



DAI MARI DEL NORD AL MEDITERRANEO, DALLA
NORVEGIA A SEDILE DI PORTO, DALLE MONARCHIE
ALLA REPUBBLICA,
PER IL PIÙ DEMOCRATICO DEI DEMOCRATICI,
SUA MAESTÀ IL BACCALÀ.

I Sedili (o Seggi o Piazze) erano delle istituzioni amministrative della città di Napoli i cui rappresentanti, detti Eletti, dal XIII al XIX secolo, si riunivano nel convento di San Lorenzo per cercare di raggiungere il bene comune della Città.

A cinque di essi avevano diritto di partecipare i nobili, mentre il resto dei cittadini era aggregato nel sesto seggio, quello del popolo.



IL SEDILE DI PORTO

Il **Sedile di Porto** risale al XIII secolo. Detto così perché si trovava vicino all'antico porto di Napoli. In epoca antica era un Seggio extramoenia. Lo stemma rappresenta il gigante mitologico Orione, figlio di Nettuno, esperto nella lavorazione dei metalli, o anche il leggendario nuotatore-marinaro Niccolò Pesce.

Lo stemma rappresenta la figura di un uomo ricoperto di lunghi peli di carnagione naturale impugnante con la mano destra un pugnale, in campo nero.

Corona trifogliata d'oro, per cimiero una nave che brucia e per sostegni due tritoni, in campo nero.

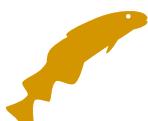


I sedili si estinsero nel 1800 in seguito all'editto del re Ferdinando IV di Borbone del 25 aprile 1800 che ne aboliva le funzioni unitamente al Tribunale di San Lorenzo.

Grazie alle riforme di Gioacchino Murat non furono del tutto riabilitati quanto piuttosto, l'8 agosto 1806, trasfusi nel Corpo di Città, e nel Municipio il 22 ottobre 1808, con l'elezione del primo Sindaco il 2 dicembre.



Il baccalà è l'alimento costituito dal merluzzo bianco conservato sotto sale. La salagione ne consente la conservazione per lungo tempo, e per questo viene impiegata fin da tempi lontanissimi per consentire il trasporto e la consumazione del pesce in luoghi anche molto distanti da quelli d'origine. Sembra che la procedura di salagione del baccalà si debba attribuire



IL BACCALÀ

ai pescatori baschi che, seguendo i branchi di balene e arrivati al Mare del Nord, si imbarcarono in enormi banchi di merluzzo verso l'isola di Terranova e usarono per questo pesce il procedimento di conservazione già da essi usato per la carne di balena. Il baccalà è elemento essenziale di molte cucine popolari, nelle quali il suo utilizzo si alterna a quello dello stoccafisso che è sempre merluzzo, ma conservato mediante essiccazione.

Tanto il baccalà quanto lo stoccafisso, per essere utilizzabili, hanno bisogno di una lunga immersione in acqua fredda, che provvede ad eliminare il sale per il primo e a restituire ai tessuti l'originale consistenza per il secondo.

La maggior parte del merluzzo pescato nel mondo proveniva dai Grandi Banchi di Terranova (Grand Banks), una zona di bassi fondali situata nell'Atlantico settentrionale, e dalle coste del Labrador:



A seconda del pezzo anatomico del merluzzo che si compra, il baccalà ha un costo ed un utilizzo differente. C'è il filetto, la parte alta con solo la lisca centrale, quello che a Napoli chiamiamo il "mussillo", che è molto carnosa e si presta ai secondi, ad essere fritto o marinato. Poi c'è la pancetta, che è la parte bassa e più spinosa, che si presta meglio per i primi piatti, o anche fritto da mangiare rigorosamente con le dita.

CHEF FAI TU, TRANQUILLO



**Degustazione di 7 portate
a scelta dello chef***

Conviviale, a centro tavola.

35,00 a persona



CHEF FAI TU, NON ESAGERARE



**Degustazione di 5 portate
a scelta dello chef***

Ad ognuno il proprio piatto.

30,00 a persona

* Bevande non comprese.
Solo per l'intero tavolo.

BACCALÀ VAGABONDO

Ricette dal mondo a modo mio.

Pico de gallo con baccalà

Messico
10,00

Souvlaki di baccalà con insalata greca

Grecia
12,00

Baccalà in salsa jerk

Giamaica
16,00

Macarons

Francia
14,00

L'ABC

SECONDO VINCENZO

L'erba aromatica, il baccalà, il legume.

Alloro, baccalà e ceci

Baccalà in umido, vellutata di ceci e olio profumato all'alloro
16,00

I CLASSICI

DI BACCALARIA

I piatti che non smetteremo mai di cucinarvi.

Gran Fritto

Baccalà proposto in vari tipi di frittura con salse fatte in casa
15,00

"Coronel" tonnè...

12,00

Parmigiana di melanzane e baccalà

12,00

Coronello alla "Don Antonio"

12,00

Baccalà fritto e al forno

12,00

LE PASTE FRESCHE E LE PASTE SECHE

Una volta li chiamavano primi piatti.

**Semplicità e materia prima
spaghettoni "Gentile", Baccalà Gaspè,
pomodori del "Piennolo", "Sapori Vesuviani"**

18,00

**Mezze maniche alle alghe
"Le Gemme del Vesuvio", aglio,
olio, stoccafisso e vellutata di piselli**

16,00

**Risotto al peperone giallo, bottarga di baccalà,
pesto d'oliva e capperi**

16,00

Ravioli di baccalà in salsa di asparagi

16,00

"L'ORO DI NAPOLI" PASSEGGIATA TRA I SEDILI DI NAPOLI

"Mpepat" di baccalà
16,00

Baccalà e "Purp"
16,00

Baccalà arrosto alla "Scapece"
16,00

C'ERA UNA VOLTA UN POVERO BACCALÀ, CHE DIVENTA RICCO...

Omaggio a Gualtiero Marchesi

Baccalà oro e zafferano

20,00

Baccalà patate e tartufo

20,00

Baccalà fonduta di gorgonzola miele e noci

16,00

SI PROPRIO NU BACCALÀ

Senza offesa, ovviamente.

Calamario fritto

15,00

Alicelle 'ndurate e fritte

9,00

Insalata di mare

16,00

Impepata di cozze

10,00

Pasta e Piselli

12,00

Caprese

10,00

Entrecôte ai ferri con verdure

14,00

DALLA BOTTEGA...

SALUMERIA ITTICA:

Salmone faroese Upstream, pesce spada selezione Jolanda de Colò, aringhe argentate e dorate, prosciutto di tonno selezione Jolanda de Colò, servito con crostini, capperi e olive

(min 2 pers.)

25,00

Alici del cantabrico con burro e crostini

15,00

LA BOTTEGA

Piazzetta di Porto con l'osteria e la sua bottega diviene ancor più **la piazzetta del baccalà a Napoli.**

Visita il nostro punto vendita.



Dolci
€ 5,00

Caffè
€ 1,50

Coperto
€ 2,50

BACCALÀ

DI EDUARDO DE FILIPPO

Era luongo duje metre e vinticinche,
`mmmane appese mpont'`a ddoje cordelle,
`a capa `e mbomma, `e piede a barchetelle...
`o metteteno nomme Baccalà

Baccalà, Baccalà, guagliù currite!
Fische e pernacchie, pummarole e torze,
dint' `a munnezza chi trovava scorze,
`e scarrecava `ncuolo a Baccalà.

"Figlie `e mappine!" Baccalà strillava
e se smerzava cu `nu svenimento.
E `o vico, tanto era cuntento,
quanno sbatteva `n terra Baccalà,

"Ha perz'e senze...!"
"Ha struzellat ll'ucchie!"
"Quant'è brutto..." "Chiammate `o carrettone!..."
"È nu scuorno!..." "Appuntatele `o cazone!..."
"Nu sicchio d'acqua nfaccia `o fa scetà!..."

Fu comm'`a nu schianto... Ce pensate?
Isso ca mmiez'`a gente c'`o sfooteva,
s'entusiasimava overo e ce redeva!...
Sta vota, se sentette e scunucchià.

"Pecchè allucca, ma chi è?"

E dicettero `o stesso na matina,
tutt'`a folla d'`o vico Lammatare,
nnanz'`a puteca sfitta `e nu rammare,
umida e sporca... "È muorto? Ma chi è?"
"A corda ll'ha attaccata sott'e trave...
e pe murì ha sofferto overamente...
- dicette na guagliona - Certamente,
accussì luongo comm'aveva fa?
E gamme s'ha tirate e s'ha tenute
tutt'arrugate, fino all'agonia...
Si m'`o sonno stanotte, arrassusia...
È brutto, pover'ommo... Ma chi è?"

**Informazioni alimentari ai consumatori,
regolamento n° 1169/2011 (FIC)**

In attesa che le procedure di attuazione pratica del regolamento (UE) n° 1168/2011 del Parlamento europeo vengano chiarite con gli organi di vigilanza sanitaria nei vari steps procedurali si comunica alla rispettabile clientela l'elenco delle sostanze o prodotti che provocano **allergie** o **intolleranze** conformi all'allegato II del regolamento (UE) N. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25/10/2011.

**Le sostanze o prodotti che provocano
allergie o intolleranze**

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano (come farro e Khorasan) segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e ai relativi prodotti.
2. Crostacei e prodotti derivanti da crostacei.
3. Le uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).
8. Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg / kg.
13. Lupin e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

**European Food Information to Consumers,
Regulation No 1169/2011 (FIC)**

While waiting for the procedures of practical implementation of the European Parliament Regulation (EU) No 1168/2011 are clarified by Health Inspectors step by step, we would like to show our dear customers the list of substances or products causing FOOD ALLERGY or FOOD INTOLERANCES in accordance with Annex II Regulation (EU) N. 1169/2011 of the European Parliament and Council on 25 October 2011.

**Substances or Products causing
ALLERGIES or INTOLERANCIES**

1. Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat) rye, barley, oats, or their hybridised strains and products thereof.
2. Crustaceans and products thereof.
3. Eggs and products thereof.
4. Fish and products thereof.
5. Peanuts and products thereof.
6. Soyabeans and products thereof.
7. Milk and products thereof (including lactose).
8. Nuts, namely; almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts.
9. Celery and products thereof.
10. Mustard and products thereof.
11. Sesame seeds and products thereof.
12. Sulfur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg / kg.
13. Lupin and products thereof.
14. Molluscs and products products thereof.



Piazzetta di Porto n.4 - 80134 - Napoli

081 0120049 - 324 8886332

www.baccalaria.it

facebook.com/baccalaria