



BACARO LA BAIA DEI PORCI

Menù

Gli Antipasti

Appetizers



RESTA CONNESSO,
IL WI-FI LO OFFRIAMO
NOI

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 PUGLIESE, PANE CARASAU, CAPPERI**

*TUNA TARTARE WITH APULIAN 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

AL FORNO: CAPESANTE, CANESTRELLI E CANOLICCHI GENTILE

BAKED: SCALLOPS, QUEEN SCALLOPS AND RAZOR CLAMS

€ 20

***INSALATINA TIEPIDA DI POLPO, TAGGIASCHE, MISTICANZA, PEPERONI, PATATE**

LIGHTLY WARMED OCTOPLUS 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

€ 30

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 AVVISO 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

Ran 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, SASHIMI DI TONNO
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, TUNA SASHIMI
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

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

BIGOLI IN SALSA DELLA TRADIZIONE - BIGOLI DI PASTA FRESCA CON ALICI DEL MAR CANTABRICO

BIGOLI IN TRADITIONAL SAUCE - FRESH BIGOLI PASTA WITH CANTABRIAN SEA ANCHOVIES

€ 18

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

SCALLOP AND PRAWN-FILLED TORTELLONI WITH SPIDER CRAB RAGÙ

€ 25



BACARO LA BAIA DEI PORCI

*I Secondi
Main Courses*

LA GRIGLIATA MISTA DI MARE

SOGOLIOLA, FILETTO DI BRANZINO/ORATA, CANESTRELLI, SEPIA, TONNO, MAZZANCOLLE, CAPASANTA
SERVITO CON VERDURE ALLA GRIGLIA E POLENTA
MIXED SEAFOOD GRILL
SOLE, SEA BASS/BREAM FILLET, QUEEN SCALLOPS, CUTTLEFISH, TUNA, PRAWNS, SCALLOP
SERVED WITH GRILLED VEGETABLES AND POLENTA
€ 38

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

*GRILLED BLUEFIN TUNA STEAK WITH ROASTED WHOLE
€ 25

LA FRITTURA NOSTRANA DELL'ADRIATICO

CALAMARI, CALAMARETTI, MAZZANCOLLE, CANESTRELLI, FILETTO DI PESCATRICE, SOGLIOLA, CANOCCHIE
LOCAL ADRIATIC FRIED SEAFOOD
SQUID, BABY SQUID, PRAWNS, QUEEN SCALLOPS, MONKFISH FILLET, SOLE, MANTIS SHRIMP
€ 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
€ 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, CAPPERI E OLIVE
LOCAL CATCH OF THE DAY

GRILLED WITH VEGETABLES OR OVEN-BAKED WITH POTATOES, CHERRY TOMATOES, CAPERS AND OLIVES
€ 9/100g
(ASTICE/LOBSTER€12/100g)

I Dessert di Cristina

€ 8