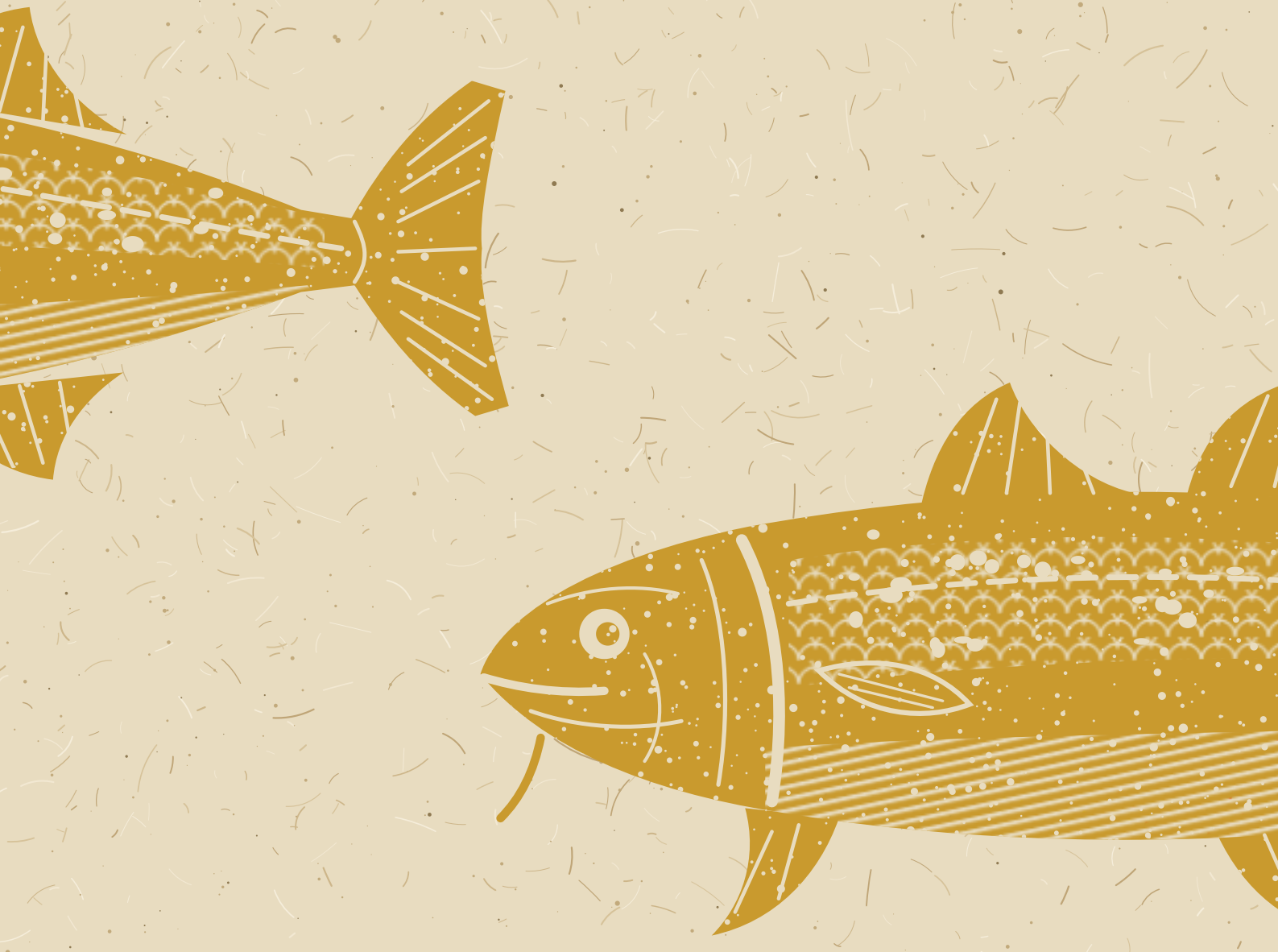
BACCALARIA
osteria · vineria



Menú

BACCALARIA & OSTERIA DI PORTO

www.baccalaria.it

BACCALARIA
osteria•vineria

Si' proprio nu baccalà!

Chef fai tu, non esagerare°

DEGUSTACIÓN DE 5 PLATOS A ELECCIÓN DEL CHEF

A cada uno su plato

€ 60,00 POR PERSONA°

Chef fai tu, tranquillo°

DEGUSTACIÓN DE 7 PLATOS A ELECCIÓN DEL CHEF

A cada uno su plato

€ 70,00 POR PERSONA°

° La degustación debe ser para toda la mesa

° Cubierto y bebidas no incluidos

En napolitano, el **MUSSILLO** *es el filete del baccalà, mientras que el* **CORONELLO** *es el filete del stockfish.*

Entrantes y crudos

CARPACCIO DE BACCALÀ CON HOJAS VARIADAS (A) (5-13)	**€ 25,00**
CARPACCIO DE BACCALÀ CON SALSA PONZU (A) (5-6-7-9-13)	**€ 25,00**
TARTAR DE BACCALÀ (A) (5)	**€ 25,00**
CEVICHE VESUBIANO (A) (5-13) baccalà marinado, leche de tigre de tomates cherry, pimientos papaccelle, rúcula	**€ 25,00**
ANCHOAS DEL CANTÁBRICO (3-5-9-13) anchoas en aceite con mantequilla y pan tostado, aceitunas y pimientos papaccelle	**€ 35,00**
EL GADUS AHUMADO (3-5-9) en los orígenes del baccalà: bacalao ártico ahumado servido con pan tostado, mantequilla, pimientos papaccelle y aceitunas	**€ 40,00**

Los fritos

EL PANARO DE BACCALARIA (A) (2-3-5-9-14) albóndigas y panzarotti de baccalà, frutos secos	**€ 20,00**
BACCALÀ FRITO (5-9)	**€ 25,00**
GRAN FRITURA DE BACCALÀ (5-9-11-14) enharinado y frito, rebozado, filete empanado de baccalà y mayonesa de la casa (tradicional y de ajo)	**€ 27,00**
FRITURA VARIADA (4-5-9) boquerones, baccalà y calamares*	**€ 35,00**

(1-14) alérgenos presentes (tabla en la última página)

(A) * (C) notas de compra y conservación de las materias primas (última página)

Presencia de ajo y pimienta en casi todas las preparaciones

BACCALARIA
osteria·vineria

Sopas

SOPA DE ALUBIAS, ESCAROLA Y STOCKFISH (5-12-13)	**€ 22,00**
SOPA DE LENTEJAS Y BACCALÀ (5-12-13)	**€ 22,00**
SOPA DE PUERRO, PATATAS, COL RIZADA Y BACCALÀ (3-5-12-13)	**€ 22,00**

Pasta y arroz

MUNNEZZAGLIA (3-5-9) pasta con patatas y provola, baccalà, guanciale	**€ 20,00**
EL SCARPARIELLO DEL DUX (3-5-9) paccheri, tomates, guindilla, pecorino y crema de baccalà	**€ 20,00**
PASTA, COLIFLOR Y BACCALÀ (3-5-9) coliflor asada, coliflor salteada con mantequilla	**€ 20,00**
PASTA, GARBANZOS Y BACCALÀ (5-9-12) crema de garbanzos, garbanzos crujientes	**€ 20,00**
SPAGHETTONI CON TOMATES Y BACCALÀ (5-9) con distintas variedades de tomate, según lo que da la huerta	**€ 22,00**
TONNARELLI CACIO E PEPE CON BACCALÀ Y CÍTRICOS (3-5-9-14) nuestra pasta fresca	**€ 22,00**
TUBETTI ALLA NERANO (2-3-5-9-14) calabacín, fondue de provolone, aceite de albahaca y bocaditos fritos de baccalà	**€ 22,00**
LINGUINE LUNA ROSSA (5-9) ajo, aceite, guindilla, pimiento crusco y baccalà con chips de ajo frito y picatostes	**€ 22,00**
PAPPARDELLE DEL BOSQUE CON TRUFA (5-9-13-14) pasta fresca, baccalà, boletus*, trufa	**€ 24,00**
RISOTTO, COL RIZADA Y BACCALÀ (3-5) col rizada asada, col rizada salteada con mantequilla	**€ 22,00**

(1-14) alérgenos presentes (tabla en la última página) **(A) * (C)** notas de compra y conservación de las materias primas (última página)

Presencia de ajo y pimienta en casi todas las preparaciones

Los clásicos

BACCALÀ A LA NAPOLITANA (5-9) frito y luego al horno con tomates, aceitunas y alcaparras	€ 25,00
BACCALÀ ALLA SCAPECE (5-9-13) baccalà a la brasa sobre crema de calabacín, chips de calabacín y aceite aromático alla scapece	€ 27,00
PARMIGIANA DE BERENJENA Y BACCALÀ (A) (3-5-9-14)	€ 22,00
BACCALÀ CON MIEL Y NUECES (2-3-5) mussillo guisado con fondue de gorgonzola	€ 25,00
MUSSILLO A LA SICILIANA (5) con tomates, aceitunas y alcaparras	€ 25,00
MUSSILLO CON PATATAS Y TOMATES CHERRY (5)	€ 25,00
STOCKFISH A LA NAPOLITANA (5) stockfish con patatas y tomates cherry	€ 25,00
STOCKFISH A LA LIVORNESA (5) con tomates, aceitunas y alcaparras	€ 25,00
CORONELLO TONNÉ (5-14) coronello hervido sobre hojas variadas, salsa de atún y alcaparras	€ 25,00
ABC: LAUREL, BACCALÀ Y GARBANZOS (5-12) baccalà guisado sobre crema de garbanzos, garbanzos crujientes y aceite de laurel	€ 25,00
IMPEPATA DE BACCALÀ (3-4-5) crema de patata con sabor a mejillones, baccalà, mejillones y limón (según disponibilidad)	€ 25,00
BACCALÀ DE PASEO POR EL BOSQUE (5-13) baccalà asado, crema de boletus*, boletus* salteados y trufa	€ 27,00
RATTACASA (3-5-13) baccalà con fondue de Grana Padano y trufa negra	€ 27,00

BACCALAJUOLI
Accademia Partenopea del Baccalà

En este local se sirve el auténtico "Baccalà a la napolitana"

BACCALARIA
osteria•vineria

A&H... Asado y hervido

BACCALÀ ASADO (5) con hojas variadas — **€ 25,00**

BACCALÀ ALLA MONACHINA (2-5) filete de baccalà asado con escarola salteada, pasas, aceitunas negras y piñones — **€ 27,00**

BACCALÀ LUCARIÈ (5) filete de baccalà asado y friarielli napolitanos — **€ 27,00**

MUSSILLO FRÍO EN ENSALADA (5) — **€ 25,00**

CORONELLO EN ENSALADA (5) — **€ 25,00**

CORONELLO ASADO (5) con hojas variadas — **€ 25,00**

UN CORONELLO CON PATATAS (3-5) coronello asado, romero, crema parmentier y patatas chips* — **€ 27,00**

BACCALÀ DELLA DEVOZIONE (5-12-13) filete de baccalà asado con su «rinforzo» de coliflor, crema de coliflor, encurtidos caseros y anchoas — **€ 27,00**

CORONELLO CRUSCO CON ALUBIAS Y ESCAROLA (5) coronello asado, alubias, pimiento crusco y escarola en dos versiones, salteada y en ensalada — **€ 27,00**

ASADO DE MAR XL (4-5-8) baccalà, calamar*, pulpo* y langostino* — **€ 45,00**

Baccalà vagabundo

KE BACCALÀ (3-5-9) nuestra comida callejera... el kebab de baccalà — **€ 20,00**

BACCALÀ KARAAGE (5-6-7-9-11-13) baccalà frito en salsa agridulce, wakame, alga nori y sésamo — **€ 25,00**

Ensaladas wellness con baccalà

HOJA ASADA (2-3-5-13) verduritas, frutos secos, baccalà asado, lascas de Grana Padano y vinagre balsámico — **€ 25,00**

ENSALADA ISLANDIA (2-5) lechuga, baccalà ahumado, verduritas, tomates, guisantes y frutos secos — **€ 25,00**

(1-14) alérgenos presentes (tabla en la última página) (A) * (C) notas de compra y conservación de las materias primas (última página)

Presencia de ajo y pimienta en casi todas las preparaciones

BACCALARIA
osteria • vineria

Osteria di Porto

...NO SOLO BACCALÀ. LA COCINA DEL PUERTO

Entrantes y crudos

IMPEPATA DE MEJILLONES (4-9) (según disponibilidad)	€ 18,00
PULPO* EN ENSALADA (4-12)	€ 22,00
CRUDO DE GAMBAS* DE SICILIA (8) 5 piezas	€ 40,00
ANCHOAS DEL CANTÁBRICO (3-5-9-13) anchoas en aceite con mantequilla y pan tostado, aceitunas y pimientos papaccelle	€ 35,00
EL GADUS AHUMADO (3-5-9) en los orígenes del baccalà: bacalao ártico ahumado servido con pan tostado, mantequilla, pimientos papaccelle y aceitunas	€ 40,00

Los fritos

BOQUERONES FRITOS* (5-9)	€ 18,00
CALAMAR* FRITO (4-9)	€ 25,00

Pasta y arroz

GENOVESE TRADICIONAL (3-9-12-13) ragù clásico a la genovese de cebolla dorada y ternera	€ 18,00
RAGÙ CLÁSICO (3-9-12-13) ragù napolitano clásico con morcillo de ternera	€ 18,00
PASTA CON COL (9) tubetti con crema de col	€ 16,00
SPAGHETTONI CON 4 TOMATES (9)	€ 16,00
TONNARELLI CACIO E PEPE CON CÍTRICOS (3-9-14)	€ 18,00
TUBETTI ALLA NERANO (2-3-9-14) calabacín, fondue de provolone, aceite de albahaca	€ 16,00
MUNNEZZAGLIA (3-9) pasta con patatas y provola, guanciale	€ 16,00
ESPAGUETIS CON MEJILLONES (4-9)	€ 18,00
LINGUINE ALLA PEPPINIELLO (8-9) con gambas* de Sicilia	€ 25,00
EL SCARPARIELLO CLÁSICO (3-9) paccheri, tomates, guindilla, pecorino	€ 16,00
PASTA CON GARBANZOS (9-12) crema de garbanzos, garbanzos crujientes	€ 16,00
LINGUINE LUNA ROSSA (9) ajo, aceite, guindilla, pimiento crusco con chips de ajo frito y picatostes	€ 16,00
RISOTTO CON COL RIZADA (3-12-13) arroz, col rizada, col rizada salteada con mantequilla, queso	€ 18,00
PAPPARDELLE DEL BOSQUE (9-13-14) pasta fresca, boletus*, trufa	€ 18,00

(1-14) alérgenos presentes (tabla en la última página) **(A) * (C)** notas de compra y conservación de las materias primas (última página)

Presencia de ajo y pimienta en casi todas las preparaciones

BACCALARIA
osteria • vineria

Sopas

SOPA DE ALUBIAS Y ESCAROLA (12-13)	**€ 16,00**
SOPA DE LENTEJAS (12-13)	**€ 16,00**
SOPA DE PUERRO, PATATAS Y COL RIZADA (3-12-13)	**€ 16,00**

A&H... Asado y hervido

ASADO DE TERNERA CON VERDURAS (A) (3) con crema parmentier y verduras de temporada	**€ 25,00**
CALAMAR* ASADO (4) con hojas variadas	**€ 25,00**
PULPO* ASADO (2-3-4) crema de patata, pesto de albahaca y tomates	**€ 25,00**
GAMBAS* DE SICILIA A LA PLANCHA (8) 5 piezas	**€ 40,00**
ASADO DE MAR (4-8) calamar*, pulpo* y langostino*	**€ 40,00**

Ensaladas wellness

ENSALADA DE PULPO (4) lechuga, pulpo* asado, verduritas, tomate, patatas cocidas y aceitunas	**€ 22,00**
ENSALADA DE ATÚN (2-5) lechuga, atún en aceite, tomate, maíz, verduritas y frutos secos	**€ 22,00**

Guarniciones · La verdura según lo que da la huerta

VERDURAS A LA PARRILLA (según la temporada)	**€ 8,00**
ESCAROLA ALLA MONACHINA / FRIARIELLI / PATATAS COCIDAS	**€ 8,00**
ENSALADITA DE RINFORZO (2-5-12-13) coliflor, encurtidos caseros, escarola rizada, anchoas, aceitunas, pimientos papaccelle	**€ 10,00**

Antes de irte

POSTRES DEL DÍA (1-2-3-9-13-14) según disponibilidad. Normalmente encontrarás: babà, pastiera, siete velos de chocolate, pasta de almendra y guinda amarena, delicia de limón	**€ 8,00**
CUBIERTO	**€ 3,00**

(1-14) alérgenos presentes (tabla en la última página) **(A) * (C)** notas de compra y conservación de las materias primas (última página)

Presencia de ajo y pimienta en casi todas las preparaciones

EL BACCALÀ

El baccalà es el bacalao conservado en sal. La salazón permite conservarlo mucho tiempo, y por eso se usa desde tiempos remotísimos para transportar y consumir el pescado lejos de su lugar de origen. Parece que la salazón del baccalà se debe a los pescadores vascos que, siguiendo a las ballenas hasta el mar del Norte, se toparon con enormes bancos de bacalao cerca de Terranova y aplicaron a este pescado el método que ya usaban para la carne de ballena.

El baccalà es un elemento esencial de muchas cocinas populares, donde se alterna con el stockfish: también bacalao, pero conservado mediante secado. Tanto el baccalà como el stockfish necesitan un largo remojo en agua fría para poder cocinarse, que quita la sal al primero y devuelve al segundo su textura original. La mayor parte del bacalao pescado en el mundo procedía de los Grandes Bancos de Terranova, una zona de bajos fondos del Atlántico Norte, y de las costas del Labrador. Hoy los principales exportadores mundiales son los islandeses para el baccalà y los noruegos para el stockfish. Italia es el segundo consumidor mundial de este producto, después de Portugal.

En Nápoles, donde la cocina del baccalà es una tradición antigua y muy arraigada, todo depende de la pieza que se compra. El baccalà tiene una espina central: llamamos **Mussillo** a la parte alta y carnosa, que se presta a los segundos platos, como el típico **Baccalà alla Napoletana**, o a freírse y marinarse. Luego está la pancetta, la parte baja y con más espinas, más adecuada para los primeros platos o frita, para comer estrictamente con los dedos.

EL SEDILE DI PORTO

Los Sedili (o Seggi, o Piazze) eran las instituciones administrativas de la ciudad de Nápoles, cuyos representantes, llamados Eletti, se reunían del siglo XIII al XIX en el convento de San Lorenzo para procurar el bien común de la Ciudad. En cinco de ellos podían participar los nobles, mientras que el resto de los ciudadanos pertenecía al sexto asiento, el del pueblo.

El Sedile di Porto se remonta al siglo XIII y debe su nombre a su cercanía al antiguo puerto de Nápoles; en sus orígenes estaba extramuros. Su escudo representa al legendario nadador-marinero Niccolò Pesce, desnudo, empuñando una daga con la mano derecha, sobre campo negro, con corona trifoliada de oro, una nave en llamas por cimera y dos tritones por soportes. Los Sedili se extinguieron con el edicto del rey Fernando IV de Borbón del 25 de abril de 1800, junto con el Tribunal de San Lorenzo. Gracias a las reformas de Joaquín Murat no fueron restablecidos del todo, sino que el 8 de agosto de 1806 se integraron en el Cuerpo de la Ciudad, y en el Municipio el 22 de octubre de 1808, con la elección del primer alcalde el 2 de diciembre.

TABLA DE ALÉRGENOS

RECUERDA AVISARNOS DE ALERGIAS E INTOLERANCIAS

Cacahuetes y derivados (1)
Snacks envasados, cremas y aliños que los contengan, incluso en pequeñas dosis

Frutos de cáscara y derivados (2)
Todos los productos que contengan almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil y de Queensland, pistachos

Lácteos (3)
Yogur, galletas y tartas, helados y cremas. Todo producto elaborado con leche

Moluscos y derivados (4)
Sepia, calamar, pulpo, navaja, vieira, berberecho, dátil de mar, caracolillo, mejillón, ostra, lapa, escupiña, almeja etc.

Pescado y derivados (5)
Incluidos los derivados, es decir, todos los alimentos que contengan pescado, aunque sea en pequeños porcentajes

Sésamo y derivados (6)
Además de las semillas enteras del pan, puede haber trazas en algunas harinas

Soja (7)
Leche, tofu, fideos de soja, etc.

Crustáceos y derivados (8)
Tanto de mar como de agua dulce: gambas, cigalas, langostas, cangrejos, ermitaños y similares

Gluten (9)
Cereales: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut, incluidos híbridos y derivados

Altramuces y derivados (10)
Presentes ya en muchos alimentos veganos: asados, embutidos, harinas y similares a base de esta legumbre rica en proteínas

Mostaza y derivados (11)
Presente en salsas y aliños, sobre todo en la mostarda

Apio y derivados (12)
En trozos pero también en preparados para sopas, salsas y concentrados vegetales

Sulfitos (13)
Usados como conservantes, se encuentran en: conservas de pescado, encurtidos, conservas en aceite o salmuera, mermeladas, vinagre, setas secas, refrescos y zumos

Huevos y derivados (14)
Todos los productos elaborados con huevo, aunque sea en mínima parte. Los más comunes: mayonesa, tortilla, emulsionantes, pasta al huevo, galletas, tartas dulces y saladas, helados y cremas

notas de compra y conservación de las materias primas

- **A** producto comprado fresco y abatido in situ para conservación congelada a −18°
- ***** producto comprado abatido y congelado en origen
- **C** elaboración propia fresca, pasteurizada y abatida para conservación congelada

Colaboremos para respetar las normas que protegen tu salud y la nuestra.

PIAZZETTA DI PORTO 4 · 80134 NÁPOLES

www.baccalaria.it