



EL BACARO INSOLITO.....

UN ANGOLO AUTENTICO DI CHIOGGIA, ALL'INTERNO DI BERGAMO.

Il Bacaro è il classico locale veneziano, dove il tempo sembra fermarsi: calici di vino, cicchetti sfiziosi e un'atmosfera informale, vera e accogliente. Un luogo dove la semplicità fa rima con qualità.

Da noi trovi....

Solo pesce freschissimo da Chioggia (VE), cucinato con passione secondo la tradizione chioggiotta e interpretato con creatività per offrirti un'esperienza di gusto unica e genuina.

Un progetto in continua crescita nato dall'amore e dalla visione di Diego, Chioggiotto DOC, e di sua moglie Barbara, bergamasca d'origine ma veneta nel cuore. Una coppia affiatata nella vita e in cucina, unita da una grande passione per la buona tavola e per l'arte dell'ospitalità.

***IL NOSTRO SOGNO, LA VOSTRA ESPERIENZA
DIEGO E BARBARA***

ANTIPASTI

GRAN PLATEAU (PER 2 PERSONE) € 60,00

Crostacei, carpacci di pesce, molluschi e ostriche sempre in base alla disponibilità del mercato (2-4-14)

FANTASIA DI PESCE CRUDO € 25,00

Carpacci di pesce, scampi, mazzancolle e capesante sempre in base alla disponibilità del mercato (2-4)

CICCHETTI DEL BACARO € 25,00

Tipici assaggi di pesce cotto a discrezione dello chef (4-7-2-1-3)

LA CATALANA DI CROSTACEI € 35,00

Crostacei freschi selezionati direttamente dal mercato di Chioggia, serviti con verdure in pinzimonio (2)

SARDE IN SAORE € 13,00

Sarde fritte lasciate a marinare sulla cipolla con una ricetta tipica chioggiotta (4-12)

POLPETTINE DI PESCE AZZURRO € 14,00

Polpettine fatte in casa di pesce azzurro su vellutata di pomodoro (4-1-3)

PEPATA DI COZZE SFUMATE AL VINO BIANCO E PEPE € 14,00

(14-12)

COZZE ALLA MARINARA (POMODORO, AGLIO E PEPERONCINO) € 15,00

(14-12)

COZZE AL GORGONZOLA € 15,00

(14-7)

TARTARE DI TONNO € 21,00

(4)

TRIS DI PESCE SU LETTO DI POLENTA € 18,00

Polenta morbida con pesce cotto fresco in base alla disponibilità del mercato (4-1)

IL POLPO ESOTICO CON PAPAYA E MANGO € 24,00

(14)

Potrebbero contenere peperoncino, aglio o cipolla.

Se hai allergie o intolleranze, informaci al momento dell'ordine -

(Vedi Tabella allergeni)

PRIMI PIATTI

CARBONARA DI MARE € 21,00

Spaghetto quadrato mantecato con crema di uovo con mix di pesce (1-3-4)

BIGOLI IN SALSA € 23,00

Pasta fresca della tradizione veneta con delicata salsa di cipolla dolce e acciughe, mantecata lentamente per esaltarne il sapore (1-4-3)

RISOTTO AL NERO DI SEPPIA E MAZZANCOLLE DI CHIOGGIA -

MINIMO 2 PERSONE - € 25,00

Cremoso risotto carnaroli al nero di seppia, impreziosito da mazzancolle fresche provenienti dal mercato di Chioggia, dal sapore delicato(2-14-7)

LINGUINE ALLE SARDE € 21,00

(1-4)

GNOCCHI DI PATATE ALLA MARINARA COME UNA VOLTA € 24,00

Gnocchi di patate con sugo alla marinara di pesce cotto lentamente (1-4-14)

I PIZZOCCHERI CHE DALLA VALTELLINA ARRIVANO A CHIOGGIA € 24,00

Pasta di grano saraceno con patate, erbe e pesce azzurro (1-4-7)

SPAGHETTO FRESCO AL LIMONE E TARTARE DI SCAMPI € 24,00

(1-2-3-7)

TAGLIOLINO FRESCO AL MIRTILLO CON STRACCIATELLA DI BUFALA E

TARTARE DI GAMBERO ROSSO € 24,00

(1-2-7)

RAVIOLI ALLA CERNIA CON POMODORINI E MAZZANCOLLE € 22,00

(1-2-3-4)

PACCHERO ALLO SCOGLIO € 22,00

(1-2-4-14)

**Potrebbero contenere peperoncino, aglio o cipolla.
Se hai allergie o intolleranze, informaci al momento dell'ordine
(Vedi tabella allergeni)**

SECONDI PIATTI

TONNO AI DUE MODI € 21,00

Tonno scottato in crosta di sesamo e semi di papavero (4-11)

GRIGLIATA MISTA DEL PESCATORE € 21,00

Varie tipologie di pesce in base alla stagionalità e al prodotto fresco proveniente dal mercato di Chioggia (4-2-14)

ZUPPETTA DI PESCE € 19,00

Varie tipologie di pesce in base alla stagionalità e al prodotto fresco proveniente dal mercato di Chioggia (4-2-14)

**CALAMARI RIPIENI DI PATATE, OLIVE ALLA VENETA SU CREMA DI
ZUCCHINE E FRIARIELLI € 23,00
(14-1)**

IL PESCE INCOVERCIÀ € 25,00

Tipica ricetta veneta dei nostri nonni pescatori, sfumando il pesce grigliato con l'aceto (4-12)

**IL POLPO INCONTRA LA CAPRESE € 30,00
(14-7)**

GAMBERONI ALLA BUSARA € 25,00

Tipica cottura chioggiotta con aglio, olio, peperoncino e pomodoro (2)

FRITTURINA ALLA VENETA CON VERDURE PASTELLATE € 22,00

Varie tipologie di pesce in base alla stagionalità e al prodotto fresco proveniente dal mercato di Chioggia (1-2-4-14)

**GRAN GLIgliATA DI CROSTACEI E CALAMARI € 35,00
(2-14)**

CONTORNO A SCELTA (CHIEDI ALLO STAFF) DA € 6,00
(allergie da verificare in base al contorno)

DOLCI TUTTI FATTI IN CASA (CHIEDI ALLO STAFF) € 7,00
(allergie da verificare in base al dolce)

COPERTO, PANE (1) (PANE FATTO IN CASA) € 3,00

Potrebbero contenere peperoncino, aglio o cipolla.

Se hai allergie o intolleranze, informaci al momento dell'ordine
(vedi Tabella allergeni)

Tabella Allergeni

I NOSTRI 14 ALLERGENI

- | | |
|---|---|
| 1  <i>Glutine
(cereali)</i> | 8  <i>Frutta
a guscio</i> |
| 2  <i>Crostacei</i> | 9  <i>Sedano</i> |
| 3  <i>Uova</i> | 10  <i>Senape</i> |
| 4  <i>Pesce</i> | 11  <i>Semi
di sesamo</i> |
| 5  <i>Arachidi</i> | 12  <i>Anidride solforosa
e solfiti</i> |
| 6  <i>Soia</i> | 13  <i>Lupini</i> |
| 7  <i>Latte
e derivati</i> | 14  <i>Molluschi</i> |


La nostra cucina, il mare nel piatto

