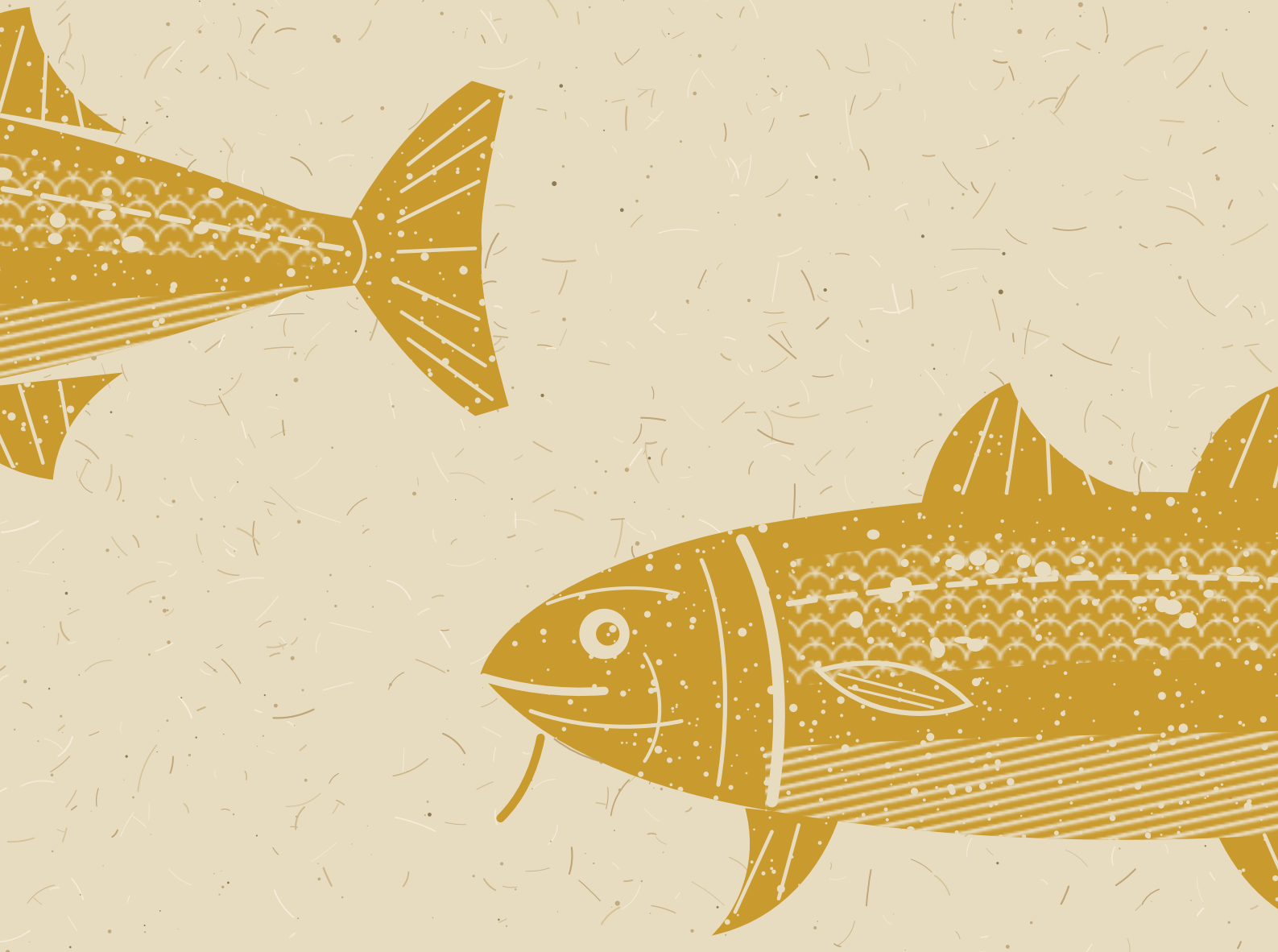
BACCALARIA
osteria · vineria



Menu

BACCALARIA & OSTERIA DI PORTO

www.baccalaria.it

BACCALARIA
osteria•vineria

Si' proprio nu baccalà!

Chef fai tu, non esagerare°

DEGUSTAZIONE DI 5 PORTATE A SCELTA DELLO CHEF

A ognuno il proprio piatto

€ 60,00 A PERSONA°

Chef fai tu, tranquillo°

DEGUSTAZIONE DI 7 PORTATE A SCELTA DELLO CHEF

A ognuno il proprio piatto

€ 70,00 A PERSONA°

° La degustazione deve essere per l'intero tavolo / *° Coperto e bevande non compresi*

In lingua napoletana il **MUSSILLO** *è il filetto del baccalà, mentre il* **CORONELLO** *è il filetto dello stoccafisso.*

Antipasti e crudi

CARPACCIO DI BACCALÀ CON MISTICANZA (A) (5-13)	€ 25,00
CARPACCIO DI BACCALÀ IN SALSA PONZU (A) (5-6-7-9-13)	€ 25,00
TARTARE DI BACCALÀ (A) (5)	€ 25,00
CEVICHE VESUVIANO (A) (5-13) baccalà marinato, leche de tigre ai pomodorini, papaccelle, rucola	€ 25,00
ALICI DEL MAR CANTABRICO (3-5-9-13) alici sott'olio con burro e crostini, olive e papaccelle	€ 35,00
IL GADUS AFFUMICATO (3-5-9) alle origini del baccalà, il merluzzo artico affumicato servito con crostini, burro, papaccelle e olive	€ 40,00

I fritti

IL PANARO DI BACCALARIA (A) (2-3-5-9-14) polpette e panzarotti di baccalà, frutta secca	€ 20,00
BACCALÀ FRITTO (5-9)	€ 25,00
GRAN FRITTO DI BACCALÀ (5-9-11-14) infarinato e fritto, pastellato, cotoletta di baccalà e maionese della casa (tradizionale e all'aglio)	€ 27,00
FRITTO MISTO (4-5-9) alici, baccalà e calamari*	€ 35,00

(1-14) allergeni presenti (tabella in ultima pagina) / (A) * (C) note di acquisto e conservazione delle materie prime (ultima pagina)

Presenza di aglio e di pepe in quasi tutte le preparazioni

BACCALARIA
osteria•vineria

Zuppe

ZUPPA DI FAGIOLI, SCAROLE E STOCCAFISSO (5-12-13)	**€ 22,00**
ZUPPA DI LENTICCHIE E BACCALÀ (5-12-13)	**€ 22,00**
ZUPPA DI PORRO, PATATE, VERZA E BACCALÀ (3-5-12-13)	**€ 22,00**

Pasta e riso

MUNNEZZAGLIA (3-5-9) pasta e patate e provola, baccalà, guanciale	**€ 20,00**
LO SCARPARIELLO DEL DOGE (3-5-9) paccheri, pomodori, peperoncino, pecorino e mantecato di baccalà	**€ 20,00**
PASTA, CAVOLFIORE E BACCALÀ (3-5-9) cavolfiore arrosto, cavolfiore saltato al burro	**€ 20,00**
PASTA, CECI E BACCALÀ (5-9-12) crema di ceci, ceci croccanti	**€ 20,00**
SPAGHETTONI AI POMODORI E BACCALÀ (5-9) con differenti varietà di pomodori, come l'orto dispone	**€ 22,00**
TONNARELLI CACIO, PEPE E BACCALÀ AGLI AGRUMI (3-5-9-14) la nostra pasta fresca	**€ 22,00**
TUBETTI ALLA NERANO (2-3-5-9-14) zucchine, fonduta di provolone, olio al basilico e chicche fritte di baccalà	**€ 22,00**
LINGUINE LUNA ROSSA (5-9) aglio, olio, peperoncino, peperone crusco e baccalà con chips di aglio fritte e crostini di pane	**€ 22,00**
PAPPARDELLE DEL BOSCO AL TARTUFO (5-9-13-14) pasta fresca, baccalà, funghi porcini*, tartufo	**€ 24,00**
RISOTTO, VERZA E BACCALÀ (3-5) verza arrosto, verza saltata al burro	**€ 22,00**

(1-14) allergeni presenti (tabella in ultima pagina) (A) * (C) note di acquisto e conservazione delle materie prime (ultima pagina)

Presenza di aglio e di pepe in quasi tutte le preparazioni

BACCALARIA
osteria•vineria

I classici

BACCALÀ ALLA NAPOLETANA (5-9) fritto e poi al forno con pomodori, olive e capperi	**€ 25,00**
BACCALÀ ALLA SCAPECE (5-9-13) baccalà alla brace su vellutata di zucchine, chips di zucchine e olio aromatico alla scapece	**€ 27,00**
PARMIGIANA DI MELANZANE E BACCALÀ (A) (3-5-9-14)	**€ 22,00**
BACCALÀ MIELE E NOCI (2-3-5) mussillo in umido con fonduta di gorgonzola	**€ 25,00**
MUSSILLO ALLA SICILIANA (5) con pomodori, olive e capperi	**€ 25,00**
MUSSILLO CON PATATE E POMODORINI (5)	**€ 25,00**
STOCCO ALLA NAPOLETANA (5) stoccafisso con patate e pomodorini	**€ 25,00**
STOCCAFISSO ALLA LIVORNESE (5) con pomodori, olive e capperi	**€ 25,00**
CORONELLO TONNÉ (5-14) coronello lesso su misticanza, salsa tonnata e capperi	**€ 25,00**
ABC: ALLORO, BACCALÀ E CECI (5-12) baccalà in umido su vellutata di ceci, ceci croccanti e olio all'alloro	**€ 25,00**
IMPEPATA DI BACCALÀ (3-4-5) crema di patate al sapore di cozze, baccalà, cozze e limone (secondo disponibilità)	**€ 25,00**
BACCALÀ A SPASSO NEL BOSCO (5-13) baccalà arrosto, vellutata di porcini*, porcini* saltati e tartufo	**€ 27,00**
RATTACASA (3-5-13) baccalà con fonduta di Grana Padano e tartufo nero	**€ 27,00**

BACCALAJUOLI
Accademia Partenopea del Baccalà

In questo locale si serve il vero "Baccalà alla napoletana"

BACCALARIA
osteria•vineria

A&B... L'arrosto e il bollito

BACCALÀ ARROSTO (5) con misticanza — **€ 25,00**

BACCALÀ ALLA MONACHINA (2-5) filetto di baccalà arrosto con scarole saltate, uva passa, olive nere e pinoli — **€ 27,00**

BACCALÀ LUCARIÈ (5) filetto di baccalà arrosto e friarielli napoletani — **€ 27,00**

MUSSILLO FREDDO ALL'INSALATA (5) — **€ 25,00**

CORONELLO ALL'INSALATA (5) — **€ 25,00**

CORONELLO ARROSTO (5) con misticanza — **€ 25,00**

UN CORONELLO CON LE PATATE (3-5) coronello arrosto, rosmarino, crema parmentier e patate chips* — **€ 27,00**

BACCALÀ DELLA DEVOZIONE (5-12-13) filetto di baccalà arrosto, con il suo rinforzo di cavolfiore, crema di cavolfiore, giardiniera fatta in casa e acciughe — **€ 27,00**

CORONELLO CRUSCO CON FAGIOLI E SCAROLE (5) coronello arrosto, fagioli, peperone crusco e variazione di scarola, ripassata e all'insalata — **€ 27,00**

ARROSTO DI MARE XL (4-5-8) baccalà, calamaro*, polpo* e gamberone* — **€ 45,00**

Baccalà vagabondo

KE BACCALÀ (3-5-9) il nostro street food... il kebab di baccalà — **€ 20,00**

BACCALÀ KARAAGE (5-6-7-9-11-13) baccalà fritto in salsa agrodolce, wakame, alga nori e sesamo — **€ 25,00**

Wellness salad baccalà

FOGLIA ARROSTITA (2-3-5-13) verdurine, frutta secca, baccalà arrosto, scaglie di Grana Padano e aceto balsamico — **€ 25,00**

ICELAND SALAD (2-5) insalata, baccalà affumicato, verdurine, pomodori, piselli e frutta secca — **€ 25,00**

(1-14) allergeni presenti (tabella in ultima pagina) (A) * (C) note di acquisto e conservazione delle materie prime (ultima pagina)

Presenza di aglio e di pepe in quasi tutte le preparazioni

BACCALARIA
osteria • vineria

Osteria di Porto

...NON SOLO BACCALÀ. OVVERO LA CUCINA DEL PORTO

Antipasti e crudi

IMPEPATA DI COZZE (4-9) (secondo disponibilità)	€ 18,00
POLPO* ALL'INSALATA (4-12)	€ 22,00
CRUDO DI GAMBERI* DI SICILIA (8) 5 pezzi	€ 40,00
ALICI DEL MAR CANTABRICO (3-5-9-13) alici sott'olio con burro e crostini, olive e papaccelle	€ 35,00
IL GADUS AFFUMICATO (3-5-9) alle origini del baccalà, il merluzzo artico affumicato servito con crostini, burro, papaccelle e olive	€ 40,00

I fritti

ALICI FRITTE* (5-9)	€ 18,00
CALAMARO* FRITTO (4-9)	€ 25,00

Pasta e riso

GENOVESE DELLA TRADIZIONE (3-9-12-13) ragù classico di genovese a base di cipolle dorate e corazza di manzo	€ 18,00
RAGÙ CLASSICO (3-9-12-13) ragù classico napoletano con muscolo di manzo	€ 18,00
PASTA E CAVOLO (9) tubetti alla crema di cavolo	€ 16,00
SPAGHETTONI AI 4 POMODORI (9)	€ 16,00
TONNARELLI CACIO E PEPE AGLI AGRUMI (3-9-14)	€ 18,00
TUBETTI ALLA NERANO (2-3-9-14) zucchine, fonduta di provolone, olio al basilico	€ 16,00
MUNNEZZAGLIA (3-9) pasta e patate e provola, guanciale	€ 16,00
SPAGHETTI CON COZZE (4-9)	€ 18,00
LINGUINE ALLA PEPPINIELLO (8-9) con gamberi* di Sicilia	€ 25,00
LO SCARPARIELLO CLASSICO (3-9) paccheri, pomodori, peperoncino, pecorino	€ 16,00
PASTA E CECI (9-12) crema di ceci, ceci croccanti	€ 16,00
LINGUINE LUNA ROSSA (9) aglio, olio, peperoncino, peperone crusco con chips di aglio fritte e crostini di pane	€ 16,00
RISOTTO CON VERZA (3-12-13) riso, verza, verza saltata al burro, formaggio	€ 18,00
PAPPARDELLE DEL BOSCO (9-13-14) pasta fresca, funghi porcini*, tartufo	€ 18,00

(1-14) allergeni presenti (tabella in ultima pagina) **(A) * (C)** note di acquisto e conservazione delle materie prime (ultima pagina)

Presenza di aglio e di pepe in quasi tutte le preparazioni

BACCALARIA
osteria•vineria

Zuppe

ZUPPA DI FAGIOLI E SCAROLE (12-13)	€ 16,00
ZUPPA DI LENTICCHIE (12-13)	€ 16,00
ZUPPA DI PORRO, PATATE E VERZA (3-12-13)	€ 16,00

A&B... L'arrosto e il bollito

ARROSTO DI MANZO CON VERDURE (A) (3) con crema parmentier e verdure di stagione	€ 25,00
CALAMARO* ARROSTO (4) con misticanza	€ 25,00
POLPO* ARROSTO (2-3-4) crema di patate, pesto di basilico e pomodori	€ 25,00
GAMBERI* DI SICILIA ALLA PIASTRA (8) 5 pezzi	€ 40,00
ARROSTO DI MARE (4-8) calamaro*, polpo* e gamberone*	€ 40,00

Wellness salad

OCTOPUS SALAD (4) insalata, polpo* arrosto, verdurine, pomodoro, patate lesse e olive	€ 22,00
TUNA SALAD (2-5) insalata, tonno sott'olio, pomodoro, mais, verdurine e frutta secca	€ 22,00

Contorni · La verdura come l'orto dispone

VERDURE GRIGLIATE (secondo disponibilità di stagione)	€ 8,00
SCAROLE ALLA MONACHINA / FRIARIELLI / PATATE LESSE	€ 8,00
INSALATINA DI RINFORZO (2-5-12-13) cavolfiore, giardiniera fatta in casa, scarola riccia, alici, olive, papaccelle	€ 10,00

Prima di andare via

DOLCI DEL GIORNO (1-2-3-9-13-14) secondo disponibilità. Troverai solitamente: babà, pastiera, sette veli al cioccolato, pasta di mandorle e amarena, delizia al limone	€ 8,00
COPERTO	€ 3,00

(1-14) allergeni presenti (tabella in ultima pagina) (A) * (C) note di acquisto e conservazione delle materie prime (ultima pagina)

Presenza di aglio e di pepe in quasi tutte le preparazioni

IL BACCALÀ

Il baccalà è l'alimento costituito dal merluzzo bianco conservato sotto sale. La salagione ne consente la conservazione per lungo tempo, e per questo viene impiegata fin da tempi lontanissimi per consentire il trasporto e la consumazione del pesce in luoghi anche molto distanti da quelli d'origine. Sembra che la procedura di salagione del baccalà si debba attribuire ai pescatori baschi che, seguendo i branchi di balene e arrivati al Mare del Nord, si imbatterono in enormi banchi di merluzzo verso l'isola di Terranova e usarono per questo pesce il procedimento di conservazione già da essi usato per la carne di balena.

Il baccalà è elemento essenziale di molte cucine popolari, nelle quali il suo utilizzo si alterna a quello dello stoccafisso che è sempre merluzzo, ma conservato mediante essiccazione. Tanto il baccalà quanto lo stoccafisso, per essere utilizzabili, hanno bisogno di una lunga immersione in acqua fredda, che provvede ad eliminare il sale per il primo e a restituire ai tessuti l'originale consistenza per il secondo. La maggior parte del merluzzo pescato nel mondo proveniva dai Grandi Banchi di Terranova (Grand Banks), una zona di bassi fondali situata nell'Atlantico settentrionale, e dalle coste del Labrador. Ora i principali esportatori mondiali sono gli Islandesi per il Baccalà ed i Norvegesi per lo Stoccafisso. L'Italia è il secondo consumatore mondiale di questo prodotto, dopo il Portogallo.

A Napoli dove la tradizione della cucina del baccalà è storica ed ancora fortemente radicata a seconda del pezzo anatomico del merluzzo che si compra, il baccalà ha lisca centrale, chiamiamo il **Mussillo** la parte che è più alta e carnosa e si presta alla preparazione di secondi, come il piatto tipico ovvero **Il Baccalà alla Napoletana**, o ad essere fritto o marinato. Poi c'è la pancetta, che è la parte bassa è più spinosa, che si presta meglio per i primi piatti, o anche fritto da mangiare rigorosamente con le dita.

IL SEDILE DI PORTO

I Sedili (o Seggi o Piazze) erano delle istituzioni amministrative della città di Napoli i cui rappresentanti, detti Eletti, dal XIII al XIX secolo, si riunivano nel convento di San Lorenzo per cercare di raggiungere il bene comune della Città. A cinque di essi avevano diritto di partecipare i nobili, mentre il resto dei cittadini era aggregato nel sesto seggio, quello del popolo.

Il Sedile di Porto risale al XIII secolo. Detto così perché si trovava vicino all'antico porto di Napoli. In epoca antica era un Seggio extramoenia. Lo stemma rappresenta il dei metalli, o anche il leggendario nuotatore-marinario Niccolò Pesce di carnagione naturale impugnante con la mano destra un pugnale, in campo nero. Corona trifogliata d'oro, per cimiero una nave che brucia e per sostegni due tritoni, in campo nero. I sedili si estinsero nel 1800 in seguito all'editto del re Ferdinando IV di Borbone del 25 aprile 1800 che ne aboliva le funzioni unitamente al Tribunale di San Lorenzo. Grazie alle riforme di Gioacchino Murat non furono del tutto riabilitati quanto piuttosto, l'8 agosto 1806, trasfusi nel Corpo di Città, e nel Municipio il 22 ottobre 1808, con l'elezione del primo Sindaco il 2 dicembre.

TABELLA DEGLI ALLERGENI

> **RICORDATI DI SEGNALARE EVENTUALI ALLERGIE E INTOLLERANZE**

Arachidi e derivati (1)
Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi

Frutta a guscio e derivati (2)
Tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi

Latticini (3)
Yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte

Molluschi e derivati (4)
Seppia, calamaro, polpo, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, lumachino, cozza, ostrica, patella, tartufo di mare, vongola etc.

Pesce e derivati (5)
Inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali

Sesamo e derivati (6)
Oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine

Soia (7)
Latte, tofu, spaghetti, etc.

Crostacei e derivati (8)
Sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili

Glutine (9)
Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati

Lupini e derivati (10)
Presente ormai in molti cibi vegan, sottoforma di arrosti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine

Senape e derivati (11)
Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda

Sedano e derivati (12)
Presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali

Solfiti (13)
Usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta

Uova e derivati (14)
Tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme ecc

note di acquisto/conservazione delle materie prime

- **A** prodotto acquistato fresco e sottoposto in loco ad abbattimento rapido di temperatura per conservazione surgelata a -18°
- ***** prodotto acquistato abbattuto e surgelato all'origine
- **C** produzione interna fresca, pastorizzata e sottoposta ad abbattimento rapido di temperatura per conservazione surgelata

Collaboriamo insieme per rispettare le normative a tutela della vostra e nostra salute.

PIAZZETTA DI PORTO 4 · 80134 NAPOLI

www.baccalaria.it