



CICCHETTERIA

TRENDY BAR

Bignè alla crema di salmone

affumicato°

bignè con formaggio fresco e salmone affumicato
smoked salmon cream puffs – cream cheese and smoked salmon puff

cad/each **3,90€**

Crostatina alla crema di dentice°

patè di pesce: dentice, maionese, verdure sotto aceto, spezie e pasta brisée

dentex cream tart - fish patè: dentex, mayonnaise, pickled vegetables, spices and pate brisee

cad/each **3,90 €**

Cannolo al baccalà mantecato°

involucro di pasta sfoglia farcito di baccalà
cannol with cream cod - wrapping of puff pastry stuffed with cod

cad/each **4,50 €**

Polpetta di baccalà mantecato°

baccalà, pane grattugiato, uova, spezie
cod fishball – cod, breadcrumbs, eggs, spices

^{100gr c.a.}
cad/each **5,00 €**

Polpetta di crostacei°

gamberi, scampi, astice, pane grattugiato, uova, spezie
shellfish fishball – prawns, shrimps, lobster, breadcrumbs, eggs, spices

^{100gr c.a.}
cad/each **5,00 €**

”Ciosetta in stecco” 1 premio 2022°

polpetta in stecco di pesce azzurro con un cuore di radicchio stufato
stick Ciosetta 1 prize 2022 - bluefish stick fishball with a heart of stewed Radicchio

6,00 €

”Galani alla Buzzara” 1 premio 2023°

ripieno: scampi, salsa pomodoro, vino, brandy, peperoncino, spezie. involucro: farina 00, lievito, uova, sale.
filling: scampi, tomato sauce, wine, brandy, chilli pepper, spices. wrapper: 00 flour, yeast, eggs, salt.

6,00 €

Peoci in bianco*

cozze, cipolla, olio, vino bianco e pepe nero
mussels in white – mussels, onion, oil, white wine and black pepper

8,90 €

Crostone di pane con baccalà

mantecato° - 2 pezzi

toasted bread with creamed cod – 2 pieces

8,90 €

Gamberi in saore*

gamberi fritte con cipolla in agrodolce
shrimps in sauce - fried shrimps with sweet an sour onion

12,90 €

Sarde in saore*

sardine fritte con cipolla in agrodolce
sardines in saore - fried sardines with sweet an sour onion

9,90 €

Insalata di mare*°

polipo, gamberi, calamari, cozze e verdure di stagione
seafood salad – octopus, prawns, squid, mussels, mixed seasonal vegetables

11,90 €

Cappesante°

cappesante al forno, brandy, olio, prezzemolo e spezie
scallops au gratin – roast scallops, brandy, oil, parsley and spices

cad/each **3,50€**

Cappesante - 4 pezzi^o **12,00 €**
cappesante al forno, brandy, olio, prezzemolo e spezie
scallops au gratin - 4 pieces - roast scallops, brandy, oil, parsley and spices

Scampi crudi^o **3,50 €**
olio, limone, erba cipollina
raw shrimps - oil, lemon, chives

Scampi crudi^o - 5 pezzi **15,00 €**
olio, limone, erba cipollina
raw shrimps - oil, lemon, chives - 5 pieces

Degustazione cicchetti*^o **13,90 €**
piatto misto del giorno con 5 pezzi
mixes fish cicchetti - mixed fish cicchetti dish of the day with 5 pieces

Degustazione cicchetti Bacaro*^o **16,90 €**
cicchetti misti con assaggio di frittura di pesce
mixed fish cicchetti Bacaro - mixed fish cicchetti with a taste of fried fish

POKE PASTA di produzione propria **POKEPASTA homemade pasta - FIRST COURSES**

Bigoli in "salsa"* ^{350gr c.a.} **10,90 €**
sarde sotto sale sott'olio, olio d'oliva, cipolla, prezzemolo
bigoli in "sauce" - salted and in oil sardines, olive oil, onion, parsley

Bigoli colatura di alici, datterino, pistacchio, aglio, pane tostato* ^{350gr c.a.} **11,90 €**
bigoli sauce with anchovies, plum tomatoes, pistachio, garlic, toasted bread

Bigoli alle vongole*^o ^{350gr c.a.} **12,90 €**
bigoli, vongole, cipolla, pepe, vino bianco, prezzemolo
bigoli with clams - bigoli, clams, onion, pepper, white wine, parsley

Bigoli al nero di seppia e Lime^o ^{350gr c.a.} **13,90 €**
squid ink and lime bigoli

Bigoli pomodoro e basilico* ^{350gr c.a.} **9,90 €**
tomato and basil bigoli

Bigoli all'astice* **49,90 €**
astice intero servito in pentola - da condividere in 2/3 persone
lobster bigoli - bigoli with lobster served in pan - to be shared in 2/3 people

Bigoli allo Scoglio del Bacaro*^o **54,90 €**
servito in pentola con bigoli, cozze, astice, scampi, calamari, gamberi - da condividere in 3 - 4 persone
bacaro's seafood bigoli - bigoli with mussels, lobster, shrimps, squid, prawns served in pan - to be shared in 3 - 4 people

BABY **BABY**

Baby cotoletta di pollo con patate fritte e salsa rosa^o **9,90 €**
baby chicken cutlet with french fries and pink sauce

CONI DA PASSEGGIO

STREET CONES

Cono fritto misto del Bacaro*^o 200gr c.a. **11,90 €**

gamberi, calamari e pesci di paranza
cone bacaro's mixed fried - prawns, squid and paranza fish

Cono calamari e gamberi fritti^o 200gr c.a. **11,90 €**

cone fried squid and prawns

Cono calamari fritti^o 200gr c.a. **11,90 €**

cone fried squid

SECONDI PIATTI IN BARCHETTA

SECOND COURSES SERVED IN A PAPER BOAT

Fritto misto del Bacaro*^o 300gr c.a. **14,50 €**

gamberi, calamari, e pesci di paranza, pan bossolà e polenta
bacaro's mixed fried - prawns, squid and paranza fish, pan bossolà (typical bread) and polenta

Calamari e gamberi fritti^o 300gr c.a. **14,50 €**

pan bossolà e polenta
Fried squid and prawns - pan bossolà (typical bread) and polenta

Calamari fritti^o 300gr c.a. **14,50 €**

pan bossolà e polenta
Fried squid - pan bossolà (typical bread) and polenta

Baccalà fritto con salsa lime^o **14,90 €**

fried cod with lime sauce

Seppie al nero con polenta* **14,50 €**

black cuttlefish with polenta

Baccalà in umido con polenta^o **14,90 €**

stewed cod with polenta

Patate fritte in barchetta o in cono classiche o Dippers^o **5,00 €**

classic french fries o "dippers" french fires in a paper boat or cone

Astice Bacaro Fryto* **49,90 €**

servito in pentola, astice intero a vapore con patate fritte, insalata mista, salsa bacaro, bossolà da condividere in 2 persone
lobster bacaro fryto - whole lobster steamed with french fries, mixed salad, bacaro sauce, bossolà (typical bread) served in pan to be shared in 2 people

SANDWICH

SANDWICH

Puccia al Polpo*^o **15,00 €**

puccia, polpo scottato, pomodori secchi, friarielli, straciatella
puccia with octopus - puccia (Puglia's typical bread), seared octopus, dried tomatoes, bitter greens, straciatella cheese

INSALATE

SALAD

Insalata mista di stagione* 5,00 €
mixed seasonal salad

Insalatona del bacaro*° 13,90 €
insalata mista di stagione, insalata di mare, salsa bacaro, salsa rosa, bossolà
bacaro's big salad - mixed seasonal salad, seafood salad, bacaro sauce, pink sauce, bossolà (typical bread)

DOLCI

DESSERT

Sorbetto al limone° 4,00 €
lemon sorbet

Tiramisù° 5,00 €
tiramisù

VINI ALLA SPINA

TAP WINES

Vino frizzante Proven "Fabbro", Terre Nostrane bianco fermo "Fabbro", Ciliegino rosato "Sormonta"

Bicchiere 200ml 2,50 €
Glass 200ml

1/2 litro di vino 6,90 €
1/2 liter of wine

1 litro di vino 9,90 €
1 liter of wine

Vini in bottiglia consultare il display menù
bottled wines - check the display menù

BEVANDE

DRINKS

Bibite in lattina 3,50 €
canned drinks 33 cl

Acqua 2,00 €
0.50 cl water

Spritz del bacaro 4,00 €
prosecco, liquore aperol o campari, ghiaccio
bacaro's spriss - prosecco, aperol or campari liqueur, ice

Birra in bottiglia 4,50 €
0.33 cl bottled beer

FRITTURA A METRO

FRYING BY THE METER

Vassoio di 1 metro di frittura mista con tante nostre specialità*^o 95,00 €

consigliato per 7\10 persone. gamberi, calamari, pesci di paranza, verdure pastellate

1 meter tray of mixed fried with our specialities - recommended for 7/10 people. prawns, squid, paranza fish, battered vegetables

Vassoio di mezzo metro di frittura mista con tante nostre specialità*^o 60,00 €

consigliato per 4\6 persone. gamberi, calamari, pesci di paranza, verdure pastellate

half meter tray of mixed fried with our specialities - recommended for 4/6 people. prawns, squid, paranza fish, battered vegetables

* prodotto fresco / fresh product

^o prodotto abbattuto o decongelato / blast chilled or thawed product

Ordina al totem, Attendi la chiamata, Ritira all'esterno

Order the totem, Wait for the call, Withdraw outside

Tutti i nostri piatti, ove possibile sono serviti con polenta bianca veneta

All our dishes, where possible, are served with white Venetian polenta

I bigoli sono fatti da noi, se in esaurimento verranno sostituiti con pasta secca di qualità superiore

The bigoli are made by us, if they run out they will be replaced with superior quality dried pasta

Il format bacarofryto non prevede la possibilità di prenotare tavoli

The bacarofryto format does not provide for the possibility of reserving tables

BACAROFRYTO

Pranzo 11:30/14:00 - Cena 18:30/21:30 - chiuso lunedì

**Rione San Giacomo, (Riva vena) 1157/1158
30015 Chioggia, Venezia**

**www.bacarofryto.com - bacarofryto@gmail.com
seguici su facebook e instagram**

Business srls - P.IVA 04598410274