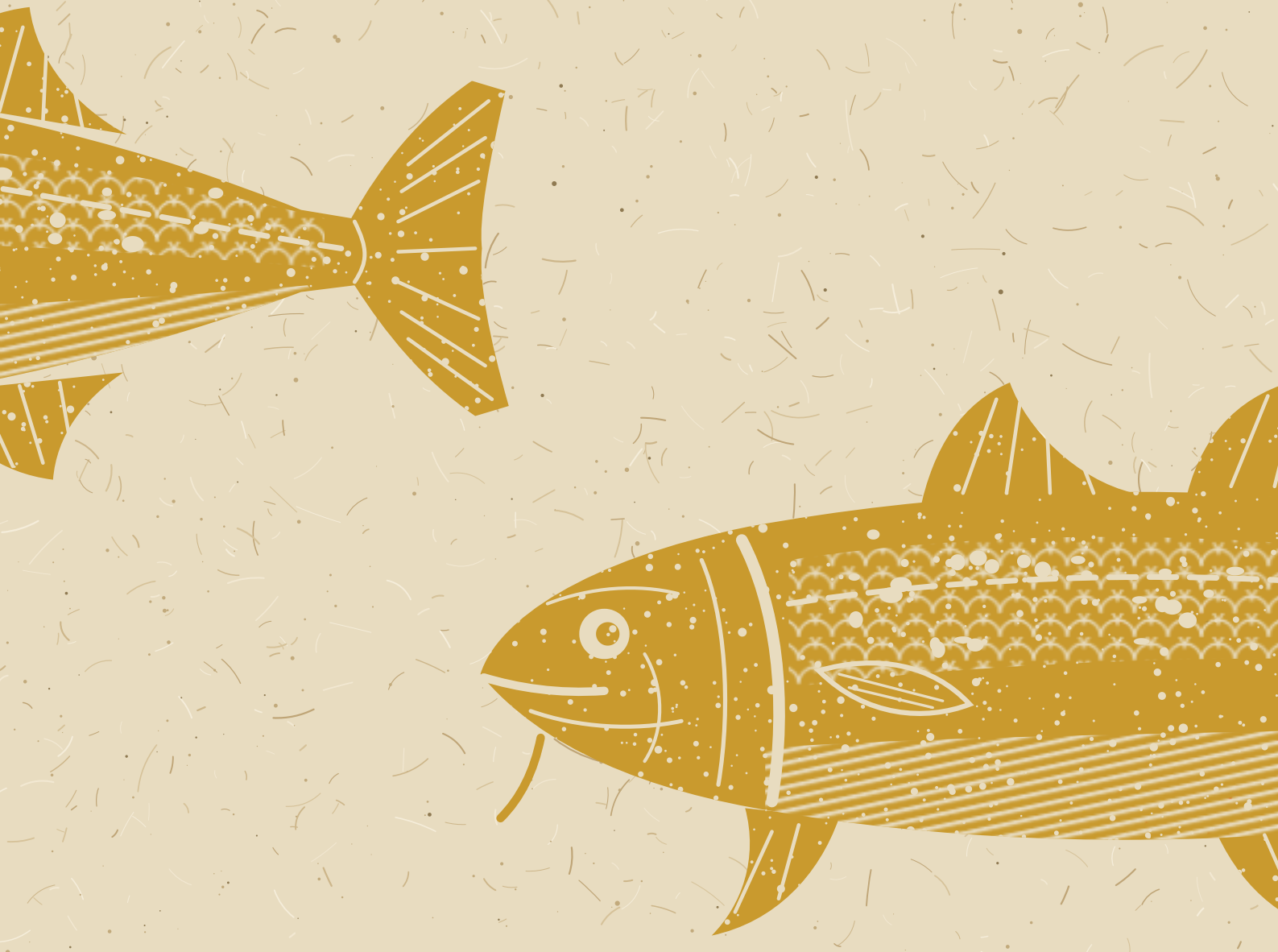
BACCALARIA
osteria · vineria



# *Menu*

BACCALARIA & OSTERIA DI PORTO

www.baccalaria.it

BACCALARIA
osteria•vineria

# Si' proprio nu baccalà!

## Chef fai tu, non esagerare°

**DÉGUSTATION DE 5 PLATS AU CHOIX DU CHEF**

À chacun son assiette

**€ 60,00 PAR PERSONNE°**

## Chef fai tu, tranquillo°

**DÉGUSTATION DE 7 PLATS AU CHOIX DU CHEF**

À chacun son assiette

**€ 70,00 PAR PERSONNE°**

*° La dégustation doit concerner toute la table* *° Couvert et boissons non compris*

*En napolitain, le* **MUSSILLO** *est le filet du baccalà, tandis que le* **CORONELLO** *est le filet du stockfisch.*

# Entrées et crus

| | |
|---|---|
| **CARPACCIO DE BACCALÀ ET MESCLUN** (A) (5-13) | **€ 25,00** |
| **CARPACCIO DE BACCALÀ SAUCE PONZU** (A) (5-6-7-9-13) | **€ 25,00** |
| **TARTARE DE BACCALÀ** (A) (5) | **€ 25,00** |
| **CEVICHE DU VÉSUVE** (A) (5-13) baccalà mariné, leche de tigre aux tomates cerises, poivrons papaccelle, roquette | **€ 25,00** |
| **ANCHOIS DE LA MER CANTABRIQUE** (3-5-9-13) anchois à l'huile avec beurre et croûtons, olives et poivrons papaccelle | **€ 35,00** |
| **LE GADUS FUMÉ** (3-5-9) aux origines du baccalà : la morue arctique fumée, servie avec croûtons, beurre, poivrons papaccelle et olives | **€ 40,00** |

# Les fritures

| | |
|---|---|
| **LE PANARO DE BACCALARIA** (A) (2-3-5-9-14) boulettes et panzarotti de baccalà, fruits secs | **€ 20,00** |
| **BACCALÀ FRIT** (5-9) | **€ 25,00** |
| **GRANDE FRITURE DE BACCALÀ** (5-9-11-14) fariné et frit, en beignet, escalope de baccalà et mayonnaise maison (classique et à l'ail) | **€ 27,00** |
| **FRITURE MIXTE** (4-5-9) anchois, baccalà et calamars* | **€ 35,00** |

(1-14) allergènes présents (tableau en dernière page) (A) * (C) notes sur l'achat et la conservation des produits (dernière page)

Présence d'ail et de poivre dans presque toutes les préparations

BACCALARIA
osteria•vineria

# Soupes

**SOUPE DE HARICOTS, SCAROLE ET STOCKFISCH** (5-12-13) — **€ 22,00**

**SOUPE DE LENTILLES ET BACCALÀ** (5-12-13) — **€ 22,00**

**SOUPE DE POIREAU, POMMES DE TERRE, CHOU FRISÉ ET BACCALÀ** (3-5-12-13) — **€ 22,00**

# Pâtes et riz

**MUNNEZZAGLIA** (3-5-9) pâtes, pommes de terre et provola, baccalà, guanciale — **€ 20,00**

**LE SCARPARIELLO DU DOGE** (3-5-9) paccheri, tomates, piment, pecorino et baccalà mantecato — **€ 20,00**

**PÂTES, CHOU-FLEUR ET BACCALÀ** (3-5-9) chou-fleur rôti, chou-fleur sauté au beurre — **€ 20,00**

**PÂTES, POIS CHICHES ET BACCALÀ** (5-9-12) crème de pois chiches, pois chiches croquants — **€ 20,00**

**SPAGHETTONI AUX TOMATES ET BACCALÀ** (5-9) avec différentes variétés de tomates, selon le potager — **€ 22,00**

**TONNARELLI CACIO E PEPE, BACCALÀ ET AGRUMES** (3-5-9-14) nos pâtes fraîches — **€ 22,00**

**TUBETTI ALLA NERANO** (2-3-5-9-14) courgettes, fondue de provolone, huile au basilic et bouchées frites de baccalà — **€ 22,00**

**LINGUINE LUNA ROSSA** (5-9) ail, huile, piment, poivron crusco et baccalà, chips d'ail frit et croûtons — **€ 22,00**

**PAPPARDELLE DES BOIS À LA TRUFFE** (5-9-13-14) pâtes fraîches, baccalà, cèpes*, truffe — **€ 24,00**

**RISOTTO, CHOU FRISÉ ET BACCALÀ** (3-5) chou frisé rôti, chou frisé sauté au beurre — **€ 22,00**

(1-14) allergènes présents (tableau en dernière page) (A) * (C) notes sur l'achat et la conservation des produits (dernière page)

Présence d'ail et de poivre dans presque toutes les préparations

# Les classiques

**BACCALÀ À LA NAPOLITAINE** (5-9) frit puis cuit au four avec tomates, olives et câpres — **€ 25,00**

**BACCALÀ ALLA SCAPECE** (5-9-13) baccalà à la braise sur velouté de courgettes, chips de courgettes et huile aromatique alla scapece — **€ 27,00**

**PARMIGIANA D'AUBERGINES ET BACCALÀ** (A) (3-5-9-14) — **€ 22,00**

**BACCALÀ MIEL ET NOIX** (2-3-5) mussillo mijoté, fondue de gorgonzola — **€ 25,00**

**MUSSILLO À LA SICILIENNE** (5) avec tomates, olives et câpres — **€ 25,00**

**MUSSILLO AUX POMMES DE TERRE ET TOMATES CERISES** (5) — **€ 25,00**

**STOCKFISCH À LA NAPOLITAINE** (5) stockfisch aux pommes de terre et tomates cerises — **€ 25,00**

**STOCKFISCH À LA LIVOURNAISE** (5) avec tomates, olives et câpres — **€ 25,00**

**CORONELLO TONNÉ** (5-14) coronello poché sur mesclun, sauce au thon et câpres — **€ 25,00**

**ABC : LAURIER, BACCALÀ ET POIS CHICHES** (5-12) baccalà mijoté sur velouté de pois chiches, pois chiches croquants et huile au laurier — **€ 25,00**

**IMPEPATA DE BACCALÀ** (3-4-5) crème de pommes de terre au goût de moules, baccalà, moules et citron (selon disponibilité) — **€ 25,00**

**BACCALÀ EN PROMENADE DANS LES BOIS** (5-13) baccalà rôti, velouté de cèpes*, cèpes* sautés et truffe — **€ 27,00**

**RATTACASA** (3-5-13) baccalà, fondue de Grana Padano et truffe noire — **€ 27,00**

BACCALAJUOLI
Accademia Partenopea del Baccalà

*Ici, on sert le vrai « Baccalà à la napolitaine »*

BACCALARIA
osteria•vineria

# R&B... Rôti et bouilli

**BACCALÀ RÔTI** (5) avec mesclun — **€ 25,00**

**BACCALÀ ALLA MONACHINA** (2-5) filet de baccalà rôti, scarole sautée, raisins secs, olives noires et pignons — **€ 27,00**

**BACCALÀ LUCARIÈ** (5) filet de baccalà rôti et friarielli napolitains — **€ 27,00**

**MUSSILLO FROID EN SALADE** (5) — **€ 25,00**

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

**CORONELLO RÔTI** (5) avec mesclun — **€ 25,00**

**UN CORONELLO AUX POMMES DE TERRE** (3-5) coronello rôti, romarin, crème Parmentier et chips* de pommes de terre — **€ 27,00**

**BACCALÀ DELLA DEVOZIONE** (5-12-13) filet de baccalà rôti avec son « rinforzo » de chou-fleur, crème de chou-fleur, giardiniera maison et anchois — **€ 27,00**

**CORONELLO CRUSCO, HARICOTS ET SCAROLE** (5) coronello rôti, haricots, poivron crusco et scarole en deux façons, sautée et en salade — **€ 27,00**

**RÔTI DE LA MER XL** (4-5-8) baccalà, calamar*, poulpe* et gambas* — **€ 45,00**

# Baccalà vagabond

**KE BACCALÀ** (3-5-9) notre street food... le kebab de baccalà — **€ 20,00**

**BACCALÀ KARAAGE** (5-6-7-9-11-13) baccalà frit sauce aigre-douce, wakamé, algue nori et sésame — **€ 25,00**

# Salades bien-être au baccalà

**FEUILLE RÔTIE** (2-3-5-13) petits légumes, fruits secs, baccalà rôti, copeaux de Grana Padano et vinaigre balsamique — **€ 25,00**

**SALADE ISLANDE** (2-5) salade, baccalà fumé, petits légumes, tomates, petits pois et fruits secs — **€ 25,00**

(1-14) allergènes présents (tableau en dernière page) (A) * (C) notes sur l'achat et la conservation des produits (dernière page)

Présence d'ail et de poivre dans presque toutes les préparations

# Osteria di Porto

…PAS SEULEMENT DU BACCALÀ. LA CUISINE DU PORT

## Entrées et crus

**IMPEPATA DE MOULES** (4-9) (selon disponibilité) — € 18,00

**POULPE* EN SALADE** (4-12) — € 22,00

**CRU DE CREVETTES* DE SICILE** (8) 5 pièces — € 40,00

**ANCHOIS DE LA MER CANTABRIQUE** (3-5-9-13) anchois à l'huile avec beurre et croûtons, olives et poivrons papaccelle — € 35,00

**LE GADUS FUMÉ** (3-5-9) aux origines du baccalà : la morue arctique fumée, servie avec croûtons, beurre, poivrons papaccelle et olives — € 40,00

## Les fritures

**ANCHOIS FRITS*** (5-9) — € 18,00

**CALAMAR* FRIT** (4-9) — € 25,00

## Pâtes et riz

**GENOVESE TRADITIONNELLE** (3-9-12-13) ragù classique à la genovese, oignons dorés et bœuf — € 18,00

**RAGÙ CLASSIQUE** (3-9-12-13) ragù napolitain classique au jarret de bœuf — € 18,00

**PÂTES ET CHOU** (9) tubetti à la crème de chou — € 16,00

**SPAGHETTONI AUX 4 TOMATES** (9) — € 16,00

**TONNARELLI CACIO E PEPE AUX AGRUMES** (3-9-14) — € 18,00

**TUBETTI ALLA NERANO** (2-3-9-14) courgettes, fondue de provolone, huile au basilic — € 16,00

**MUNNEZZAGLIA** (3-9) pâtes, pommes de terre et provola, guanciale — € 16,00

**SPAGHETTI AUX MOULES** (4-9) — € 18,00

**LINGUINE ALLA PEPPINIELLO** (8-9) aux crevettes* de Sicile — € 25,00

**LE SCARPARIELLO CLASSIQUE** (3-9) paccheri, tomates, piment, pecorino — € 16,00

**PÂTES ET POIS CHICHES** (9-12) crème de pois chiches, pois chiches croquants — € 16,00

**LINGUINE LUNA ROSSA** (9) ail, huile, piment, poivron crusco, chips d'ail frit et croûtons — € 16,00

**RISOTTO AU CHOU FRISÉ** (3-12-13) riz, chou frisé, chou frisé sauté au beurre, fromage — € 18,00

**PAPPARDELLE DES BOIS** (9-13-14) pâtes fraîches, cèpes*, truffe — € 18,00

(1-14) allergènes présents (tableau en dernière page) **(A) * (C)** notes sur l'achat et la conservation des produits (dernière page)

Présence d'ail et de poivre dans presque toutes les préparations

BACCALARIA
osteria • vineria

## Soupes

| | |
|---|---|
| **SOUPE DE HARICOTS ET SCAROLE** (12-13) | **€ 16,00** |
| **SOUPE DE LENTILLES** (12-13) | **€ 16,00** |
| **SOUPE DE POIREAU, POMMES DE TERRE ET CHOU FRISÉ** (3-12-13) | **€ 16,00** |

## R&B... Rôti et bouilli

| | |
|---|---|
| **RÔTI DE BŒUF AUX LÉGUMES** (A) (3) avec crème Parmentier et légumes de saison | **€ 25,00** |
| **CALAMAR* RÔTI** (4) avec mesclun | **€ 25,00** |
| **POULPE* RÔTI** (2-3-4) crème de pommes de terre, pesto de basilic et tomates | **€ 25,00** |
| **CREVETTES* DE SICILE À LA PLANCHA** (8) 5 pièces | **€ 40,00** |
| **RÔTI DE LA MER** (4-8) calamar*, poulpe* et gambas* | **€ 40,00** |

## Salades bien-être

| | |
|---|---|
| **SALADE DE POULPE** (4) salade, poulpe* rôti, petits légumes, tomate, pommes de terre à l'eau et olives | **€ 22,00** |
| **SALADE DE THON** (2-5) salade, thon à l'huile, tomate, maïs, petits légumes et fruits secs | **€ 22,00** |

## Accompagnements · Les légumes selon le potager

| | |
|---|---|
| **LÉGUMES GRILLÉS** (selon la saison) | **€ 8,00** |
| **SCAROLE ALLA MONACHINA / FRIARIELLI / POMMES DE TERRE À L'EAU** | **€ 8,00** |
| **PETITE SALADE DE RINFORZO** (2-5-12-13) chou-fleur, giardiniera maison, scarole frisée, anchois, olives, poivrons papaccelle | **€ 10,00** |

## Avant de partir

| | |
|---|---|
| **DESSERTS DU JOUR** (1-2-3-9-13-14) selon disponibilité. Vous trouverez en général : babà, pastiera, sept voiles au chocolat, pâte d'amandes et griotte amarena, délice au citron | **€ 8,00** |
| **COUVERT** | **€ 3,00** |

(1-14) allergènes présents (tableau en dernière page) **(A) * (C)** notes sur l'achat et la conservation des produits (dernière page)

Présence d'ail et de poivre dans presque toutes les préparations

# LE BACCALÀ

Le baccalà est la morue conservée dans le sel. Le salage permet de la garder longtemps : c'est pourquoi on l'utilise depuis des temps très anciens pour transporter et consommer le poisson loin de ses lieux d'origine. Le salage du baccalà serait dû aux pêcheurs basques qui, en suivant les baleines jusqu'à la mer du Nord, tombèrent sur d'immenses bancs de morue près de Terre-Neuve et appliquèrent à ce poisson la méthode qu'ils utilisaient déjà pour la viande de baleine.

Le baccalà est un élément essentiel de nombreuses cuisines populaires, où il alterne avec le stockfisch : c'est toujours de la morue, mais conservée par séchage. Baccalà comme stockfisch doivent tremper longuement dans l'eau froide avant d'être cuisinés, pour ôter le sel du premier et rendre au second sa consistance d'origine. Autrefois, la plus grande partie de la morue pêchée dans le monde venait des Grands Bancs de Terre-Neuve, une zone de hauts-fonds de l'Atlantique Nord, et des côtes du Labrador. Aujourd'hui, les principaux exportateurs mondiaux sont les Islandais pour le baccalà et les Norvégiens pour le stockfisch. L'Italie en est le deuxième consommateur au monde, après le Portugal.

À Naples, où la cuisine du baccalà est une tradition ancienne et encore très vivante, tout dépend du morceau que l'on achète. Le baccalà a une arête centrale : nous appelons **Mussillo** la partie haute et charnue, qui se prête aux plats principaux, comme le classique **Baccalà alla Napoletana**, ou à la friture et à la marinade. Puis il y a la pancetta, la partie basse, plus arêteuse, qui convient mieux aux pâtes ou frite, à manger strictement avec les doigts.

# LE SEDILE DI PORTO

Les Sedili (ou Seggi, ou Piazze) étaient les institutions administratives de la ville de Naples, dont les représentants, appelés Eletti, se réunissaient du XIIIe au XIXe siècle au couvent de San Lorenzo pour veiller au bien commun de la Ville. Les nobles pouvaient participer à cinq d'entre eux, tandis que le reste des citoyens relevait du sixième siège, celui du peuple.

Le Sedile di Porto remonte au XIIIe siècle et doit son nom à sa position près de l'ancien port de Naples ; à l'origine, il se trouvait hors les murs. Ses armoiries représentent le légendaire nageur-marin Niccolò Pesce, nu, tenant un poignard de la main droite, sur champ noir, avec une couronne tréflée d'or, un navire en flammes en cimier et deux tritons pour supports. Les Sedili furent supprimés par l'édit du roi Ferdinand IV de Bourbon du 25 avril 1800, en même temps que le Tribunal de San Lorenzo. Grâce aux réformes de Joachim Murat, ils ne furent pas vraiment rétablis mais plutôt, le 8 août 1806, fondus dans le Corps de Ville, puis dans la Municipalité le 22 octobre 1808, avec l'élection du premier maire le 2 décembre.

# TABLEAU DES ALLERGÈNES

**PENSEZ À NOUS SIGNALER ALLERGIES ET INTOLÉRANCES**

### *Arachides et dérivés (1)*
Snacks emballés, crèmes et assaisonnements qui en contiennent, même en petite quantité

### *Fruits à coque et dérivés (2)*
Tous les produits contenant amandes, noisettes, noix, noix de cajou, de pécan, du Brésil et du Queensland, pistaches

### *Produits laitiers (3)*
Yaourts, biscuits et gâteaux, glaces et crèmes. Tout produit contenant du lait

### *Mollusques et dérivés (4)*
Seiche, calamar, poulpe, couteau, coquille Saint-Jacques, coque, datte de mer, bigorneau, moule, huître, patelle, praire, palourde etc.

### *Poisson et dérivés (5)*
Y compris les dérivés, c'est-à-dire tous les aliments contenant du poisson, même en faible pourcentage

### *Sésame et dérivés (6)*
Outre les graines entières sur le pain, on en trouve des traces dans certaines farines

### *Soja (7)*
Lait, tofu, nouilles de soja, etc.

### *Crustacés et dérivés (8)*
De mer comme d'eau douce : crevettes, langoustines, homards, crabes, bernard-l'ermite et similaires

### *Gluten (9)*
Céréales : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut, hybrides et dérivés compris

### *Lupin et dérivés (10)*
Présent désormais dans de nombreux aliments vegan : rôtis, saucisses, farines et similaires à base de cette légumineuse riche en protéines

### *Moutarde et dérivés (11)*
Présente dans les sauces et assaisonnements, surtout la mostarda

### *Céleri et dérivés (12)*
En morceaux mais aussi dans les bases pour soupes, sauces et concentrés de légumes

### *Sulfites (13)*
Utilisés comme conservateurs, on les trouve dans : conserves de poisson, condiments au vinaigre, à l'huile ou en saumure, confitures, vinaigre, champignons secs, boissons et jus de fruits

### *Œufs et dérivés (14)*
Tous les produits contenant des œufs, même en infime quantité. Les plus courants : mayonnaise, omelette, émulsifiants, pâtes aux œufs, biscuits, tartes sucrées et salées, glaces et crèmes

## notes sur l'achat et la conservation des produits

- **A** produit acheté frais et refroidi rapidement sur place pour conservation surgelée à −18°
- ***** produit acheté refroidi et surgelé à l'origine
- **C** production maison fraîche, pasteurisée et refroidie rapidement pour conservation surgelée

*Collaborons pour respecter les normes qui protègent votre santé et la nôtre.*

**PIAZZETTA DI PORTO 4 · 80134 NAPLES**

**www.baccalaria.it**