



BACARO LA BAIA DEI PORCI

Mena
Gli Antipasti
Appetizers



WIFI

IL "CASSOPIPA" CON LE COZZE E LE VONGOLE DELL'ADRIATICO
ADRIATIC MUSSELS AND CLAMS COOKED IN THE TRADITIONAL VENETIAN "CASOPIPA"

€ 16

COZZE, POMODORO SARDO E PEPERONCINO
MUSSELS WITH SARDINIAN TOMATOES AND A HINT OF CHILI

€ 16

COZZE E "ZOLA VIA" - COZZE CON CREMA DI GORGONZOLA
MUSSELS "ZOLA VIA" - WITH GORGONZOLA CREAM SAUCE

€ 18

***TARTARE DI TONNO, STRACCIATELLA MOLISANA, PANE CARASAU, CAPPERI**

***TUNA TARTARE WITH MOLISANA STRACCIATELLA, CARASAU BREAD AND CAPERS**

€ 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**

€ 20

CAPELANTE NOSTRANE AL FORNO
BAKED LOCAL SCALLOP

€ 25

***INSALATINA TIEPIDA DI POLPO, TAGGIASCHE, MISTICANZA, PEPERONI, PATATE**
LIGHTLY WARMED OCTOPUS SALAD WITH TAGGIASCA OLIVES, MIXED BABY GREENS, SWEET PEPPERS

€ 22

***IL CRUDO DI SCAMPI CON OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA AL LIMONE**
RAW LANGOUSTINES WITH LEMON-INFUSED EXTRA VIRGIN OIL

€ 25

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, OSTRICHE,
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, OYSTERS,
MIGNON OYSTERS FROM GORO, TUNA TARTARE, SCALLOPS, MANTIS SHRIMPS, MAZZANCOLLE PRAWNS,
JULIENNE OF SQUID*

DEGUSTAZIONE DI SELEZIONE DI OSTRICHE FRESCHE

**GILLARDEAU (FRA) - COCOLLOS (FRA) - MADÌ (CHIOGGIA) - SANDALIA (SARDA) -
2 MIGNON DI GORO - BABY KYS (IRL)**

TASTING OF SELECTED FRESH OYSTERS

**GILLARDEAU (FRA) - COCOLLOS (FRA) - MADÌ (CHIOGGIA) - SANDALIA (SARDA) -
2 MIGNON DI GORO - BABY KYS (IRL)**

€ 35

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

FETTUCCINE DI PASTA FRESCA CON CAPESANTE NOSTRANE E TARTUFO NERO FRESCO

FRESH FETTUCCINE PASTA WITH LOCAL SCALLOPS AND FRESH BLACK TRUFFLE

€ 25

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

TORTELLONI FILLED WITH SHRIMP AND SCALLOPS, WITH SCALLOP AND LEEK RAGÙ

€ 25



BACARO LA BAIA DEI PORCI

Secondi
Main Courses

***LA GRIGLIATA MISTA DI MARE NOSTRANA**

SOGLIOLA, FILETTO DI BRANZINO, CAPASANTA, CANESTRELLI, CALAMARO, TONNO, VERDURE E POLENTA
(ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE SOSTITUITI IN BASE ALLA DISPONIBILITÀ)

MIXED GRILLED LOCAL SEAFOOD

SOLE, SEA BASS FILLET, SCALLOP, BABY SCALLOPS, SQUID, TUNA, VEGETABLES AND POLENTA
(SOME PRODUCTS MAY BE REPLACED DEPENDING ON AVAILABILITY)

€ 38

***TAGLIATA DI TONNO ALLA GRIGLIA CON PATATE INTEGRALI AL FORNO**

*GRILLED TUNA STEAK WITH WHOLE BAKED POTATOES

€ 25

IL FRITTO DI CALAMARI NOSTRANI, FILETTO DI PESCATRICE, MAZZANCOLLE, SALICORNIA E POLENTA

FRIED LOCAL SQUID, MONKFISH FILLET, KING PRAWNS, SAMPHIRE AND POLENTA

€ 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 E SALICORNIA**

*THE "ROCK OCTOPUS" – CRISPY OCTOPUS WITH CANNELLINI BEAN CREAM, SMOKED RICOTTA,
ROSEMARY AND SALICORNIA

€ 22

***IL "FRITTOLIN BELO E BON" - SERVITO ANCHE ALLA BARONA**

*CRISPY SEAFOOD MEDLEY

€ 28

***SEPPIOLINE E MAZZANCOLLE NOSTRANE ALLA GRIGLIA CON CAPONATINA**

*GRILLED LOCAL BABY CUTTLEFISH AND PRAWNS WITH CAPONATA

€ 33

***COTOLETTA DI FILETTO DI TONNO CON PATATE FRITTE E SALSA TARTARA**

*TUNA FILLET CUTLET WITH FRENCH FRIES AND TARTAR SAUCE

€ 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, OLIVE

LOCALE CATCH OF THE DAY

GRILLED WITH VEGETABLES OR BAKED WITH POTATOES, CHERRY TOMATOES AND OLIVES

€ 9/100g - ASTICE € 12/100g

Dessert di Cristina

€ 8