



BACARO LA BAI A DEI PORCI

# Menù

## Gli Antipasti

Appetizers



RESTA CONNESSO,  
IL WI-FI LO OFFRIAMO  
NOI

### IL "CASSOPIPA" CON LE COZZE, VONGOLE E CANNOLICCHI

ADRIATIC MUSSELS, CLAMS AND RAZOR 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 VENETIAN PREPARATION · SOLE · MANTIS SHRIMP · SCALLOP · PRAWNS · SQUID · SARDINES

€ 25

### AL FORNO: CAPESANTE E CANESTRELLI NOSTRANI

BAKED: LOCAL SCALLOPS AND 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 BAI A DEI PORCI RISPETTA IL D.D.G. CE 853/04. – IN MANCANZA DI PRODOTTO FRESCO, O PER IL CONSUMO A CRUDO, LA BAI A 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 BAI A 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*

**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 ESTIVO E CAPESANTE NOSTRANE**

*FRESH HOMEMADE FETTUCINE WITH SUMMER TRUFFLE AND LOCAL SCALLOPS*

€ 30

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

*SCALLOP AND PRAWN-FILLED TORTELLONI WITH SPIDER CRAB RAGÙ AND SCALLOPS*

€ 25



BACARO LA BAIÀ DEI PORCI

*Secondi*  
*Main Courses*



RESTA CONNESSO,  
IL WI-FI LO OFFRIAMO  
NOI

**LA GRIGLIATA MISTA DI MARE**

SOGLIOLA · ORATA · SEPPIA · TONNO · MAZZANCOLLE · GALLINELLA · CANESTRELLI  
SERVITO CON VERDURE ALLA GRIGLIA E POLENTA  
MIXED SEAFOOD GRILL

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

€ 45

**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 · CANOCCHIA · CANESTRELLI  
LOCAL ADRIATIC FRIED SEAFOOD

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

€ 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

**LIMITED EDITION... IL FRITTO NOSTRANO DI CALAMARETTI GENTILE CON POLENTINA MORBIDA**

LIMITED EDITION... LIGHTLY FRIED BABY SQUID (CALAMARETTI) ZOTOLI, SERVED WITH SOFT POLENTA

€ 30

**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

*Dessert di Cristina*

€ 8