

Chef fai tu, tranquillo

Degustazione di 6 portate a scelta dello Chef

Antipasto freddo
Antipasto caldo
Pasta o riso
Piatto principale
Frutta
Dolce

€ 45,00 a persona*

Le paste

Una volta li chiamavano primi piatti

SPAGHETTONI AI 4 POMODORI E BACCALÀ

€ 18,00

TONNARELLI CACIO E PEPE, BACCALÀ E AGRUMI

€ 16,00

PASTA E PISELLI STOCCAFISSO E MENTUCCIA

€ 16,00

RISOTTO "CHE VUOLE ESSERE UN PEPERONE IN PADELLA"

Salsa di peperone giallo, tapenade di olive e capperi,
sfoglie di baccalà arrosto, e peperoni rossi croccanti

€ 16,00

Baccalà Vagabondo

ricette dal mondo a modo mio

LA CATAPLANA

Baccalà in umido, peperoni, patate, cipolla e pomodoro

Portogallo

€ 20,00

SOUVLAKY DI BACCALÀ

Spiedino di baccalà, tzaziki, pomodoro cuore di bue,
cipolla agrodolce, feta e salsa al basilico

Grecia

€ 16,00

Made in Japan

BACCALÀ IN SALSA TERIYAKI

riso basmati, verdure

€ 16,00

CARPACCIO DI BACCALÀ IN SALSA PONZU

€ 16,00

BACCALÀ KARAGEE

€ 16,00

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

€ 16,00

Semplicemente

MUSSILLO O CORONELLO

alla brace o bollito € 15,00
in carpaccio e tartare € 14,00

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 fatte in casa

€ 16,00

"CORONEL" TONNÈ

€ 14,00

PARMIGIANA DI MELANZANE E BACCALÀ

€ 14,00

BACCALÀ ALLA SCAPECE

Vellutata di zucchine, baccalà arrosto,
scapece di zucchine, salsa alla menta

€ 16,00

CORONELLO ALLA DON ANTONIO

Coronello in bianco, salsa di peperone giallo,
julienne di peperoni, tapenade di olive itrane,
capperi e citronette (piatto freddo)

€ 16,00

BACCALÀ ALLA NAPOLETANA FRITTO E AL FORNO

con pomodori San Marzano, olive e capperi

€ 16,00

PANARO DI BACCALARIA

Polpette di Baccalà con salsa di soffritto

€ 14,00

C'era una volta

LA RATTACASA

Baccalà al vapore,
fonduta di parmigiano e tartufo

€ 22,00

UN "CORONELLO" CON LE PATATE

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

€ 16,00

IMPEPATA DI BACCALÀ

€ 16,00

Chef fai tu, non esagerare

Degustazione di 5 portate a scelta dello Chef

Antipasto freddo o caldo a scelta per l'intero tavolo
Pasta o riso
Piatto principale
Frutta
Dolce

€ 40,00 a persona*

L'Apolide

CEVICHE VESUVIANO

€ 16,00

PIL PIL ALLA PERTECAREGNA

€ 16,00

Si proprio nu Baccalà

Senza offesa ovviamente

ALICI FRITTE

€ 12,00

CALAMARO* FRITTO

€ 16,00

ARROSTO DI MARE

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

€ 25,00

CALAMARO* ARROSTITO

€ 16,00

LINGUINE ALLA "PEPPINIELLO"

Pomodorini e gamberi* di Mazara del Vallo

€ 20,00

SPAGHETTONE AI 4 POMODORI

€ 15,00

SPAGHETTONE ALLE COZZE

€ 16,00

POLPO,* CREMA DI PAPATE, POMODORO E PESTO

€ 18,00

ENTRECOTE AI FERRI CON VERDURINE

€ 16,00

IMPEPATA DI COZZE

€ 14,00

CONTORNI

€ 6,00

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

*Prodotto d'eccellenza abbattuto a bordo

Dolci € 6,00

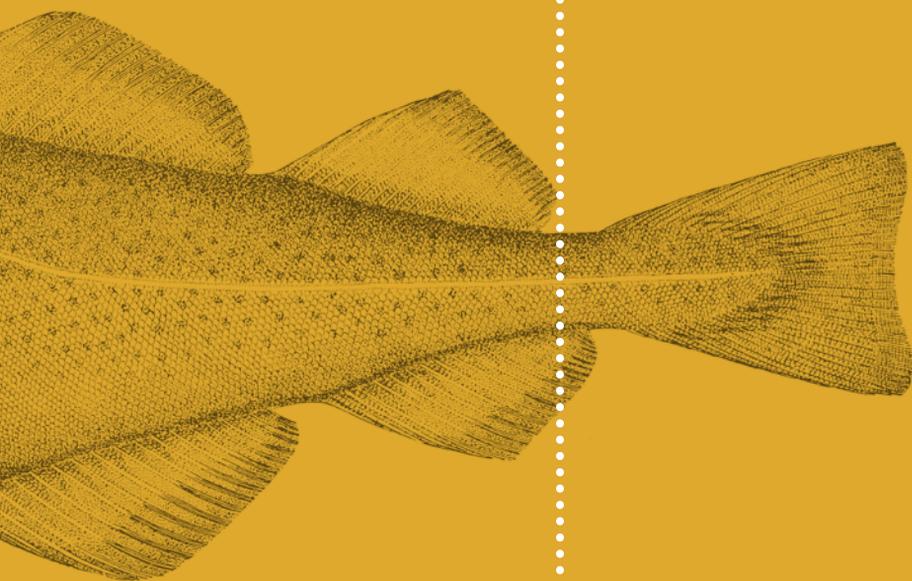
Caffè € 2,00

Coperto € 2,50

*Coperto e bevande non compresi

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

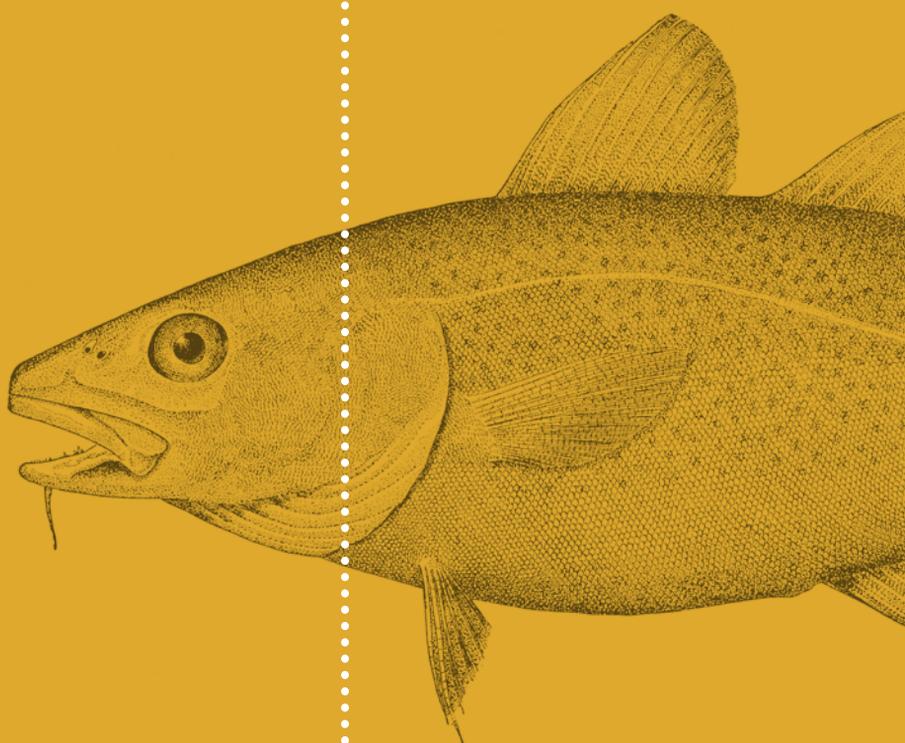
Piazzetta di Porto n.4 - 80134 - Napoli | 081 0120049 - 324 8886332 | www.baccalaria.it | facebook.com/baccalaria



La Carta dei Vini



BACCALARIA
osteria · vineria
e la sua Bottega





Il Sedile di Porto



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 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 dei metalli, o anche il leggendario nuotatore-marinaro Niccolò Pesce. 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.



i Bianchi

CAMPANIA

Falanghina Mustilli	20,00
Falanghina dop la Seneta Sannio Janare	20,00
Falanghina del Taburno Cesco dell'Eremo	25,00
Fiano di Avellino docg Colli di Lapio Romano Clelia	25,00
Fiano di Paestum igp Trentenare bio S. Salvatore	25,00
Fiano di Paestum igp Kratos Maffini	25,00
Fiano di Avellino Bechar Caggiano	25,00
Greco di Tufo docg Tenuta del Meriggio	20,00
Fiano di Paestum Pietra Incatenata Maffini	40,00
Fiano di Paestum Pian di Stio S. Salvatore	40,00
Fiano di Avellino docg Quinto Decimo	50,00
Greco di S. Agata Mustilli	20,00
Greco di Tufo docg Benito Ferrara Vigna Cicogna	24,00
Greco di Paestum igp Calpazio bio S. Salvatore	25,00
Greco di Tufo Devon Caggiano	25,00
Fiano di Avellino docg Tenuta del Meriggio	25,00
Greco di Tufo docg G. D Arles Quinto Decimo	50,00
Pallagrello bianco igt Vestini Campagnaro	24,00
Catalanesca Kata' igp Cantine Olivella	20,00
Tramonti bianco doc Costa d' Amalfi Tenuta S. Francesco	22,00
Per Eva doc Costa d'Amalfi Tenuta San Francesco	30,00
Coda di volpe Cantine del Taburno	18,00
Fiano / Greco Fiagrè Caggiano	20,00
Vetere 12° San Salvatore	25,00
Aglianico Rosato Paestum igp bio	
Biancolella d'Ischia Tommasone doc	25,00

i Bianchi

ABRUZZO

Pecorino igp Tenuta Ulisse	20,00
Pecorino doc Castello di Semivicoli	25,00

FRIULI

Sharis igt Livio Felluga Chardonnay/ Ribolla Gialla	22,00
Ribolla gialla doc Livio Felluga	30,00
Pinot Grigio doc Livio Felluga	30,00
Friulano doc Livio Felluga	30,00

PIEMONTE

Blange Ceretto Arneis	35,00
------------------------------	-------

TRENTINO ALTO ADIGE

Müller Thurgau doc Alois Lageder	18,00
Chardonnay doc Alois Lageder	18,00
Sauvignon Blanc doc Alois Lageder	20,00
Pinot Bianco Shulthausen St. Michael Eppan	25,00
Gewustraminer doc Alois Lageder	20,00
Gewustraminer St. Michael Eppan	25,00
Gewustraminer Stc. Valentin St. Michael Eppan	40,00

SICILIA

Catarratto Donna Fugata	18,00
Grillo Donna Fugata	18,00
Chardonnay Donna Fugata	20,00

VENETO

Rosa dei Masi Rosato Trevenezie igt	25,00
--	-------

i Possi

CAMPANIA

Piedirosso Mustilli	20,00
Aglianico dop Lucchero Sannio Janare	20,00
Tramonti rosso doc Tenute San Francesco	22,00
Aglianico igp Paestum Kleos	25,00
Maffini Paestum	
Aglianico igp Paestum Jungano San Salvatore	30,00
Aglianico dop Quattro Confini Benito Ferrara	20,00
Aglianico doc Tauri Caggiano	22,00
Aglianico Cesco di Nece Mustilli	20,00
Gragnano Ottone della Penisola Sorrentina	22,00
Moio 57	24,00
Pallagrello nero Vestini Campagnaro	30,00
Gillo bio Aglianico S. Salvatore Paestum	48,00
Taurasi docg Caggiano	55,00
Vigna Macchia dei Goti	

TOSCANA

Chianti classico docg	18,00
Castiglioni M. Frescobaldi	
Chianti Rufina docg	28,00
Nipozzano M. Frescobaldi 28	
Brunello di Montalcino docg	60,00
Castel Giocondo M. Frescobaldi	

SICILIA

Syrah igt Planeta	30,00
--------------------------	-------

i Possi

VENETO

Ripassa Campofiorin Cantine Masi	25,00
Valpolicella Classico Cantine Masi	30,00
Amarone Costasera Cantine Masi	60,00

ABRUZZO

Montepulciano d'Abruzzo igt Tenute Ulisse	20,00
Montepulciano d'Abruzzo igt Marina Cvetic	35,00

FRIULI

Vertigo igt Livio Felluga Merlot / Cabernet	19,00
Nourè igt Livio Felluga Pinot / Merlot	20,00
Sossò docg Livio Felluga Merlot/ Refosco	65,00

PUGLIA

Salice Salentino Feudi San Marzano	18,00
Negroamaro Sud Feudi San Marzano	18,00
Primitivo di Manduria Sud Feudi San Marzano	20,00

TRENTINO ALTO ADIGE

Lagrein Abbazia di Novacella	22,00
Lagrein Alois Lageder	22,00
Pinot Noir Abbazia di Novacella	25,00
Pinot Noir Alois Lageder	22,00
Pagis Schiava St.Michael Eppan	25,00

Le Bollicine

Asprinio d'Aversa doc Trentapioli	22,00
Caprettone del Vesuvio "Casa Setaro"	22,00
Spumante di Falanghina Quid Janare	20,00
Ferghettina Franciacorta Brut	35,00
Ferghettina Franciacorta Milledì	50,00
Ferghettina Franciacorta Rosè	50,00
Ca' del Bosco	55,00

le Birre e...

Peroni Gran Riserva	0.50 cl	8,00
Peroni chiara	0.33 cl	4,00
Menabrea	0.33 cl	5,00
Peroni	0.66 cl	6,00
<i>Bibite analcoliche</i>		3,00
<i>Aperitivo alcolico</i>		8,00

i Dolci di Baccalaria



7 veli al cioccolato	6,00
Crostata di fragoline	6,00
Pasta di mandorle crema e amarena	6,00
Baba' Crema e fragoline	6,00
Zeppolone Crema e amarena	6,00
B Sorbetti / Semifreddi	7,00

i Distillati

Amaro	5,00
Limoncello	5,00
Grappa bianca e barricata	5,00
Passito di Pantelleria Ben Rye'	7,00
Nocino I Curti	8,00
Rum Cubaney 18 anos	10,00
Rum J bally 7 anos	8,00
Rum Diplomatico G.S	8,00
Hennessy Cognac	8,00
Armagnac Dartigalongue	12,00
Calvados	7,00
Lagavulin	8,00
Talisker	8,00
Laphroaig	8,00
Oban	8,00
Hendrik's gin	8,00
Porto Quintanova	8,00
Grappa Berta Roccavino	8,00
Acqua Vite d'Uva Berta Mito delle Ore	10,00

Dessert



Chocolate cake	6,00
Wild strawberries crostata	6,00
Cream, black cherry and almond pasta cake	6,00
Sorbet / Semifreddo	7,00

Caffè	2,00
B Coperto / Cover charge	2,50

TABELLA PER LA STIMA DELLE QUANTITÀ DI BEVANDE ALCOLICHE CHE DETERMINANO IL SUPERAMENTO DEL TASSO ALCOLEMICO LEGALE PER LA GUIDA IN STATO DI EBBEREZZA, PARI A 0,5 GRAMMI PER LITRO
(Art. 6 del decreto legge 3 agosto 2007 n. 117 convertito in legge, con modificazioni, dall'art. 1 della legge 2 ottobre 2007 n. 160)

La Tabella contiene i LIVELLI TEORICI DI ALCOLEMIA RAGGIUNGIBILI DOPO L'ASSUNZIONE DI UNA UNITÀ ALCOLICA

UNITÀ ALCOLICA DI RIFERIMENTO (in cc) (Bicchieri, lattina o bottiglia serviti usualmente nei locali)			
Birra	330 cc	Superalcolici	40 cc
Vino	125 cc	Champagne/spumante	100 cc
Vini liquorosi-aperitivi	80 cc	Ready to drink	150 cc
Digestivi	40 cc	MIX	summare i componenti

I valori di ALCOLEMIA, calcolati in base al sesso, al peso corporeo e all'essere a stomaco vuoto o pieno, sono solo indicativi e si riferiscono ad una assunzione entro i 60-100 minuti precedenti

Se si assumono più unità alcoliche, per conoscere il valore di alcolemia raggiunto è necessario sommare i valori indicati per ciascuna unità alcolica consumata **

DONNE

STOMACO VUOTO							STOMACO PIENO								
BEVANDA	% (g/100) alcoolica	Peso corporeo (Kg)					BEVANDA	% (g/100) alcoolica	Peso corporeo (Kg)						
		45	55	60	65	75			80	45	55	60	65	75	80
		Livelli teorici di alcolemia							Livelli teorici di alcolemia						
birra analcolica	0,5	0,06	0,05	0,04	0,04	0,03	0,03	birra analcolica	0,5	0,03	0,03	0,02	0,02	0,02	0,02
birra leggera	3,5	0,39	0,32	0,29	0,27	0,24	0,22	birra leggera	3,5	0,23	0,19	0,17	0,16	0,14	0,13
birra normale	5	0,56	0,46	0,42	0,39	0,34	0,32	birra normale	5	0,32	0,26	0,24	0,22	0,19	0,18
birra speciale	8	0,90	0,73	0,67	0,62	0,54	0,50	birra speciale	8	0,52	0,42	0,39	0,36	0,31	0,29
birra doppio malto	10	1,12	0,92	0,84	0,78	0,67	0,63	birra doppio malto	10	0,65	0,53	0,48	0,45	0,39	0,36
vino	12	0,51	0,42	0,38	0,35	0,31	0,29	vino	12	0,29	0,24	0,22	0,20	0,18	0,17
vini liquorosi-aperitivi	18	0,49	0,40	0,37	0,34	0,29	0,28	vini liquorosi-aperitivi	18	0,28	0,23	0,21	0,20	0,17	0,16
digestivi	25	0,32	0,26	0,24	0,22	0,19	0,18	digestivi	25	0,20	0,16	0,15	0,14	0,12	0,11
digestivi	30	0,39	0,32	0,29	0,27	0,23	0,22	digestivi	30	0,24	0,19	0,18	0,16	0,14	0,13
superalcolici	35	0,45	0,37	0,34	0,31	0,27	0,25	superalcolici	35	0,27	0,22	0,21	0,19	0,16	0,15
superalcolici	45	0,58	0,47	0,43	0,40	0,35	0,33	superalcolici	45	0,35	0,29	0,26	0,24	0,21	0,20
superalcolici	60	0,77	0,63	0,58	0,53	0,46	0,43	superalcolici	60	0,47	0,38	0,35	0,33	0,28	0,26
champagne/spumante	11	0,37	0,31	0,28	0,26	0,22	0,21	champagne/spumante	11	0,22	0,18	0,16	0,15	0,13	0,12
ready to drink	2,8	0,12	0,10	0,09	0,08	0,07	0,07	ready to drink	2,8	0,07	0,06	0,06	0,05	0,04	0,04
ready to drink	5	0,24	0,20	0,18	0,17	0,14	0,14	ready to drink	5	0,15	0,12	0,11	0,10	0,09	0,08

** Esempi: donna, peso 45 Kg, ha assunto a stomaco vuoto 1 birra leggera ed 1 aperitivo alcolico. Alcolemia attesa: 0,39+0,49 = 0,88 grammi/litro; donna, peso 60 Kg, ha assunto a stomaco pieno 2 superalcolici (60°). Alcolemia attesa: 0,35+0,35 = 0,70.

UOMINI

STOMACO VUOTO							STOMACO PIENO								
BEVANDA	% (g/100) alcoolica	Peso corporeo (Kg)					BEVANDA	% (g/100) alcoolica	Peso corporeo (Kg)						
		55	65	70	75	80			90	55	65	70	75	80	90
		Livelli teorici di alcolemia							Livelli teorici di alcolemia						
birra analcolica	0,5	0,04	0,03	0,03	0,01	0,01	0,01	birra analcolica	0,5	0,02	0,02	0,02	0,01	0,01	0,01
birra leggera	3,5	0,25	0,21	0,19	0,18	0,17	0,15	birra leggera	3,5	0,14	0,12	0,11	0,10	0,10	0,09
birra normale	5	0,35	0,30	0,28	0,26	0,24	0,22	birra normale	5	0,20	0,17	0,16	0,15	0,14	0,12
birra speciale	8	0,56	0,48	0,44	0,41	0,39	0,35	birra speciale	8	0,33	0,28	0,26	0,24	0,22	0,20
birra doppio malto	10	0,71	0,6	0,55	0,52	0,49	0,43	birra doppio malto	10	0,41	0,34	0,32	0,30	0,28	0,25
vino	12	0,32	0,27	0,25	0,24	0,22	0,20	vino	12	0,18	0,16	0,15	0,14	0,13	0,11
vini liquorosi-aperitivi	18	0,31	0,26	0,24	0,23	0,21	0,19	vini liquorosi-aperitivi	18	0,18	0,15	0,14	0,13	0,12	0,11
digestivi	25	0,20	0,17	0,16	0,15	0,15	0,12	digestivi	25	0,12	0,10	0,10	0,09	0,08	0,08
digestivi	30	0,24	0,21	0,19	0,18	0,18	0,15	digestivi	30	0,15	0,13	0,12	0,11	0,10	0,09
superalcolici	35	0,28	0,24	0,22	0,21	0,19	0,17	superalcolici	35	0,17	0,15	0,14	0,13	0,12	0,11
superalcolici	45	0,36	0,31	0,29	0,27	0,25	0,22	superalcolici	45	0,22	0,19	0,17	0,16	0,15	0,14
superalcolici	60	0,48	0,41	0,38	0,36	0,33	0,30	superalcolici	60	0,30	0,25	0,23	0,22	0,20	0,18
champagne/spumante	11	0,24	0,19	0,18	0,17	0,16	0,14	champagne/spumante	11	0,14	0,11	0,11	0,10	0,09	0,08
ready to drink	2,8	0,08	0,06	0,06	0,06	0,05	0,05	ready to drink	2,8	0,05	0,04	0,04	0,03	0,03	0,03
ready to drink	5	0,15	0,13	0,12	0,11	0,10	0,09	ready to drink	5	0,09	0,08	0,07	0,07	0,06	0,06

** Esempi: uomo, peso corporeo 75 Kg, ha assunto a stomaco vuoto 2 birre speciali. Alcolemia attesa: 0,41 + 0,41 = 0,82 grammi/litro; uomo, peso corporeo 55 Kg, ha assunto a stomaco vuoto 1 birra doppio malto ed 1 superalcolico di media gradazione (45°). Alcolemia attesa: 0,71+0,36 = 1,07 grammi/litro.

AVVERTENZE PER UNA CORRETTA LETTURA DELLA TABELLA

La tabella fornisce informazioni volte a favorire una attualizzazione dei livelli di alcolemia (concentrazione di alcol nel sangue) conseguenti all'assunzione delle più comuni bevande alcoliche; lo scopo principale è quello di contribuire ad identificare o calcolare le quantità di alcol che determinano il superamento del limite legale fissato per la guida e di promuovere una guida sicura e responsabile.

A tal fine è importante sapere che:

- esiste un legame diretto tra livelli crescenti di alcolemia (concentrazione di alcol nel sangue) e rischio relativo di causare o essere coinvolti in un incidente grave o mortale;
- le alterazioni delle capacità alla guida sono direttamente influenzate dalla quantità di alcol consumata e si manifestano con l'assunzione di tutti i tipi di bevande alcoliche, senza distinzione;
- tutte le quantità di alcol, anche quelle minime o moderate, pongono l'individuo in una condizione di potenziale rischio;
- a parità di quantità di alcol consumate, individui differenti possono registrare variazioni anche notevoli nei livelli di alcolemia, in funzione del genere (con differenze tra maschi e femmine), dell'età, della massa corporea (magrezza o stoffa), della assunzione o meno di cibi (per a stomaco pieno o a digiuno), della consuetudine con cui si assume l'alcol, della presenza di malattie e condizioni psico-fisiche individuali o genetiche, della assunzione di farmaci anche di uso comune (es. aspirina, antistaminici, anticoncezionali, antinfiammatori, antipertensivi, anticoagulanti, antibiotici, farmaci per il sistema nervoso).

Di conseguenza, a fronte delle molteplici variabili che possono influenzare il livello individuale di alcolemia, è nella pratica impossibile calcolare con precisione la quantità esatta di alcol da assumere senza superare il limite legale di alcolemia dello 0,5 grammi/litro.

Non esistono livelli di consumo alcolico sicuri alla guida. Il comportamento più sicuro per prevenire un incidente alcolcorrelato è di evitare di consumare bevande alcoliche se ci si deve porre alla guida di un qualunque tipo di veicolo.

NOTA BENE: i valori di alcolemia riportati in tabella non hanno una validità legale, rappresentano solo una stima della concentrazione di alcol nel sangue conseguente all'assunzione di un'unità di bevanda alcolica e forniscono un valore puramente indicativo che non può essere in alcun modo acquisito come garanzia di sicurezza e/o di idoneità psico-fisica alla guida.

TABELLA DESCRITTIVA DEI PRINCIPALI SINTOMI CORRELATI AI DIVERSI LIVELLI DI CONCENTRAZIONE ALCOLEMICA
LIMITE LEGALE DEL TASSO ALCOLEMICO PER LA GUIDA: 0,5 GRAMMI PER LITRO

Concentrazione di alcol nel sangue (g/L)	Sensazioni più frequenti (*)	Effetti progressivi e abilità compromesse (**)
0	Nessuna	Nessuna
0.1-0.2	Iniziale sensazione di ebbrezza. Iniziale riduzione delle inibizioni e del controllo.	Affievolimento della vigilanza, attenzione e controllo. Iniziale riduzione del coordinamento motorio. Iniziale riduzione della visione laterale. Nausea.
0.3-0.4	Sensazione di ebbrezza. Riduzione delle inibizioni, del controllo e della percezione del rischio.	Riduzione delle capacità di vigilanza, attenzione e controllo. Riduzione del coordinamento motorio e dei riflessi. Riduzione della visione laterale. Vomito.
0,5 g/L: LIMITE LEGALE DEL TASSO ALCOLEMICO PER LA GUIDA		
0.5-0.8	Cambiamenti dell'umore. Nausea, sonnolenza. Stato di eccitazione emotiva.	Riduzione della capacità di giudizio. Riduzione della capacità di individuare oggetti in movimento e della visione laterale. Riflessi alterati. Alterazione delle capacità di reazione agli stimoli sonori e luminosi. Vomito.
0.9-1.5	Alterazione dell'umore. Rabbia. Tristezza. Confusione mentale, disorientamento.	Compromissione della capacità di giudizio e di autocontrollo. Comportamenti socialmente inadeguati. Linguaggio mal articolato. Alterazione dell'equilibrio. Compromissione della visione, della percezione di forme, colori, dimensioni. Vomito.
1.6-3.0	Sordimento. Aggressività. Stato depressivo. Apatia. Letargia.	Compromissione grave dello stato psicofisico. Comportamenti aggressivi e violenti. Difficoltà marcata a stare in piedi o camminare. Stato di inerzia generale. Ipotermia. Vomito.
3.1- 4.0	Stato di incoscienza.	Allucinazioni. Cessazione dei riflessi. Incontinenza. Vomito. Coma con possibilità di morte per soffocamento da vomito.
Oltre 4	Difficoltà di respiro, sensazione di soffocamento. Sensazione di morire.	Battito cardiaco rallentato. Fame d'aria. Coma. Morte per arresto respiratorio.

CONTROLLA IL TUO TASSO ALCOLEMICO

La pasticceria proposta nella nostra osteria è confezionata con i seguenti ingredienti:

farina di frumento, zucchero, uova fresche, latte in polvere e derivati, burro, miele, cacao, cioccolato, grassi idrogenati, sugna, aromi naturali, frutta, frutta candita, frutta fresca, frutta secca, semola, armonio carbonato, etilvanillina, mandorle dolci, sale e grano, ricotta, salumi e formaggi, additivi e colori consentiti dalla legge.

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



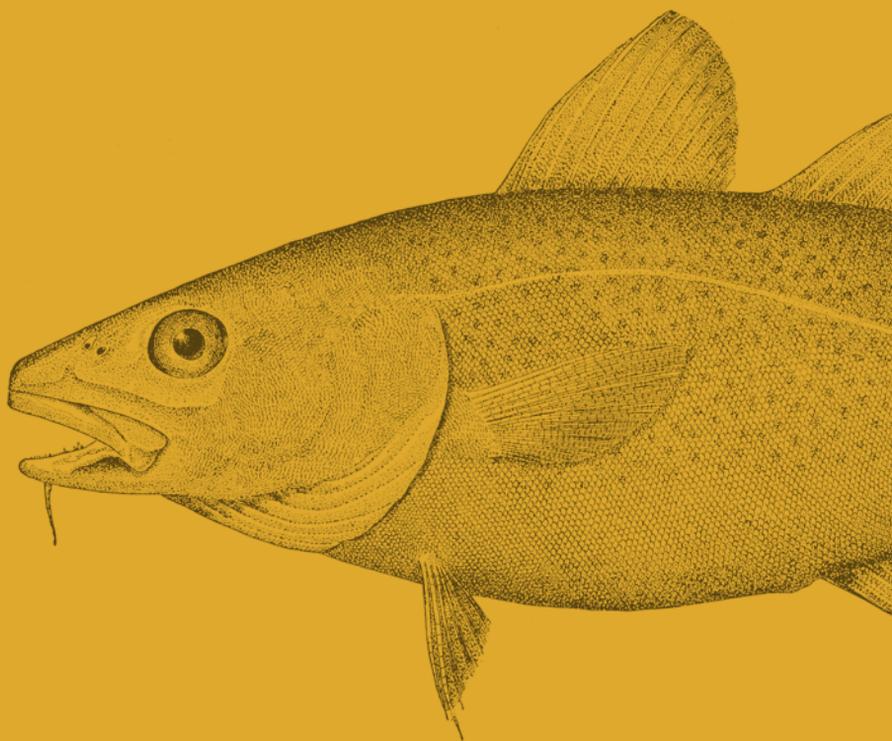
molluschi e derivati

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

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



Piazzetta di Porto n.4 - 80134 - Napoli

081 0120049 - 324 8886332

www.baccalaria.it

facebook.com/baccalaria