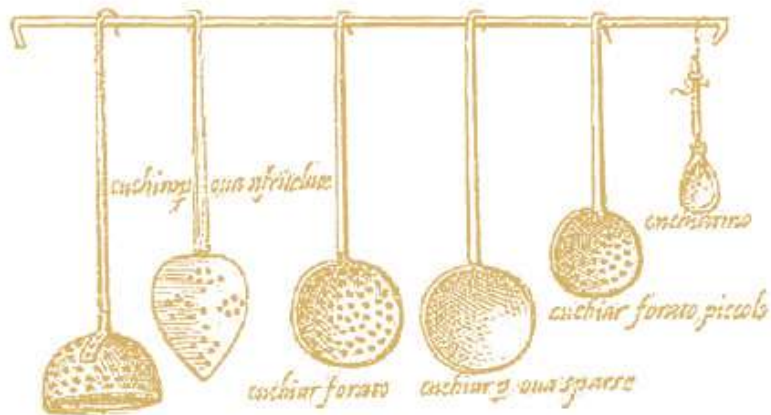




BACAROMI

Venetian Cicchetteria



Un Bacaro contemporaneo dove assaporare i tipici “Cicchetti”
che rendono omaggio all'autentica cucina tradizionale
in un'atmosfera vintage con splendida vista sull'animato canale della Giudecca.

*A contemporary Bacaro where tasty “Cicchetti” pay homage to the pure Venetian tradition.
Experience the new vintage atmosphere while enjoying
the panoramic view over the lively Giudecca Canal.*



Le nonne della Ghiudecca consigliano: Ghiudecca grannies' suggestions:

<i>Risoto manteca' ae secoe</i> Risotto mantecato con secole <i>Creamy risotto with beef meat ragout</i>	€ 19,00
<i>Folpo e caeamari in graticoea coe biete sofegae e patate</i> Polipo e Calamari in graticola con stufato di bietolina e patate <i>Grilled octopus and squids with chard and potatoes stew</i>	€ 28,00
<i>El zesto de fritura de pesse misto co verdure e patate crocanti</i> Il cesto di frittura di pesce misto con fantasia di verdure e patate crocanti <i>Our basket of mixed fried fish with crispy vegetables and chips</i>	€ 29,00
<i>Bigoi in salsa de anara</i> Bigoli con salsa d'anatra <i>Venetian Bigoli spaghetti with duck sauce</i>	€ 23,00
<i>Fegato aea venexiana</i> Fegato alla veneziana <i>Liver Venetian style (with onions)</i>	€ 25,00
<i>Fietto de bransin coi carciofi trifoeai e patate co l'oio al presemoeo</i> Filetto di branzino con carciofi trifolati e patate in olio prezzemolato <i>Sea bass fillet served with mushrooms and potatoes in olive oil with parsley</i>	€ 26,00
<i>Gnanasseta de vedeo al rosso de vin</i> Guancetta di vitello brasata al vino rosso con cavolo cappuccio appassito in casseruola e polenta morbida <i>Red wine Braised Veal cheek with sautéed cabbage and yellow cornmeal mush</i>	€ 24,00

Gli ospiti con allergie e richieste specifiche sono pregati di rivolgersi al Manager.

For the guest with special dietary requirements or allergies who may wish to know about food ingredients used, please ask for the Manager.



Gli antipasti / Starters

Misto de cicchetti venexiani

Selezione di cicchetti tipici veneziani
Selection of typical venetian "Cicchetti"

Piatto grande / Big plate € 32,00

Piatto Piccolo / Small plate € 18,00

Tajer de saeumi nostrani vari

Varietà di salumi tipici serviti al tagliere

(prosciutto di Montagnana, soppressa e salami veneti, speck, coppa, lardo e pancetta)

Variety of cold cut served on the wooden board

(Montagnana ham, assorted venetian salami, speck, pork fat)

€ 22,00

Antipasto "dal mar al Bacaromi"

Antipasto "dal mare al Bacaromi"

"From the sea to Bacaromi" starter

€ 25,00

Insaeta de carne 'essa coi funghi e verdurete

Insalata di carne bollita con funghi e verdure

Boiled meat salad with mushrooms and mix vegetables

€ 19,00

Gli ospiti con allergie e richieste specifiche sono pregati di rivolgersi al Manager.

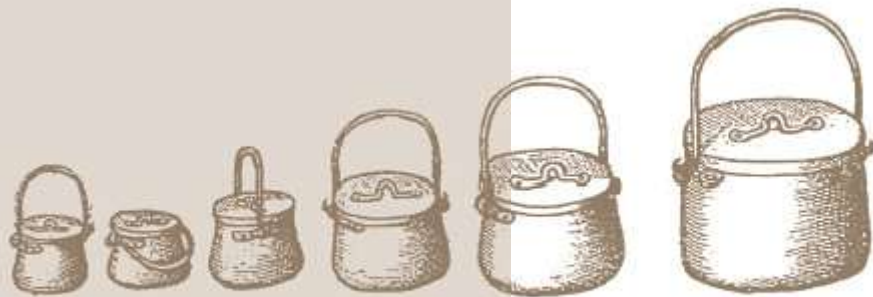
For the guest with special dietary requirements or allergies who may wish to know about food ingredients used, please ask for the Manager.



*“Grillo, senti, fio mio, tolè la sporteleta;
Voggio che andè da bravo a farne una spesetta.
In pescaria ghe xe del pesce in quantità;
M’ha dito siora Catte, che i lo dà a bon marcà.
Un poche de sardelle vorria mandar a tor;
Per cusinarle subito, e metterle in saor.”
(Carlo Goldoni, da “Le donne de casa soa”)*

Il “saor” è un vero e proprio atto costitutivo della vita civile veneziana, sia nobile o popolare, e la citazione tratta da Goldoni è solo una tra le tante possibili che si possono “pescare” nei libri, non di sola cucina, per dirci della millenaria Repubblica Serenissima e della Venezia di oggi. La versione veneziana detta “saor” (sapore) ha origini antiche come cibo per i marinai per conservare il pesce durante i lunghi viaggi per mare.

The saor is a true act of civil Venetian charter, noble or popular, and the quote from Carlo Goldoni’s opera is only one from the many possibilities one can “fish” from the many books not only of gastronomies, to tell us of the ancient “Serenissima” republic and Venice today. The Venetian version “saor” (flavour) antique origins were necessary for the conservation of food for long journeys by fishermen.



diversi caldari

disegni tratti dal libro di Bartolomeo Scappi,
L'arte del cusinare, Venezia 1571

I Primi / Pastas

<i>Ea “pasta e fasioi” del bacaro</i> La pasta e fagioli del bacaro <i>Homemade pasta and bean soup</i>	€ 16,00
<i>Spaghetti dea casa al scoglio</i> Spaghetti caserecci allo scoglio <i>Homemade spaghetti with shellfish</i>	€ 26,00
<i>Ravioli de ricota col formagio asiago fuso e verdurete</i> Ravioli di ricotta con fonduta all'asiago e verdure <i>Ravioli with ricotta, asiago cheese fondue and vegetables</i>	€ 23,00
<i>Risoto aea pescadora</i> Risotto alla pescatora <i>Seafood risotto</i>	€ 24,00
<i>Risoto col pastin</i> Risotto con il pastin <i>Creamy rice with fresh pork salami meat</i>	€ 20,00

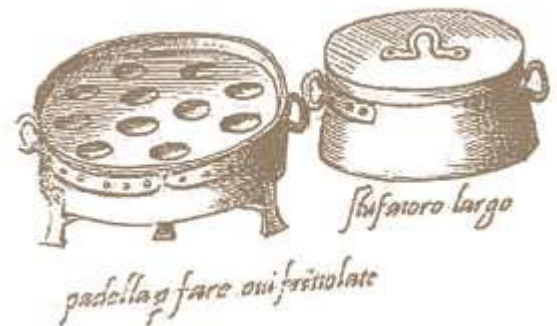
Gli ospiti con allergie e richieste specifiche sono pregati di rivolgersi al Manager.

For the guest with special dietary requirements or allergies who may wish to know about food ingredients used, please ask for the Manager.



Per parlare della storia del baccalà, uno dei piatti più tipici della tradizione culinaria veneziana, bisogna risalire al 25 aprile 1431 quando una nave veneziana partì dall'isola di Creta sotto il comando del capitano da mar Piero Querini alla volta dei mari del Nord. All'altezza del canale della Manica un forte vento tempestoso trascinò per giorni la nave a spasso per i mari. Solo 14 marinai riuscirono a riparare sullo scoglio disabitato Sandoy nelle isole Lofoten presso la Norvegia del Nord. Dopo qualche giorno i pescatori locali li portarono in salvo nell'isola di Roest, da lì i marinai ripartirono portando con sé 60 stoccafissi seccati. Il merluzzo era chiamato dalle popolazioni del Nord Europa stock (bastone) fish o vish (pesce) da questo deriva lo "stoccafisso", mentre la parola usata dai veneziani fu baccalà per assonanza con bacalhau portoghese e bacalao spagnolo. Il bacalao spagnolo si riferiva però a quella specie di merluzzo che pur partendo dal Mare Glaciale Artico si dirige verso il Labrador e Terranova, dove veniva pescato e conservato sotto sale da spagnoli e portoghesi.

The story of Baccalà dates back to April 25th 1431, when a Venetian Vessel, Gemma Quirinia, under the command of Venetian merchant Piero Querini takes sail from (Candia) The Island of Creta bound for Bruges in Flanders, during the navigation in the North Sea the vessel came across a terrible tempest and the ship was doomed. Only 14 survived while stranded on the island of Roest, in the Lofoten archipelago, Norway, were fortunately rescued by local fishermen. Several months later Captain Querini along with the surviving members of his crew returned to Venice bringing back with them a quantity of stockfish explaining to the Venetians how the Norwegians dried these fish in the wind until hardened. The Venetians derive from the Norwegian name stock (bastone/stick) fish or vish - Baccalà for its similarity with the Portuguese word Bacalhao or Bacalao in Spanish (baculus stick). The Spanish bacalao is a type of codfish which even if leaving from the Arctic Ocean towards Labrador, New foundland, where fished and conserved under salt by the Spanish and Portugese. This dramatic incident was the origin of trade and the combination of Norwegian stockfish and Italian cooking.



disegni tratti dal libro di Bartolomeo Scappi, *L'arte del cusinare*, Venezia 1571

I Secondi / Main Courses

*Trancio de pesse spada aea griglia
con salsa all'oio, erbette e lime* € 25,00

Trancio di pesce spada grigliato con salmoriglio aromatizzato al lime
Swordfish grilled with seasoned salt flavoured with lime

*S. Piero al forno coe oive, pomodorini e basiico
fresco* € 29,00

Pesce S.Pietro al forno con olive, pomodorini e basilico fresco
John dory fish baked with olives, cherry tomatoes and fresh basil

Stinco de agneo stufa' in ridusion de Cabernet € 30,00

Stinco d'agnello stufato in riduzione di Cabernet
Stewed lamb shank in Cabernet wine

*Porseeto al forno coe patate al rosmarin, cicoria saltada
e radicio* € 26,00

Maialino al forno con patate al rosmarino, cicoria saltata e radicchio
Roasted piglet with rosemary potatoes and sautéed green and red chicory

Cossatea de oca sofegada coe patate € 28,00

Coscia d'oca stufata con patate gratinate e verze saltate all'aglio
Stewed Goose drumstick with roasted potatoes and garlic sautéed savoy cabbage

Gli ospiti con allergie e richieste specifiche sono pregati di rivolgersi al Manager.

For the guest with special dietary requirements or allergies who may wish to know about food ingredients used, please ask for the Manager.

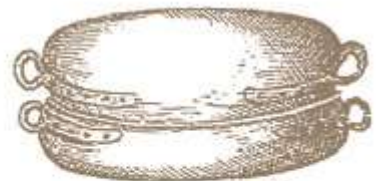




Stufator ovato



Conserua bassa



Conserua grande

disegni tratti dal libro di Bartolomeo Scappi,
L'arte del cusinare, Venezia 1571

Dolci / Desserts

El tiramisu' dea casa

Il tiramisù della casa
Homemade tiramisu

€ 14,00

Meringheta coe fragoe e salsa de vaniglia

Piccola meringa con fragole e salsa alla vaniglia
Meringue with strawberries and vanilla sauce

€ 13,00

Tortin al ciocoeato coea salsa ai frutti de bosco

Tortino al cioccolato con salsa ai frutti di bosco
Chocolate delight with wild berries coulis

€ 14,00

Deisia col cuor de ciocoeato fondente caldeto e geato de vaniglia de bourbon

Delizia con cuore di cioccolato fondente tiepido e gelato alla vaniglia bourbon
Warm dark chocolate delight served with bourbon vanilla ice cream

€ 16,00

Sbrisoeeona co salsa aea vaniglia

Torta sbrisolona con salsa alla vaniglia
"Sbrisolona" cake with vanilla sauce

€ 15,00

Tortin de pomi col geato aea canea

Tartelletta alle mele con gelato profumato alla cannella
Apple tartlet with cinnamon ice cream

€ 15,00

Gli ospiti con allergie e richieste specifiche sono pregati di rivolgersi al Manager.

For the guest with special dietary requirements or allergies who may wish to know about food ingredients used, please ask for the Manager.



Andèmo bèver un'ombra.

Quante volte si sente dire tra le calli: "Ciò, Andemo bèver un'ombra!"...

È un invito che è tramandato da generazioni e viene accettato volentieri specialmente da chi non disdegna il buon vino; per "ombra" si intende un bicchiere di vino. Ma da dove deriva questa espressione? Si deve risalire alla fine del secolo quattordicesimo quando attorno al campanile di S. Marco si montavano delle bancarelle con varie attività commerciali: rigattieri, panettieri, spezieri e osterie. Con il passare degli anni rimasero prevalentemente le osterie; queste servivano il vino su dei tavoli che durante il giorno venivano spostati attorno al campanile secondo il movimento della sua ombra. Perciò si diceva: "Andèmo bèver all'ombra", che nel tempo venne storpiato in: "Andèmo bèver un'ombra". Il modo di dire è tuttora vivo, tra i prediletti dei Veneziani.

Andèmo bèver un'ombra - Let's go and drink a shade.

How many times do we hear in the Venetian small streets or "calli" the invitation "Let's go and drink a shade!" This invitation which has been passed down through numerous generations is happily accepted by those who enjoy a good wine. The word "ombra", shade, means a glass of wine, but where does this expression come from?

Going back in time to the fourteenth century situated around St. Mark's Bell Tower were various stands -selling amongst other things, bread, herbs & spices, beverage etc, however with the passing of the years mainly the "osterie" or taverns, selling wine at tables during the day time remained. In order to stay in the shade (ombra) of the Bell Tower, these tables were frequently moved, and consequently the invitation was "Andèmo bèver all'ombra!" Let's go and drink in the shade! which in time has become -Andèmo bèver un'ombra!" This invitation is still commonly used today by many Venetians.



Vin del Bacaromi / Bacaromi's wine list

Brombole / Sparkling

	Ombra / Glass	De bottiglia / Bottle
Prosecco Belstar Bisol, Veneto <i>Uve\Grapes: Glera 100%</i>	€ 8,00	€ 38,00
Bisol "Crede" Valdobbiadene Prosecco superiore DOCG Spumante Brut, Santo Stefano di Valdobbiadene, Treviso <i>Uve/Grapes: Glera 85%, Pinot Bianco 10%, Verdiso 5%</i>	€ 10,00	€ 50,00
Rosévento IGT Maeli - Rosè Brut Metodo classico - Veneto <i>Uve/Grapes: Pinot Nero 100%</i>	€ 12,00	€ 60,00

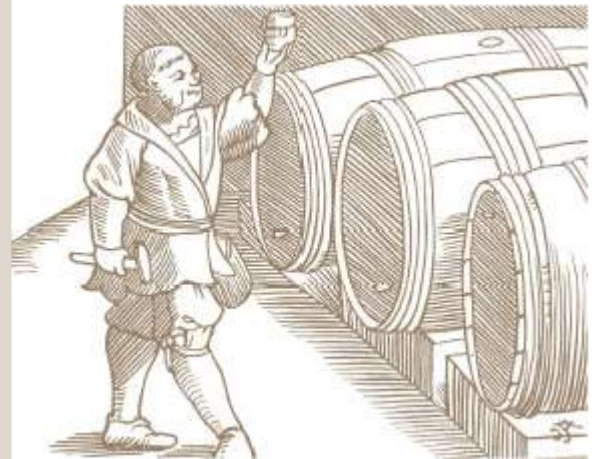
Vin Bianco / White Wines

Chardonnay Grave DOC Pighin - Friuli Venezia Giulia <i>Uve\Grapes: chardonnay 100%</i>	€ 8,00	€ 35,00
Bianco Infinito IGT Maeli - Veneto <i>Uve/Grapes: Moscato giallo 70%, Chardonnay 30%</i>	€ 9,00	€ 43,00
Pinot Grigio Grave DOC Pighin - Friuli Venezia Giulia <i>Uve/Grapes: Pinot Grigio 100%</i>	€ 10,00	€ 48,00
Friulano Colli Orientali del Friuli DOC La Viarte - Friuli Venezia Giulia <i>Uve/Grapes: Friulano 100%</i> <i>(Uva autoctona/ Local grape)</i>	€ 10,00	€ 50,00

Gli ospiti con allergie e richieste specifiche sono pregati di rivolgersi al Manager.

For the guest with special dietary requirements or allergies who may wish to know about food ingredients used, please ask for the Manager.





Vin del Bacaromi / Bacaromi's wine list

Vin Rose' / Rose' Wines

Rosa Dei Masi IGT

Masi - Veneto

Uve/Grapes: Refosco 100%

(Uva autoctona/ Local grape)

Ombra / Glass

€ 9,00

De bottiglia / Bottle

€ 44,00

Vin Rosso / Red Wines

Rosso infinito IGT

Maeli-Veneto

Uve\ Grapes: Merlot 80% Cabernet Sauvignon 10% Carmebere 10%

€ 8,00

€ 38,00

Campofiorin Rosso del Veronese IGT

Masi - Veneto

Uve/Grapes: Corvina, Rondinella e Molinara

(Uve autoctone/ Local grapes)

€ 10,00

€ 48,00

Merlot Colli Orientali del Friuli DOC

La Viarte - Friuli Venezia Giulia

Uve/Grapes: Merlot 100%

€ 10,00

€ 50,00

Cabernet Grave DOC

Pighin - Friuli Venezia Giulia

Uve/Grapes: Cabernet Sauvignon 100%

€ 9,00

€ 43,00

Vin Dolze / Sweet Wines

Verduzzo Colli Orientali del Friuli DOC

Colli orientali del Friuli - Friuli Venezia Giulia

Uve/Grapes: Verduzzo 100%

€ 15,00

€ 75,00

Moscato Fior d'arancio DOCG

LMaeli - Veneto

Uve/Grapes: Moscato giallo 100%

(Uva autoctona/ Local grape)(Uva autoctona/ Local grape)

€ 10,00

€ 50,00

Gli ospiti con allergie e richieste specifiche sono pregati di rivolgersi al Manager.

For the guest with special dietary requirements or allergies who may wish to know about food ingredients used, please ask for the Manager.



Lo spritz. C'è chi lo chiama con il suo nome ufficiale Spritz, chi lo abbrevia in Spriz, chi lo soprannomina Spriss, e chi lo battezza amorevolmente Sprissetto. Lo Spritz è diventato un vero rituale che da Venezia si è diffuso nel mondo.

Le sue origini risalgono all'800, sotto la dominazione Austriaca del territorio veneto. I soldati dell'impero Asburgico presenti in Veneto, presero l'abitudine di frequentare le piccole osterie disseminate nei paesi del triveneto. Per loro si presentò tuttavia un problema: abituati ai vini a bassa gradazione e struttura provenienti dall'Austria, trovavano difficile doversi confrontare con la grande varietà e complessità dei vini veneti. Da qui la richiesta agli osti di spruzzare un po' d'acqua nei vini (spritzen, in tedesco...) per alleggerirli nel grado alcolico e renderli più leggeri. Lo Spritz originale infatti era rigorosamente composto da vino bianco frizzante, o da vino rosso, diluiti con acqua fresca. Questo uso si diffuse con la variante dello Spritz "macchiato" con una piccola correzione di Bitter.

There is who calles this drink by it's official name Spritz, who abbreviates to Spriz, who has given this drink the nickname of Spriss or lovingly baptized it as Sprissetto. The Spritz (a wine-based cocktail) commonly served as an aperitif, has become a true ritual which from Venice has become widespread in the world. It's origins date back to 800, under the Austrian domination of the Venetian region. The soldiers of the Habsburg Empire present in Veneto, got into the habit of going to small taverns scattered in the countries of triveneto. For them, however, this presented a problem: accustomed to wines with low alcohol content from Austria, they found it difficult to deal with the great variety and complexity of Venetian wines. The soldiers therefore requested that a small amount of water be sprayed (Spritzen in German) into the wine to lighten the alcohol content. The original Spritz infact was strictly composed of sparkling wine or red wine, diluted with fresh water. Today Lo Spritz is served together with a small amount of Bitter.



Le bevande del Bacaromi / Bacaromi's drinks

Aperitivi / Aperitif

Spritz € 10,00
(a scelta tra Aperol/Campari/Select, Prosecco, seltz, oliva e fetta d'arancia)
(choice of Aperol/Campari/Select, Prosecco, seltz, olive and slice of orange)

**Martini bianco, Martini rosso, Martini dry,
Cynar, Rabarbaro Zucca** € 9,00

San Bitter, Gingerino € 6,00

Bira / Beer € 8,00

Bibite / Soft drinks

**Coca-Cola, (Light, Zero),
Fanta, Sprite, Tonica** € 6,00

Red Bull, Red Bull sugar free € 8,00

Succhi di frutta / Fruit juices € 6,00

Acqua mineral / Mineral water

San Pellegrino / Panna 0,75 cl € 6,00

Gli ospiti con allergie e richieste specifiche sono pregati di rivolgersi al Manager.

For the guest with special dietary requirements
or allergies who may wish to know about food ingredients used, please ask for the Manager.





Cocktail / Alcoholic Cocktails € 14,00

Amari & Liquori Italiani / Italian Digestives & Liqueurs

Averna, Ramazzotti, Fernet, Branca Menta, Montenegro
Amaretto di Saronno, Sambuca, Limoncello, Frangelico € 9,00

Liquori internazionali / International liqueurs

Baileys, Cointreau, Grand Marnier, Drambiùè € 11,00

Graspa / Grappas

Poli: Morbido, Torcolato € 12,00
Nardini € 9,00

Brandy & Cognac

Vecchia Romagna € 9,00
Martell VS € 11,00
Martell VSOP € 14,00

Caffetteria / Coffees

Espresso, Espresso decaffeinato, Espresso d'orzo € 5,00
Espresso doppio € 8,00
Cappuccino € 6,00
Caffe Americano € 8,00
Caffe Corretto € 8,00
Selezione di The € 6,00

Coperto € 5,00 per persona IVA e servizio inclusi.

Gli ospiti con allergie e richieste specifiche sono pregati di rivolgersi al Manager.

Cover Charge € 5,00 per person VAT & service included. For the guest with special dietary requirements or allergies who may wish to know about food ingredients used, please ask for the Manager.

