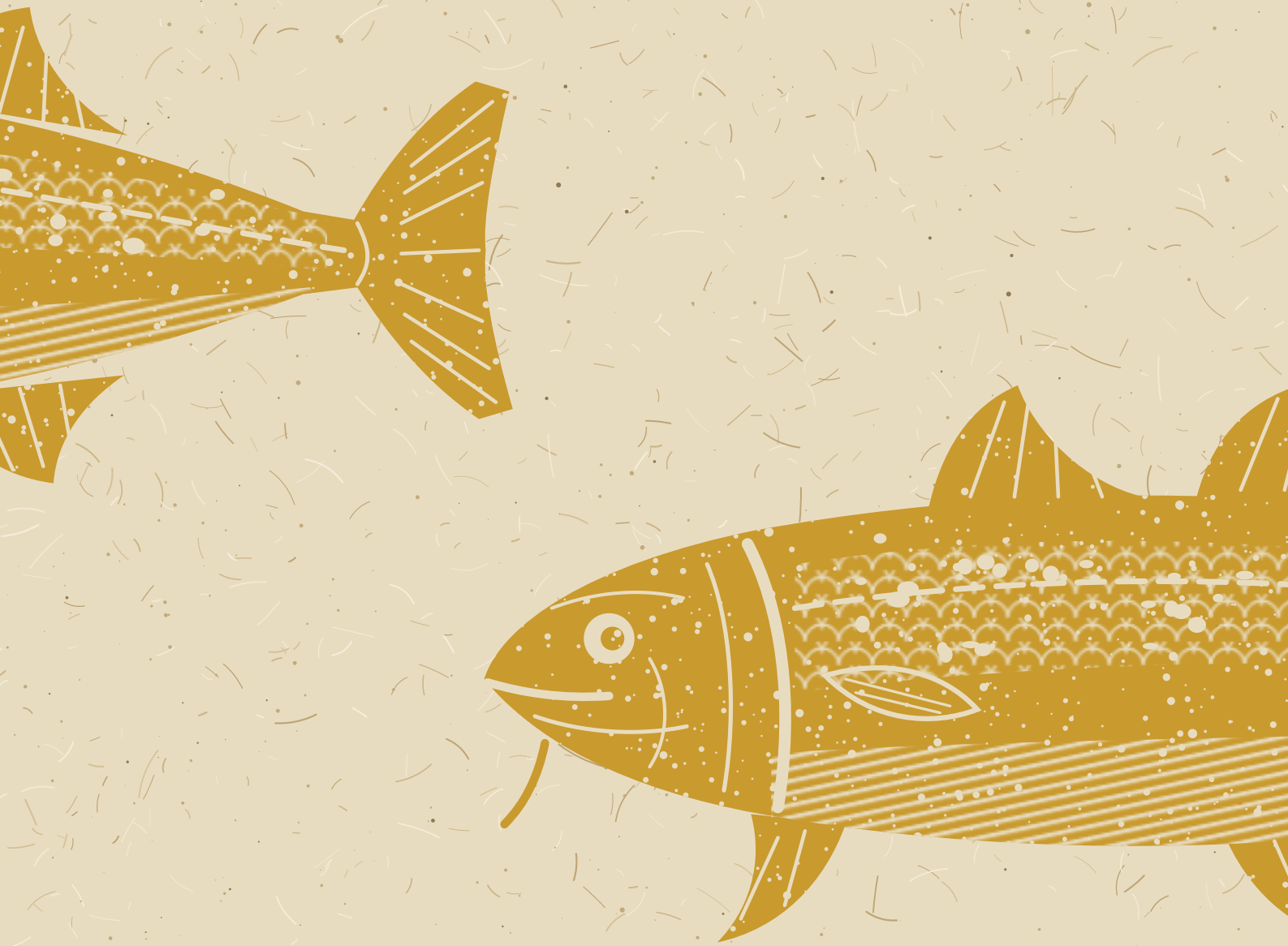
BACCALARIA
osteria · vineria



Speisekarte

BACCALARIA & OSTERIA DI PORTO

www.baccalaria.it

BACCALARIA
osteria•vineria

Si' proprio nu baccalà!

Chef fai tu, non esagerare°

DEGUSTATION MIT 5 GÄNGEN NACH WAHL DES KÜCHENCHEFS

Jedem sein eigener Teller

€ 60,00 PRO PERSON°

Chef fai tu, tranquillo°

DEGUSTATION MIT 7 GÄNGEN NACH WAHL DES KÜCHENCHEFS

Jedem sein eigener Teller

€ 70,00 PRO PERSON°

° Die Degustation gilt nur für den ganzen Tisch / *° Gedeck und Getränke nicht inbegriffen*

Auf Neapolitanisch ist der **MUSSILLO** *das Filet des Baccalà,*
der **CORONELLO** *das Filet des Stockfischs.*

Vorspeisen und Rohes

BACCALÀ-CARPACCIO MIT GEMISCHTEN BLATTSALATEN (A) (5-13)	**€ 25,00**
BACCALÀ-CARPACCIO MIT PONZU-SAUCE (A) (5-6-7-9-13)	**€ 25,00**
BACCALÀ-TATAR (A) (5)	**€ 25,00**
CEVICHE VOM VESUV (A) (5-13) marinierter Baccalà, Leche de Tigre mit Kirschtomaten, Papaccelle-Paprika, Rucola	**€ 25,00**
SARDELLEN AUS DEM KANTABRISCHEN MEER (3-5-9-13) Sardellen in Öl mit Butter und geröstetem Brot, Oliven und Papaccelle-Paprika	**€ 35,00**
GERÄUCHERTER GADUS (3-5-9) zu den Ursprüngen des Baccalà: geräucherter arktischer Kabeljau mit geröstetem Brot, Butter, Papaccelle-Paprika und Oliven	**€ 40,00**

Frittiertes

DER PANARO VON BACCALARIA (A) (2-3-5-9-14) Baccalà-Bällchen und Panzarotti, Nüsse	**€ 20,00**
FRITTIERTER BACCALÀ (5-9)	**€ 25,00**
GROSSE BACCALÀ-FRITTUR (5-9-11-14) mehliert und frittiert, im Teig, Baccalà-Schnitzel und hausgemachte Mayonnaise (klassisch und mit Knoblauch)	**€ 27,00**
GEMISCHTE FRITTUR (4-5-9) Sardellen, Baccalà und Tintenfisch*	**€ 35,00**

(1-14) enthaltene Allergene (Tabelle auf der letzten Seite) (A) * (C) Hinweise zu Einkauf und Lagerung der Zutaten (letzte Seite)

Knoblauch und Pfeffer in fast allen Zubereitungen

BACCALARIA
osteria•vineria

Suppen

SUPPE MIT BOHNEN, ENDIVIE UND STOCKFISCH (5-12-13)	**€ 22,00**
LINSENSUPPE MIT BACCALÀ (5-12-13)	**€ 22,00**
SUPPE MIT LAUCH, KARTOFFELN, WIRSING UND BACCALÀ (3-5-12-13)	**€ 22,00**

Pasta und Reis

MUNNEZZAGLIA (3-5-9) Pasta mit Kartoffeln und Provola, Baccalà, Guanciale	**€ 20,00**
SCARPARIELLO DES DOGEN (3-5-9) Paccheri, Tomaten, Peperoncino, Pecorino und Baccalà-Creme	**€ 20,00**
PASTA MIT BLUMENKOHL UND BACCALÀ (3-5-9) gerösteter Blumenkohl, in Butter geschwenkter Blumenkohl	**€ 20,00**
PASTA MIT KICHERERBSEN UND BACCALÀ (5-9-12) Kichererbsencreme, knusprige Kichererbsen	**€ 20,00**
SPAGHETTONI MIT TOMATEN UND BACCALÀ (5-9) mit verschiedenen Tomatensorten, je nachdem, was der Garten hergibt	**€ 22,00**
TONNARELLI CACIO E PEPE MIT BACCALÀ UND ZITRUS (3-5-9-14) unsere frische Pasta	**€ 22,00**
TUBETTI ALLA NERANO (2-3-5-9-14) Zucchini, Provolone-Fondue, Basilikumöl und frittierte Baccalà-Happen	**€ 22,00**
LINGUINE LUNA ROSSA (5-9) Knoblauch, Öl, Peperoncino, Crusco-Paprika und Baccalà mit frittierten Knoblauchchips und Croûtons	**€ 22,00**
WALDPAPPARDELLE MIT TRÜFFEL (5-9-13-14) frische Pasta, Baccalà, Steinpilze*, Trüffel	**€ 24,00**
RISOTTO MIT WIRSING UND BACCALÀ (3-5) gerösteter Wirsing, in Butter geschwenkter Wirsing	**€ 22,00**

(1-14) enthaltene Allergene (Tabelle auf der letzten Seite) **(A) * (C)** Hinweise zu Einkauf und Lagerung der Zutaten (letzte Seite)

Knoblauch und Pfeffer in fast allen Zubereitungen

BACCALARIA
osteria•vineria

Die Klassiker

BACCALÀ NACH NEAPOLITANISCHER ART (5-9) frittiert und dann im Ofen mit Tomaten, Oliven und Kapern — **€ 25,00**

BACCALÀ ALLA SCAPECE (5-9-13) Baccalà vom Grill auf Zucchinicreme, Zucchinichips und aromatisches Scapece-Öl — **€ 27,00**

AUBERGINEN-PARMIGIANA MIT BACCALÀ (A) (3-5-9-14) — **€ 22,00**

BACCALÀ MIT HONIG UND WALNÜSSEN (2-3-5) geschmorter Mussillo mit Gorgonzola-Fondue — **€ 25,00**

MUSSILLO NACH SIZILIANISCHER ART (5) mit Tomaten, Oliven und Kapern — **€ 25,00**

MUSSILLO MIT KARTOFFELN UND KIRSCHTOMATEN (5) — **€ 25,00**

STOCKFISCH NACH NEAPOLITANISCHER ART (5) Stockfisch mit Kartoffeln und Kirschtomaten — **€ 25,00**

STOCKFISCH NACH LIVORNESER ART (5) mit Tomaten, Oliven und Kapern — **€ 25,00**

CORONELLO TONNÉ (5-14) gekochter Coronello auf Blattsalaten, Thunfischsauce und Kapern — **€ 25,00**

ABC: LORBEER, BACCALÀ UND KICHERERBSEN (5-12) geschmorter Baccalà auf Kichererbsencreme, knusprige Kichererbsen und Lorbeeröl — **€ 25,00**

IMPEPATA VOM BACCALÀ (3-4-5) Kartoffelcreme mit Muschelaroma, Baccalà, Miesmuscheln und Zitrone (je nach Verfügbarkeit) — **€ 25,00**

BACCALÀ AUF WALDSPAZIERGANG (5-13) gebratener Baccalà, Steinpilzcreme*, geschwenkte Steinpilze* und Trüffel — **€ 27,00**

RATTACASA (3-5-13) Baccalà mit Grana-Padano-Fondue und schwarzem Trüffel — **€ 27,00**

BACCALAJUOLI
Accademia Partenopea del Baccalà

In diesem Lokal wird der echte „Baccalà nach neapolitanischer Art“ serviert

BACCALARIA
osteria•vineria

B&G... Gebraten und gekocht

GEBRATENER BACCALÀ (5) mit gemischten Blattsalaten — **€ 25,00**

BACCALÀ ALLA MONACHINA (2-5) gebratenes Baccalà-Filet mit geschwenkter Endivie, Rosinen, schwarzen Oliven und Pinienkernen — **€ 27,00**

BACCALÀ LUCARIÈ (5) gebratenes Baccalà-Filet und neapolitanische Friarielli — **€ 27,00**

KALTER MUSSILLO ALS SALAT (5) — **€ 25,00**

CORONELLO ALS SALAT (5) — **€ 25,00**

GEBRATENER CORONELLO (5) mit gemischten Blattsalaten — **€ 25,00**

CORONELLO MIT KARTOFFELN (3-5) gebratener Coronello, Rosmarin, Kartoffelcreme und Kartoffelchips* — **€ 27,00**

BACCALÀ DELLA DEVOZIONE (5-12-13) gebratenes Baccalà-Filet mit seinem Blumenkohl-„Rinforzo“, Blumenkohlcreme, hausgemachtem eingelegtem Gemüse und Sardellen — **€ 27,00**

CORONELLO CRUSCO MIT BOHNEN UND ENDIVIE (5) gebratener Coronello, Bohnen, Crusco-Paprika und Endivie zweierlei, geschwenkt und als Salat — **€ 27,00**

GEBRATENES VOM MEER XL (4-5-8) Baccalà, Tintenfisch*, Oktopus* und Riesengarnele* — **€ 45,00**

Baccalà unterwegs

KE BACCALÀ (3-5-9) unser Streetfood... der Baccalà-Kebab — **€ 20,00**

BACCALÀ KARAAGE (5-6-7-9-11-13) frittierter Baccalà in süßsaurer Sauce, Wakame, Nori-Alge und Sesam — **€ 25,00**

Wellness-Salate mit Baccalà

GERÖSTETES BLATT (2-3-5-13) junges Gemüse, Nüsse, gebratener Baccalà, Grana-Padano-Späne und Balsamico — **€ 25,00**

ISLAND-SALAT (2-5) Salat, geräucherter Baccalà, junges Gemüse, Tomaten, Erbsen und Nüsse — **€ 25,00**

(1-14) enthaltene Allergene (Tabelle auf der letzten Seite) (A) * (C) Hinweise zu Einkauf und Lagerung der Zutaten (letzte Seite)

Knoblauch und Pfeffer in fast allen Zubereitungen

BACCALARIA
osteria • vineria

Osteria di Porto

...NICHT NUR BACCALÀ. DIE KÜCHE DES HAFENS

Vorspeisen und Rohes

IMPEPATA VON MIESMUSCHELN (4-9) (je nach Verfügbarkeit)	€ 18,00
OKTOPUS*-SALAT (4-12)	€ 22,00
ROHE GARNELEN* AUS SIZILIEN (8) 5 Stück	€ 40,00
SARDELLEN AUS DEM KANTABRISCHEN MEER (3-5-9-13) Sardellen in Öl mit Butter und geröstetem Brot, Oliven und Papaccelle-Paprika	€ 35,00
GERÄUCHERTER GADUS (3-5-9) zu den Ursprüngen des Baccalà: geräucherter arktischer Kabeljau mit geröstetem Brot, Butter, Papaccelle-Paprika und Oliven	€ 40,00

Frittiertes

FRITTIERTE SARDELLEN* (5-9)	€ 18,00
FRITTIERTER TINTENFISCH* (4-9)	€ 25,00

Pasta und Reis

TRADITIONELLE GENOVESE (3-9-12-13) klassisches Genovese-Ragù aus goldenen Zwiebeln und Rindfleisch	€ 18,00
KLASSISCHES RAGÙ (3-9-12-13) klassisches neapolitanisches Ragù mit Rinderwade	€ 18,00
PASTA MIT KOHL (9) Tubetti mit Kohlcreme	€ 16,00
SPAGHETTONI MIT 4 TOMATENSORTEN (9)	€ 16,00
TONNARELLI CACIO E PEPE MIT ZITRUS (3-9-14)	€ 18,00
TUBETTI ALLA NERANO (2-3-9-14) Zucchini, Provolone-Fondue, Basilikumöl	€ 16,00
MUNNEZZAGLIA (3-9) Pasta mit Kartoffeln und Provola, Guanciale	€ 16,00
SPAGHETTI MIT MIESMUSCHELN (4-9)	€ 18,00
LINGUINE ALLA PEPPINIELLO (8-9) mit Garnelen* aus Sizilien	€ 25,00
KLASSISCHER SCARPARIELLO (3-9) Paccheri, Tomaten, Peperoncino, Pecorino	€ 16,00
PASTA MIT KICHERERBSEN (9-12) Kichererbsencreme, knusprige Kichererbsen	€ 16,00
LINGUINE LUNA ROSSA (9) Knoblauch, Öl, Peperoncino, Crusco-Paprika mit frittierten Knoblauchchips und Croûtons	€ 16,00
WIRSING-RISOTTO (3-12-13) Reis, Wirsing, in Butter geschwenkter Wirsing, Käse	€ 18,00
WALDPAPPARDELLE (9-13-14) frische Pasta, Steinpilze*, Trüffel	€ 18,00

(1-14) enthaltene Allergene (Tabelle auf der letzten Seite) **(A) * (C)** Hinweise zu Einkauf und Lagerung der Zutaten (letzte Seite)

Knoblauch und Pfeffer in fast allen Zubereitungen

BACCALARIA
osteria • vineria

Suppen

SUPPE MIT BOHNEN UND ENDIVIE (12-13)	€ 16,00
LINSENSUPPE (12-13)	€ 16,00
SUPPE MIT LAUCH, KARTOFFELN UND WIRSING (3-12-13)	€ 16,00

B&G... Gebraten und gekocht

RINDERBRATEN MIT GEMÜSE (A) (3) mit Kartoffelcreme und Gemüse der Saison	€ 25,00
GEBRATENER TINTENFISCH* (4) mit gemischten Blattsalaten	€ 25,00
GEBRATENER OKTOPUS* (2-3-4) Kartoffelcreme, Basilikumpesto und Tomaten	€ 25,00
GEGRILLTE GARNELEN* AUS SIZILIEN (8) 5 Stück	€ 40,00
GEBRATENES VOM MEER (4-8) Tintenfisch*, Oktopus* und Riesengarnele*	€ 40,00

Wellness-Salate

OKTOPUS-SALAT (4) Salat, gebratener Oktopus*, junges Gemüse, Tomate, Salzkartoffeln und Oliven	€ 22,00
THUNFISCH-SALAT (2-5) Salat, Thunfisch in Öl, Tomate, Mais, junges Gemüse und Nüsse	€ 22,00

Beilagen · Gemüse je nachdem, was der Garten hergibt

GEGRILLTES GEMÜSE (je nach Saison)	€ 8,00
ENDIVIE ALLA MONACHINA / FRIARIELLI / SALZKARTOFFELN	€ 8,00
INSALATA DI RINFORZO (2-5-12-13) Blumenkohl, hausgemachtes eingelegtes Gemüse, krause Endivie, Sardellen, Oliven, Papaccelle-Paprika	€ 10,00

Bevor Sie gehen

DESSERTS DES TAGES (1-2-3-9-13-14) je nach Verfügbarkeit. Meist gibt es: Babà, Pastiera, Sieben-Schichten-Schokoladentorte, Mandelgebäck mit Amarenakirsche, Zitronen-Delizia	€ 8,00
GEDECK	€ 3,00

(1-14) enthaltene Allergene (Tabelle auf der letzten Seite) **(A) * (C)** Hinweise zu Einkauf und Lagerung der Zutaten (letzte Seite)

Knoblauch und Pfeffer in fast allen Zubereitungen

DER BACCALÀ

Baccalà ist in Salz konservierter Kabeljau. Das Einsalzen macht ihn lange haltbar; deshalb wird es seit uralten Zeiten genutzt, um Fisch auch weit entfernt von seinen Fanggebieten zu transportieren und zu verzehren. Das Salzen des Baccalà geht wohl auf baskische Fischer zurück, die den Walschwärmen bis in die Nordsee folgten, vor Neufundland auf riesige Kabeljauschwärme stießen und für diesen Fisch dasselbe Verfahren anwandten, das sie schon für Walfleisch nutzten.

Baccalà ist ein fester Bestandteil vieler Volksküchen, wo er sich mit dem Stockfisch abwechselt: ebenfalls Kabeljau, aber durch Trocknen haltbar gemacht. Baccalà wie Stockfisch müssen vor der Zubereitung lange in kaltem Wasser liegen, das dem einen das Salz entzieht und dem anderen seine ursprüngliche Konsistenz zurückgibt. Der größte Teil des weltweit gefangenen Kabeljaus stammte früher von den Grand Banks vor Neufundland, einem Flachwassergebiet im Nordatlantik, und von den Küsten Labradors. Heute sind die wichtigsten Exporteure die Isländer für den Baccalà und die Norweger für den Stockfisch. Italien ist nach Portugal der zweitgrößte Verbraucher der Welt.

In Neapel, wo die Baccalà-Küche eine alte und tief verwurzelte Tradition hat, kommt es auf das Stück an, das man kauft. Der Baccalà hat eine Mittelgräte: **Mussillo** nennen wir den dicken, fleischigen oberen Teil, der sich für Hauptgerichte eignet, etwa den klassischen **Baccalà alla Napoletana**, oder zum Frittieren und Marinieren. Dann gibt es die Pancetta, den unteren, grätenreicheren Teil, besser geeignet für Pastagerichte oder frittiert, streng mit den Fingern zu essen.

DER SEDILE DI PORTO

Die Sedili (auch Seggi oder Piazze) waren die Verwaltungsorgane der Stadt Neapel; ihre Vertreter, die Eletti, versammelten sich vom 13. bis zum 19. Jahrhundert im Kloster San Lorenzo, um für das Gemeinwohl der Stadt zu sorgen. An fünf von ihnen durfte der Adel teilnehmen, die übrigen Bürger gehörten dem sechsten Sitz an, dem des Volkes.

Der Sedile di Porto stammt aus dem 13. Jahrhundert und verdankt seinen Namen der Lage am alten Hafen von Neapel; ursprünglich lag er außerhalb der Stadtmauern. Sein Wappen zeigt den legendären Schwimmer und Seemann Niccolò Pesce, nackt, mit einem Dolch in der rechten Hand, auf schwarzem Feld, mit goldener Kleeblattkrone, einem brennenden Schiff als Helmzier und zwei Tritonen als Schildhaltern. Die Sedili wurden durch das Edikt König Ferdinands IV. von Bourbon vom 25. April 1800 zusammen mit dem Gericht von San Lorenzo aufgelöst. Dank der Reformen Joachim Murats wurden sie nicht wirklich wiederhergestellt, sondern am 8. August 1806 in die Stadtkörperschaft und am 22. Oktober 1808 in die Gemeinde überführt, mit der Wahl des ersten Bürgermeisters am 2. Dezember.

ALLERGENTABELLE

› **BITTE TEILEN SIE UNS ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN MIT**

Erdnüsse und Erzeugnisse (1)
Verpackte Snacks, Cremes und Würzmittel, die sie enthalten, auch in kleinen Mengen

Schalenfrüchte und Erzeugnisse (2)
Alle Produkte mit Mandeln, Haselnüssen, Walnüssen, Cashew-, Pekan-, Para- und Queenslandnüssen, Pistazien

Milchprodukte (3)
Joghurt, Kekse und Kuchen, Eis und Cremes. Alles, was mit Milch zubereitet wird

Weichtiere und Erzeugnisse (4)
Sepia, Tintenfisch, Oktopus, Scheidenmuschel, Jakobsmuschel, Herzmuschel, Seedattel, Meeresschnecke, Miesmuschel, Auster, Napfschnecke, Venusmuschel usw.

Fisch und Erzeugnisse (5)
Einschließlich Erzeugnisse, also alle Lebensmittel, die Fisch enthalten, auch in kleinen Anteilen

Sesam und Erzeugnisse (6)
Neben ganzen Samen auf Brot finden sich Spuren in manchen Mehlen

Soja (7)
Sojamilch, Tofu, Sojanudeln usw.

Krebstiere und Erzeugnisse (8)
Aus Meer und Süßwasser: Garnelen, Kaisergranat, Hummer, Krabben, Einsiedlerkrebse und Ähnliches

Gluten (9)
Getreide: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, einschließlich Kreuzungen und Erzeugnisse

Lupinen und Erzeugnisse (10)
Heute in vielen veganen Lebensmitteln: Braten, Würstchen, Mehle und Ähnliches aus dieser eiweißreichen Hülsenfrucht

Senf und Erzeugnisse (11)
In Saucen und Würzmitteln, besonders in Mostarda

Sellerie und Erzeugnisse (12)
In Stücken, aber auch in Suppengrundlagen, Saucen und Gemüsekonzentraten

Sulfite (13)
Als Konservierungsmittel enthalten in: Fischkonserven, sauer, in Öl oder Lake Eingelegtem, Marmeladen, Essig, getrockneten Pilzen, Erfrischungsgetränken und Fruchtsäften

Eier und Erzeugnisse (14)
Alle Produkte mit Eiern, auch in kleinsten Mengen. Am häufigsten: Mayonnaise, Omelett, Emulgatoren, Eiernudeln, Kekse, süße und herzhafte Kuchen, Eis und Cremes

Hinweise zu Einkauf und Lagerung der Zutaten

- **A** frisch gekauft und vor Ort schockgekühlt, tiefgefroren gelagert bei –18°
- ***** bereits beim Erzeuger schockgekühlt und tiefgefroren gekauft
- **C** frisch im Haus hergestellt, pasteurisiert und schockgekühlt, tiefgefroren gelagert

Lassen Sie uns gemeinsam die Vorschriften zum Schutz Ihrer und unserer Gesundheit einhalten.

PIAZZETTA DI PORTO 4 · 80134 NEAPEL

www.baccalaria.it