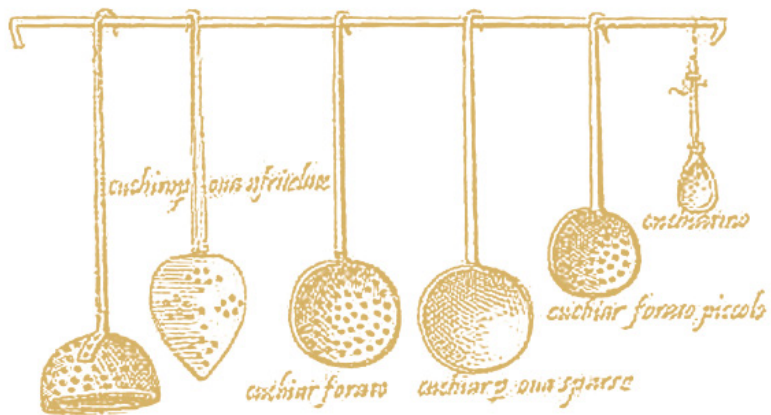




# BACAROMI

Venetian Cicchetteria



Un Bacaro contemporaneo dove assaporare i tipici “Cicchetti”  
che rendono omaggio all’autentica cucina tradizionale  
in un’atmosfera vintage con splendida vista sull’animato canale della Giudecca.

*A contemporary Bacaro where tasty “Cicchetti” pay homage to the pure Venetian tradition.  
Experience the new vintage atmosphere while enjoying  
the panoramic view over the lively Giudecca Canal.*

## Le nonne della Ghiudecca consigliano: Ghiudecca grannies' suggestions:

*Risoto manteca' ae secoe*

€ 21,00

Risotto mantecato con secole (5, 7, 9)

*Creamy risotto with beef meat ragout*

*El zesto de fritura de pesse misto co verdure e patate crocanti*

€ 29,00

Il cesto di frittura di pesce misto con fantasia di verdure e patate crocanti (1, 2, 3, 4, 5, 7, 8, 14)

*Our basket of mixed fried fish with crispy vegetables and chips*

*Bigoi in salsa de anara*

€ 23,00

Bigoli con salsa d'anatra (1, 3, 7, 9)

*Venetian Bigoli spaghetti with duck sauce*

*Fegato aea venexiana*

€ 25,00

Fegato alla veneziana (7)

*Liver Venetian style (with onions)*

*Fieto de bransin co funghi trifoeaii e patate roste*

€ 27,00

Filetto di branzino con funghi trifolati e patate arrosto (4)

*Sea bass fillet with mushrooms and roasted potatoes*

Gli ospiti con allergie e richieste specifiche sono pregati di rivolgersi al Manager.

For the guest with special dietary requirements or allergies who may wish to know about food ingredients used, please ask for the Manager.



## Gli antipasti / Starters

### *Misto de cicchetti venexiani*

Selezione di cicchetti tipici veneziani  
*Selection of typical venetian "Cicchetti"*

Piatto grande / Big plate € 32,00  
Piatto Piccolo / Small plate € 18,00

### *Varieta' de saeumi nostrani e formai*

Varietà di salumi tipici e formaggi

(Prosciutto di Montagnana, soppressa e salami veneti, speck, coppa, lardo e pancetta)  
(Grana, Montasio, Asiago, Ubriaco, Pecorino)

*Variety of typical cold cut and cheeses*

(Montagnana ham, assorted venetian salami, speck, pork fat)  
(Grana, Montasio, Asiago, Ubriaco, Pecorino)

(1, 7, 8, 9, 10)

€ 22,00

Gli ospiti con allergie e richieste specifiche sono pregati di rivolgersi al Manager.

For the guest with special dietary requirements or allergies who may wish to know about food ingredients used, please ask for the Manager.



## I Primi / Pastas

*Ea "pasta e fasioi" del bacaro* € 18,00  
La pasta e fagioli del bacaro (9)  
*Homemade pasta and bean soup*

*Spaghetti dea casa al scoglio* € 26,00  
Spaghetti caserecci allo scoglio (1, 3, 4, 7, 9, 14)  
*Homemade spaghetti with shellfish*

*Ravioli de ricotta col formagio asiago fuso e verdurete* € 23,00  
Ravioli di ricotta con fonduta all'asiago e verdure (1, 3, 7, 9)  
*Ravioli with ricotta, asiago cheese fondue and vegetables*

*Risoto aea pescadora* € 24,00  
Risotto alla pescatora (2, 4, 7, 9, 14)  
*Seafood risotto*

*Rigatoni al sugo de casada co polpette gustose* € 24,00  
Rigatoni al sugo casereccio e polpettine gustose (1, 3, 7, 9)  
*Rigatoni pasta with home made souce and tasty meatballs*

Gli ospiti con allergie e richieste specifiche sono pregati di rivolgersi al Manager.

For the guest with special dietary requirements or allergies who may wish to know about food ingredients used, please ask for the Manager.



## I Secondi / Main Courses

*Folpo e caeamari rosti co poenta moea e verdure brasade* € 26,00  
*Polipo e calamari arrostiti con polenta morbida e verdure brasate (4, 14)*  
*Octopus and squid grilled with soft polenta and braised vegetables*

*Stinco de agneo stufa' in ridusion de Cabernet* € 30,00  
*Stinco d'agnello stufato in riduzione di Cabernet (7, 9, 10)*  
*Stewed lamb shank in Cabernet wine*

*Porseeto al forno coe patate al rosmarin e verdura spadateata* € 26,00  
*Maialino al forno con patate al rosmarino e verdure spadellate (1, 5, 9, 10)*  
*Roasted piglet with rosemary potatoes and vegetables*

*Costata de manzo co verdure e patate roste* € 32,00  
*Costata di manzo con verdure in foglia e patate arrostitite (7-10)*  
*Rib- eye beef with vegetables and potatoes grilled*

Gli ospiti con allergie e richieste specifiche sono pregati di rivolgersi al Manager.

For the guest with special dietary requirements or allergies who may wish to know about food ingredients used, please ask for the Manager.



## Dolci / Desserts

### *Tiramisu' aea Venesiana*

Tiramisù alla veneziana (1, 3, 5, 7, 8, 11)

*Venetian Tiramisù*

€ 14,00

### *Meringheta coe fragoe, panna e salsa aea vaniglia*

Meringata con fragole, panna e salsa alla vaniglia (1, 3, 5, 7, 8)

*Meringue with strawberries, cream and vanilla sauce*

€ 13,00

### *Tortin vegan coea salsa ai frutti rossi*

Tortino vegano con salsa ai frutti rossi (1, 3, 7, 8)

*Vegan delight with red berries coulis*

€ 13,00

### *Torta Sbrisoena col geato e salsa aea vaniglia*

Torta Sbrisolona con gelato e salsa alla vaniglia

*Sbrisolona cake with icecream and vanilla sauce*

€ 14,00

### *Tortin col cuor de ciocoeato fondente e geato al fior de latte*

Tortino caldo al cioccolato fondente e gelato fior di latte (1, 3, 7, 8, 5)

*Warm dark chocolate delight served with fior di latte ice cream*

€ 16,00

Gli ospiti con allergie e richieste specifiche sono pregati di rivolgersi al Manager.

For the guest with special dietary requirements or allergies who may wish to know about food ingredients used, please ask for the Manager.



# Allergeni / Allergenes

1. **Cereali contenenti glutine / Cereals with gluten**
2. **Crostacei e prodotti derivati / Crustaceans and derivatives**
3. **Uova e prodotti derivati / Eggs and derivatives**
4. **Pesce e prodotti derivati / Fish and derivatives**
5. **Arachidi e prodotti a base di arachidi / Peanuts and products based on peanuts**
6. **Soia e prodotti a base di soia / Soy and products based on soy**
7. **Latte e prodotti a base di latte / Milk and dairy products**
8. **Frutta secca a guscio / Nuts**
9. **Sedano e prodotti a base di sedano / Celery and products based on celery**
10. **Senape e prodotti a base di senape / Mustard and products based on mustards**
11. **Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo / Sesame seeds and products based on sesame**
12. **Anidride solforosa e solfiti / Sulphur dioxide and sulphites**
13. **Lupini e prodotti a base di lupini / Lupin beans and products based on lupin beans**
14. **Molluschi e prodotti a base di molluschi / Shellfish and products based on shellfish**

Coperto € 5,00 per persona IVA e servizio inclusi.

Gli ospiti con allergie e richieste specifiche sono pregati di rivolgersi al Manager.

Cover Charge € 5,00 per person VAT & service included. For the guest with special dietary requirements or allergies who may wish to know about food ingredients used, please ask for the Manager.

