



# BACALAJÒ

Un mare da **condividere.**

---

## MENU

# le TAPAS

1

01,04,06

**PANE NERO TOSTATO, BACCALÀ  
MANTECATO, PATATE AL BURRO  
E LIMONE**

2

01,04,06

**PANE AI CEREALI  
CON ALICI, BURRO  
DI BUFALA E LIME**

3

01,04,06

**BACCALÀ IN CROSTA DI FIOCCHI DI MAIS,  
COMPOSTA DI PEPERONI, MAIONESE AL LATTE**

4

01,02,06,10

**PIZZA FRITTA  
CON STRACCIATA  
PUGLIESE, GAMBERI  
E LA SUA MAIONESE  
CON SESAMO TOSTATO**

5

01,04

**CROCCHETTE DI BACCALÀ, PESTO DI  
POMODORI SECCHI, CREMA AL BASILICO**

6

01,13

**CALAMARI A RICCIO, PAPPA  
AL POMODORO LIGHT, SALSA  
AL PREZZEMOLO**

7

01,04,06

**FRITTELLE DI BACCALÀ AL NERO DI  
SEPPIA, SALSA AL PECORINO E PEPE**

8

01,04

**GNOCO FRITTO CON SALUMI DI  
MARE E CONFETTURA DI FRUTTA**

9

04,06,13

**POLPO IN UMIDO CON CIPOLLA  
E POMODORO, FAGIOLINI E  
CREMA DI AGLIO DOLCE**

10

04

**POLENTA FRITTA, GENOVESE DI  
TONNO E CIPOLLA IN AGRODOLCE**

# le NANNARELLE

11

01,04

RICOTTA DI BUFALA,  
SALMONE E RUCOLA

12

01,04

LATTUGA DI MARE E TERRA,  
PESCE SPADA AFFUMICATO,  
PESTO DI OLIVE E POMODORO

13

01,04

CREMA DI BURRATA,  
SPECK DI TONNO,  
ZUCCHINE E LIME

14

GAMBERI SCOTTATI,  
CREMA DI BUFALA,  
PIZZUTELLO, ORIGANO

15

01,04,06

CICORIA E BACCALÀ,  
LA SUA MAIONESE,  
CIPOLLA IN AGRODOLCE

## da CONDIVIDERE

PER 4 PERSONE

16

04

RISO AL SALTO CON VERDURE SALTATE,  
DRESSING MEDITERRANEO, GAMBERI E LIMONE

17

01, 13

TEGAME DI POLPO E PATATE

18

01, 02,04, 13

ZUPPA DI PESCE CON CROSTINI DI PANE TOSTATI

le NANNARELLE, da CONDIVIDERE

# i FRITTI

19

CROCCHETTONE XXL CON TARTARE  
DI TONNO E PROVOLA AFFUMICATA

01,04,06

20

CALAMARI FRITTI CON ZUCCHINE E MELANZANE,  
MAIONESE CLASSICA E SESAMO TOSTATO

06,10,13

21

CUOPPO FRITTO DI PESCE

01,02,04,13

# i CRUDI

22

CARPACCIO DI BACCALÀ, CRUDITÈ DI  
ORTAGGI E DRESSING AL LIMONE

04

23

TARTARE DI TONNO  
ALLA CACCIATORA

04

24

SELEZIONE DI TARTARE  
E CARPACCI DI PESCATO  
DEL GIORNO

SECONDO DISPONIBILITÀ

25

SELEZIONE DI OSTRICHE

SECONDO DISPONIBILITÀ

# i PRIMI

26

TUBETTONE RIGATO, BACCALÀ, PEPERONI E OLIVE

01, 04

27

PACCHERO AL RAGÙ DI MARE E CROSTACEI

01, 02, 04, 13

28

ORECCHIETTA VONGOLE E LIMONE

01, 04

# i SECONDI

29

TEGAMINO DI BACCALÀ IN UMIDO CON  
PATATE, OLIVE E COPERCHIO DI PANE

01, 04

30

PARMIGIANA DI SPIGOLA, SALSA ALLA  
PROVOLA AFFUMICATA E OLIO AL BASILICO

04, 06

31

TONNO, CAPPERI, OLIVE E POMODORINI

04

# i CONTORNI

32

CHIPS

33

PATATE AL FORNO

34

VERDURE GRIGLIATE

35

VERDURE RIPASSATE

# Le PROPOSTE di TERRA

36

06

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI LOCALI

37

06

BURRATA CON POMODORO,  
ORIGANO E OLIO PUGLIESE

38

01, 06

ORECCHIETTE CON RAGU NAPOLETANO  
E CACIORICOTTA STAGIONATA

39

01

SPAGHETTONE DI GRAGNANO,  
POMODORO E BASILICO

40

ENTRECOTE ALLA GRIGLIA

# ALLERGENI

ELENCO DEGLI ALLERGENI utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2001 – "sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze".

---

**01.** CEREALI CONTENENTE GLUTINE E PRODOTTI DERIVATI  
(GRANO SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT)

---

**02.** CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI

---

**03.** UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA

---

**04.** PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE

---

**05.** SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA

---

**06.** LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE

---

**07.** FRUTTA A GUSCIO E I LORO PRODOTTI  
(MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, DI PECAN,  
DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA)

---

**08.** SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO

---

**09.** SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE

---

**10.** SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SESAMO

---

**11.** SOLFITI IN CONCENTRAZIONE SUPERIORE A 10 MG/KG

---

**12.** LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI

---

**13.** MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI

---

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni

Un nostro responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva, anche mediante l'esibizione di idonea documentazione, quali apposite istruzioni operative, ricettari, etichette originali delle materie prime

