BACARO LA BAIA DEI PORCI

Menù

Gli Antipasti

Appetizers

RESTA CONNESSO,
IL WI-FI LO OFFRIAMO
NOI

COZZE E VONGOLE IN "CASSOPIPA"
WILD MUSSEL HAND-HARVESTED AND CLAMS IN THE TRADITIONAL VENETIAN "CASOPIPA"
€ 18

COZZE, POMODORO SARDO E PEPERONCINO
WILD MUSSEL HAND-HARVESTED BY DIVER WITH SARDINIAN TOMATOES AND A HINT OF CHILI
€ 20

COZZE 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

CAPPESANTE DELL'ADRIATICO AL FORNO
LOCAL SCALLOPS OVEN-BAKED
€ 20

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 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

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) · COCOLLOS (IRL)

TASTING OF SELECTED FRESH OYSTERS

GILLARDEAU (FRA) · 2 MIGNON DI GORO (ITA) · OSTRICA DEL DOGE (ITA) · COCOLLOS (IRL)

€ 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

GNOCCHETTI ARTIGIANALI "PASTIFICIO GARBIN CHIOGGIA" CON FASOLARI E ZUCCHINE

ARTISANAL GNOCCHETTI BY "PASTIFICIO GARBIN" OF CHIOGGIA WITH VENUS CLAMS AND ZUCCHINI

€ 20

LINGUINE BENEDETTO CAVALIERI AI "TRE ORGASMI"
VONGOLE · RICCIO DI MARE · BOTTARGA DI MUGGINE

BENEDETTO CAVALIERI LINGUINE "THREE ORGASMS"
CLAMS · SEA URCHIN · MULLET BOTTARGA

€ 30



BACARO LA BAIA DEI PORCI

I Secondi
Main Courses

RESTA CONNESSO,
IL WI-FI LO OFFRIAMO
NOI

LA GRIGLIATA MISTA DI MARE CON CROSTACEI E MOLLUSCHI

FILETTO DI ORATA/BRANZINO · CALAMARI · SEPPIA · CAPASANTA · MAZZANCOLLE · SOGLIOLA

SERVITO CON VERDURE ALLA GRIGLIA E POLENTA

(ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO CAMBIARE IN BASE ALLA DISPONIBILITÀ DEL PESCATO)

GILTHEAD SEA BREAM / SEA BASS FILLET · SQUID · CUTTLEFISH · SCALLOP · KING PRAWNS · SOLE

SERVED WITH GRILLED VEGETABLES AND POLENTA

(SOME PRODUCTS MAY CHANGE DEPENDING ON THE AVAILABILITY OF THE DAILY CATCH)

€ 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

€ 30

***LIMITED EDITION… SEPPIOLINE FRITTE CON POLENTA**

LIMITED EDITION… FRIED BABY CUTTLEFISH WITH POLENTA

€ 35

***VENTRESCA DI TONNO ROSSO ALLA GRIGLIA CON PATATE BOLLITE OLIO EVO E SALE MALDON**

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

€ 25

IL BACCALÀ ALLA VICENTINA CON OLIVE TAGGIASCHE E CAPPERI

VICENZA-STYLE SALT COD WITH TAGGIASCA OLIVES AND CAPERS

€ 20

***LA FRITTURINA DI CALAMARETTI NOSTRANI CON POLENTINA MORBIDA**

LOCAL FRIED ADRIATIC BABY SQUID WITH SOFT POLENTA

€ 25

***LA FRITTURA NOSTRANA DELL'ADRIATICO CON POLENTA**

CALAMARI · MAZZANCOLLE · FILETTI DI PESCATRICE · CANESTRELLI · SOGLIOLA

THE ADRIATIC SEAFOOD FRY AND POLENTA

SQUID · KING PRAWNS · MONKFISH FILLETS · QUEEN SCALLOPS · SOLE

€ 25

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

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

€ 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

I Dessert di Cristina

€ 8