DIVER WITH SARDINIAN TOMATOES AND A HINT OF CHILI

€ 20

COZZE SELVAGGE E "ZOLA VIA" · COZZE CON CREMA DI GORGONZOLA

WILD MUSSEL HAND-HARVESTED BY DIVER "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 · GAMBERI · CALAMARI · SARDE

"GRAN SAOR" TRADITIONAL PREPARATION · SOLE · SCAMPI · SCALLOP · PRAWNS · SQUID · SARDINES

€ 25

CAPELANTE NOSTRANE E CANESTRELLI BIANCHI AL FORNO

LOCAL SCALLOPS AND WHITE QUEEN SCALLOPS BAKED IN THE OVEN

€ 25

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
OSTRICHE · TARTARE DI TONNO · CAPESANTE · CANOCCHIE · FASOLARI · 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 · OYSTER · TUNA TARTARE · SCALLOPS ·
MANTIS SHRIMPS · ADRIATIC VENUS CLAMS · 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

GNOCCHETTI ARTIGIANALI CON FASOLARI E ZUCCHINE

HANDMADE GNOCCHETTI WITH VENUS CLAMS AND ZUCCHINI

€ 20



BACARO LA BAI A DEI PORCI

Secondi
Main Courses



RESTA CONNESSO,
IL WI-FI LO OFFRIAMO
NOI

LA GRIGLIATA MISTA DI MARE CON CROSTACEI E MOLLUSCHI

ORATA · CALAMARO · TONNO · SCAMPI · SEPIA · CAPASANTA · MAZZANCOLLE · SOGLIOLA

SERVITO CON VERDURE ALLA GRIGLIA E POLENTA

MIXED SEAFOOD GRILL WITH SEA BREAM · GILTHEAD SEA BREAM · SQUID · TUNA · LANGOUSTINES ·

CUTTLEFISH · SCALLOP · KING PRAWNS · SOLE SERVED WITH GRILLED VEGETABLES AND POLENTA

€ 50

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

SCHIE DI LAGUNA ALLA VENEZIANA CON POLENTINA MORBIDA

VENETIAN-STYLE LAGOON SHRIMP WITH SOFT POLENTA

€ 28

BACCALÀ ALLA VICENTINA CON LE OLIVE TAGGIASCHE , CAPPERI E POLENTA

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

€ 20

LA FRITTURINA DI CALAMARETTI NOSTRANI CON POLENTINA MORBIDA

LOCAL FRIED ADRIATIC BABY SQUID WITH SOFT POLENTA

€ 25

LIMITED EDITION... VENTRESCA DI TONNO ROSSO, PATATE BOLLITE, OLIO EVO E SALE MALDON

GRILLED BLUEFIN TUNA BELLY WITH BOILED POTATOES, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AND MALDON SALT

€ 25

LA FRITTURA NOSTRANA DELL'ADRIATICO CON LA MOLECA E POLENTA

THE ADRIATIC SEAFOOD FRY WITH SOFT-SHELL CRAB ("MOLECA") AND POLENTA

€ 33

LIMITED EDITION... MOLECHE DI CHIOGGIA CON POLENTA

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

€ 45

***IL "POLPO ROCK" CROCCANTE CON CREMA DI CANNELLINI · RICOTTA AFFUMICATA ·
ROSMARINO · LATTUGA DI MARE FRITTA**

*THE "ROCK OCTOPUS" · CRISPY OCTOPUS WITH CANNELLINI BEAN CREAM · SMOKED RICOTTA
ROSEMARY AND CRISPY FRIED SEA LETTUCE

€ 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

€ 8/100g

ROMBO / ROMBO LISCIO € 10/100g

Dessert di Cristina

€ 8