

INSALATE

SALAD

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

Insalatona del bacaro** 15,90 €
*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

Vino dolce con biscotti tipici chioggiotti 5,00 €
sweet wine with typical Chioggia biscuits

VINI ALLA SPINA

TAP WINES

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

Bicchieri 200ml 2,50 €
Glass 200ml

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

1 litro di vino 10,90 €
1 liter of wine

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

BEVANDE

DRINKS

Bibite in lattina 4,00 €
canned drinks 33 cl

Acqua 2,00 €
0,50 cl water

Spritz del bacaro 5,00 €
*prosecco, soda, arancia, liquore tipo aperol e campari, ghiaccio
prosecco, soda, orange, aperol and campari type liqueur, ice*

Spritz Ugo 5,00 €
*prosecco, liquore sanbuc, soda, ghiaccio, menta fresca
prosecco, sanbuc liqueur, soda, ice, fresh mint*

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** 119,90 €
*consigliato per 8\10 persone, gamberi, calamari, pesci di paranza, verdure pastellate
1 meter tray of mixed fried with our specialties - recommended for 7/10 people. prawns, squid, paranza fish, battered vegetables*

Vassoio di mezzo metro di frittura mista con tante nostre specialità** 66,00 €
*consigliato per 4\6 persone, gamberi, calamari, pesci di paranza, verdure pastellate
half meter tray of mixed fried with our specialties - recommended for 4/6 people. prawns, squid, paranza fish, battered vegetables*

* prodotto fresco / fresh product

° 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

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

Per la lista allergeni chiedere al personale

For the allergen list ask the staff

INFO SERVIZIO

I piatti vengono serviti appena pronti, senza ordine tra antipasti, primi e secondi.

Per esigenze diverse, chiedi allo staff.

BACAROFRYTO

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



CICCHETTERIA

TRENDY BAR

Bigné alla crema di salmone affumicato°

cad/each **3,90€**
bigné con formaggio fresco e salmone affumicato
smoked salmon cream puffs – cream cheese and smoked salmon puff

Sicily cannolo patée di dentice°

cad/each **3,90 €**
paté di pesce: dentice, maionese, verdure sotto aceto, spezie e pasta brisée
dextex cream tart - fish paté: dentex, mayonnaise, pickled vegetables, spices and pate brisee

Cannolo al baccalà mantecato°

cad/each **4,50 €**
involucro di pasta sfoglia farcito di baccalà
cannol with cream cod - wrapping of puff pastry stuffed with cod

Polpetta di baccalà mantecato°

100gr c.a. cad/each **5,00 €**
baccalà, pane grattugiato, uova, spezie
cod fishball – cod, breadcrumbs, eggs, spices

Polpetta di crostacei°

100gr c.a. cad/each **5,00 €**
gamberi, scampi, astice, pane grattugiato, uova, spezie
shellfish fishball – prawns, shrimps, lobster, breadcrumbs, eggs, spices

"Ciosetta in stecco" 1 premio 2022°

6,00 €
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

"Galani alla Buzzara" 1 premio 2023°

6,00 €
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.

Peoci in bianco*

8,90 €
cozze, cipolla, olio, vino bianco e pepe nero
mussels in white – mussels, onion, oil, white wine and black pepper

Crostone di pane con baccalà mantecato°

8,90 €
- 2 pezzi
toasted bread with creamed cod – 2 pieces

Gamberi in saore con polenta*

12,90 €
gamberi fritte con cipolla in agrodolce
shrimps in sauce - fried shrimps with sweet an sour onion

Sarde in saore con polenta*

9,90 €
sardine fritte con cipolla in agrodolce
sardines in saore - fried sardines with sweet an sour onion

Insalata di mare*°

12,90 €
polipo, gamberi, calamari, cozze e verdure di stagione
seafood salad – octopus, prawns, squid, mussels, mixed seasonal vegetables

Cappesante°

cad/each **4,00€**
cappesante al forno, brandy, olio, prezzemolo e spezie
scallops au gratin – roast scallops, brandy, oil, parsley and spices

Cappesante - 4 pezzi°

15,00 €
cappesante al forno, brandy, olio, prezzemolo e spezie
scallops au gratin - 4 pieces - roast scallops, brandy, oil, parsley and spices

Scampi crudi°

3,50 €
olio, limone, erba cipollina
raw shrimps - oil, lemon, chives

Scampi crudi°

15,00 €
- 5 pezzi
olio, limone, erba cipollina
raw shrimps - oil, lemon, chives - 5 pieces

Degustazione cicchetti°

14,90 €
piatto misto del giorno con 5 pezzi
mixes fish cicchetti – mixed fish cicchetti dish of the day with 5 pieces

Degustazione cicchetti Bacaro*°

17,90 €
cicchetti misti con assaggio di frittura di pesce
mixed fish cicchetti Bacaro – mixed fish cicchetti with a taste of fried fish

Caligo de cape miste*

39,90 €
cozze, vongole cappelante, pomodoro, vino, cipolla, brandy, peperoncino, prezzemolo, pane - da condividere in 3 - 4 persone
mussels, clams, scallops, tomato, wine, onion, brandy, chilli, parsley, bread - to be shared in 3 - 4 people

POKE PASTA di produzione propria

POKEPASTA homemade pasta – FIRST COURSES

Bigoli in "salsa"°

350gr c.a. **12,90 €**
ardè 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. **12,90 €**
bigoli sauce with anchovies, plum tomatoes, pistachio, garlic, toasted bread

Bigoli alle vongole*°

350gr c.a. **13,90 €**
bigoli, vongole, cipolla, pepe, vino bianco, prezzemolo
bigoli with clams - bigoli, clams, onion, pepper, white wine, parsley

Bigoli pomodoro e basilico*

350gr c.a. **9,90 €**
omato and basil bigol

Bigoli all'astice*

54,90 €
astice intero servito in pentola - da condividere in 2/3 persone
obster bigoli – bigoli with lobster served in pan – to be shared in 2/3 people

Bigoli allo Scoglio del Bacaro*°

59,90 €
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

Bigoli allo Scoglio del Imperiale*°

69,90 €
servito in pentola con bigoli, cozze, astice, scampi, calamari, gamberi, cappelante – da cond. in 3 - 4 persone
bacaro's seafood bigoli – bigoli with mussels, lobster, shrimps, squid, prawns, scallops served in pan - to be shared in 3 - 4 people

BABY BABY

Baby cotoletta di pollo con patate fritte e salsa rosa°

9,90 €
baby chicken cutlet with french fries and pink sauce

CONI DA PASSEGGIO

STREET CONES

Cono fritto misto del Bacaro*°

200gr c.a. **10,90 €**
gamberi, calamari e pesci di paranza
cone bacaro's mixed fried – prawns, squid and paranza fish

Cono calamari e gamberi fritti°

200gr c.a. **10,90 €**
cone fried squid and prawns

Cono calamari fritti°

200gr c.a. **10,90 €**
cone fried squid

Fryto Cup di pesce*

14,90 €
scegli le varianti di pesce su display menù
check the display menu

Fryto Cup di patatine*

11,90 €

SECONDI PIATTI IN BARCHETTA

SECOND COURSES SERVED IN A PAPER BOAT

Fritto misto del Bacaro*°

300gr c.a. **14,90 €**
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°

300gr c.a. **14,90 €**
pan bossolà e polenta
fried squid and prawns - pan bossolà (typical bread) and polenta

Calamari fritti°

300gr c.a. **14,90 €**
pan bossolà e polenta
fried squid - pan bossolà (typical bread) and polenta

Fish and chips* con salsa lime°

15,90 €
fried cod with lime sauce

Seppie in "tecia" con polenta*

15,90 €
pomodoro, vino bianco, spezie
cuttlefish in "tecia" with polenta - tomato, white wine, spices

Patate fritte in barchetta o in cono classiche o Dippers°

5,00 €
classic french fries o "dippers" french fires in a paper boat or cone

SANDWICH SANDWICH

Puccia al Polpo*°

15,00 €
puccia, polpo scottato, pomodori secchi, friarielli, stracciatella
puccia with octopus - puccia (Puglia's typical bread), seared octopus, dried tomatoes, bitter greens, straciatella cheese