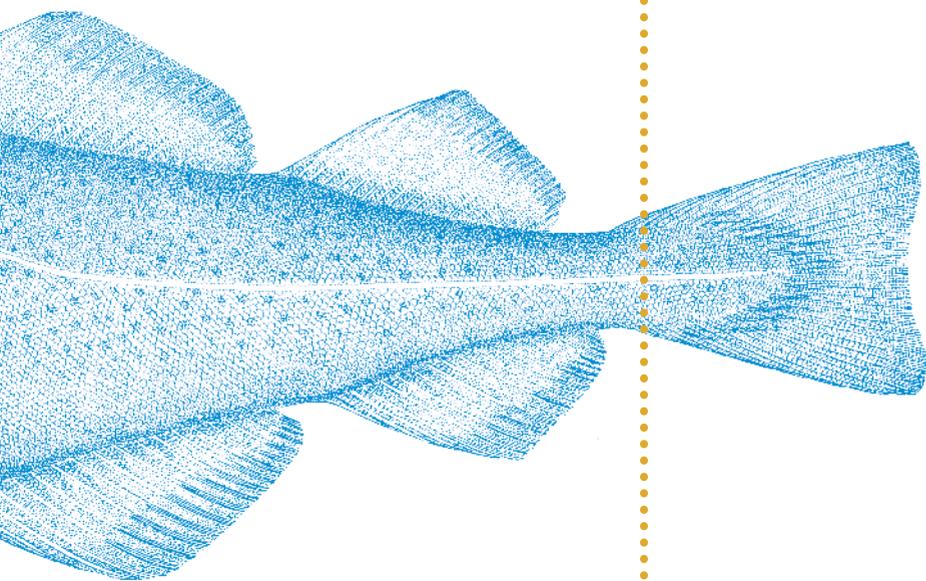


Il Menu



BACCALARIA
osteria · vineria
e la sua Bottega



Chef fai tu, tranquillo

Degustazione di 7 portate a scelta dello Chef

Conviviale, a centro tavola



Chef fai tu, non esagerare

Degustazione di 5 portate a scelta dello Chef

Ad ognuno il proprio piatto



**RICORDATI DI SEGNALARE EVENTUALI ALLERGIE E INTOLLERANZE
E CONSULTARE IL REGISTRO DEGLI ALLERGENI**

*Coperto e bevande non compresi

L'ABC

SECONDO VINCENZO

le erbe aromatiche,
il Baccalà,
i legumi

ALLORO, BACCALÀ E CECI

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



Semplicemente

MUSSILLO O CORONELLO

Arrostito o bollito
In carpaccio
In tartare



Baccalà Vagabondo

Ricette dal mondo a modo mio

LA CATAPLANA

Baccalà in umido, peperoni, patate, cipolla e pomodoro

Portogallo



CAUSA RELLENA

sfoglie di Baccalà arrostito, crema fredda di patata,
salsa aji amarillo, uova sode

Perù



KIMCHI

Baccalà arrosto, cavolo verza fermentato con la sua glassa

Corea



Made in Japan

BACCALÀ IN SALSA TERIYAKI

riso basmati, verdure



CARPACCIO DI BACCALÀ IN SALSA PONZU



BACCALÀ KARAAGE



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 fatte in casa



“CORONEL” TONNÈ



PARMIGIANA DI MELANZANE E BACCALÀ



BACCALÀ ARROSTO COL SUO RINFORZO



IL BOSCO...

Baccalà arrosto, misticanza di funghi e tartufo



BACCALÀ ALLA NAPOLETANA FRITTO E AL FORNO

con pomodori San Marzano, olive e capperi



PANARO DI BACCALARIA

polpette di Baccalà con salsa di soffritto



Le paste

Una volta li chiamavano primi piatti

SPAGHETTONI AI 4 POMODORI E BACCALÀ



RAVIOLI ALLA GENOVESE

stracotto di cipolla, guanciale e Baccalà



TONNARELLI CACIO & PEPE, BACCALÀ E AGRUMI



MUNNEZZAGLIA, PATATE, FONDUTA DI PROVOLA E BACCALÀ



VERZA E RISO, LIMONE E BACCALÀ AFFUMICATO

€ 18,00



le Zuppe

FAGIOLI... scarole e Stoccafisso



ZUCCA... farro, torzelle e Baccalà



LENTICCHIE... spinaci e Baccalà



PATATE... porcini, castagne, Baccalà e tartufo



C'era una volta

LA RATTACASA

Baccalà al vapore,
fonduta di parmigiano e tartufo



UN "CORONELLO" CON LE PATATE

coronello arrosto, rosmarino, patate e patate.
crema parmantier e patate croccanti



L'Apolide

CEVICHE VESUVIANO

Baccalà marinato, leche de tigre al pomodoro del Piennolo,
papaccelle, rucola e portulaca



PIL PIL ALLA PERTECAREGNA

Baccalà al vapore, salsa pil pil al peperone crusco



TRA UN RAMEN E UN PANCOTTO

pane raffermo cotto nel dashi,
Baccalà al vapore, katsuobushi e parmigiano



CHURRASCO CALABRO

spiedo di coronello e patate ai ferri, salsa nduja



Si proprio nu Baccalà

Senza offesa ovviamente

ALICI FRITTE



CALAMARO* FRITTO



ARROSTO DI MARE

calamaro*, polpo* e gamberone* di Mazara del Vallo



CALAMARO* ARROSTITO



LINGUINE ALLA "PEPPINIELLO"

pomodorini e gamberi* di Mazara del Vallo



MUNNEZZAGLIA, PATATE E FONDUTA DI PROVOLA



SPAGHETTONE AI 4 POMODORI



POLPO*, CREMA DI PAPATE, POMODORO E PESTO



ENTRECÔTE ARROSTO CON VERDURINE

SALSICCIA ARROSTO CON VERDURINE



CONTORNI

*Prodotto d'eccellenza abbattuto a bordo

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.)



**ALICI DEL CANTABRICO
CON BURRO E CROSTINI**



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

Caffè

Coperto

tabella degli allergeni



glutine

cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati



crostacei e derivati

sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili



uova e derivati

tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme ecc



pesce e derivati

inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali



arachidi e derivati

snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



soia

latte, tofu, spaghetti, etc.



latticini

yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte



frutta a guscio e derivati

tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi



sedano e derivati

presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



senape e derivati

si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



sesamo e derivati

oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine



solfiti

usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta



lupini e derivati

presente ormai in molti cibi vegan, sottoforma di arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine



molluschi e derivati

canestrello, polpo, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.

**RICORDATI DI SEGNALARE
EVENTUALI ALLERGIE E INTOLLERANZE
E CONSULTARE IL REGISTRO DEGLI ALLERGENI**

note di acquisto/conservazione delle materie prime

- A** prodotto acquistato fresco e sottoposto in loco ad abbattimento rapido di temperatura per conservazione surgelata a -18°
- B** prodotto acquistato abbattuto e surgelato all'origine
- C** produzione interna fresca, pastorizzata e sottoposta ad abbattimento rapido di temperatura per conservazione surgelata