



DAI MARI DEL NORD AL MEDITERRANEO,
DA ISLANDA E 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-marinario 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.

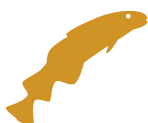


I sedili si estinsero nel 1800 in seguito all'editto del re Ferdinando IV di Borbone del 25 aprile 1800 che ne aboliva le funzioni unitamente al Tribunale di San Lorenzo.

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.

40,00 a persona



CHEF FAI TU, NON ESAGERARE



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

Ad ognuno il proprio piatto.

35,00 a persona

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

BACCALÀ VAGABONDO

Ricette dal mondo a modo mio

Pico de gallo e baccalà

Messico

12,00

Tajine

Cous cous con verdure e stoccafisso

16,00

Baccalà in salsa teriaky

riso basmati alle verdure

Giappone

16,00

Souvlaki

salsa tzatziki pomodori Sorrento olive nere,
feta e pesto di basilico

Grecia

14,00

Babaganoush e baccalà arrosto

Marocco

16,00

Tiradito alle olive

Perù

12,00

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 diversi tipi di panature
Con maionese classica e all'aglio fatta in casa
16,00

"Coronel" tonnè

12,00

Parmigiana di melanzane e baccalà

12,00

Baccalà arrosto alla scapece

16,00

Baccalà alla napoletana fritto e al forno con pomodorini olive e capperi

16,00

Panaro di Baccalaria

Polpette di Baccalà con parmigiano e frutta secca
accompagnate con soffritto di Baccalà
14,00

LE PASTE FRESCHE E LE PASTE SECCHHE

Una volta li chiamavano primi piatti

Risotto “che vuole essere un peperone in padella”

Peperone giallo, capperi, pesto di olive nere
e Baccalà ai ferri

16,00

Spaghettoni ai 4 pomodori e baccalà

18,00

Ravioli di Baccalà con soutè di cozze e pomodorini

16,00

Mezzi paccheri

con fave, guanciale, pecorino e stoccafisso

16,00

Tagliolini freschi “alla Tommasino”

Burro, alici di cetara, limone e baccalà

16,00

Lo special del giorno

16,00

PASSEGGIANDO PER I VICOLI...

La Rattacasa

Baccalà al vapore, fonduta di parmigiano
e tartufo di bagnoli irpino

20,00

Un Turco Napoletano

Bulgur turco con baccalà alla genovese

16,00

Impepata

Zuppetta di patate, Baccalà, pepe, cozze e limone

16,00

NOI CI METTIAMO IL CORONELLO...

Coronello arrosto, rosmarino, patate e patate

Crema parmantier e patate croccanti

16,00

Coronello arrosto con piselli e piselli

Vellutata di piselli e piselli alla francese

16,00

Coronello alla Don Antonio

Vellutata di peperoni gialli, limone, pesto di olive

16,00

SÌ PROPRIO NU BACCALÀ

Senza offesa ovviamente

Alici fritte

10,00

Calamaro* fritto

12,00

Misto di pesce alla brace

Calamaro*, pesce spada* e
gamberone* di mazzara del vallo
20,00

Calamaro* arrostito

16,00

Pesce spada* alla siciliana

Con pomodorini olive e capperi
16,00

Linguine alla "Peppiniello"

Pomodorini e gamberi* di mazzara del Vallo
20,00

Impepata di cozze

12,00

Spaghetti ai 4 pomodori

14,00

Entrecote ai ferri con verdure

15,00

DALLA BOTTEGA

SALUMERIA ITTICA:

**Misto di sott'oli e salumi di mare,
a seconda della disponibilità,
servito con crostini, capperi e olive**

(min 2 pers.)

30,00

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

6,00

Caffè

1,50

Coperto

2,50

BACCALÀ

DI EDUARDO DE FILIPPO

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

Baccalà, Baccalà, guagliù currite!
Fische e pernacchie, pummarole e torze,
dint' `a munnezza chi trovava scorze,
`e scarrecava `n cuollo 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'uocchie!"
"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 penzate?
Isso ca mmiez'`a gente c'`o sfotteva,
s'entusiasitava 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'arrugmate, 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 vengono chiarite con gli organi di vigilanza sanitaria nei vari steps procedurali si comunica alla spettabile clientela l'elenco delle sostanze o prodotti che provocano **allergie o intolleranze** conforme 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 thereof.



Piazzetta di Porto n.4 - 80134 - Napoli

081 0120049 - 324 8886332

www.baccalaria.it

facebook.com/baccalaria