



# BACAROMI

VIVI VENEZIA ATTRAVERSO I SAPORI TRADIZIONALI DELLA CITTÀ - DAI FAMOSI CICCHETTI AL PESCE FRESCHISSIMO, PASTA AI FRUTTI DI MARE E RISOTTI IN VERO STILE VENEZIANO, IN UN'ATMOSFERA INFORMALE, ACCOGLIENTE E GENUINA DI BACAROMI, UNO DEI RISTORANTI PREFERITI DAI LOCALI.

EXPERIENCE VENICE THROUGH THE TRADITIONAL FLAVOURS OF THE FLOATING CITY - FROM THE FAMOUS CICCHETTI TO THE FRESHEST FISH, SEAFOOD PASTAS AND RISOTTOS IN TRUE VENETIAN STYLE, IN AN INFORMAL, COSY AND GENUINE ATMOSPHERE OF BACAROMI, A LOCALS' FAVOURITE.

PRENOTA ORA | BOOK NOW



# Antipasti | Appetizers



MISTO DI CICHETTI VENEZIANI

SELECTION OF TYPICAL VENETIAN TOPPED BREAD APPETIZER

1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14

EURO  
SMALL 20,00  
LARGE 33,00

CAPRESE DEL BACARO, BURRATA, POMODORI DI STAGIONE ✓

BACARO CAPRESE SALAD, BURRATA CHEESE, SEASONAL TOMATOES

7

22,00

SAUTÉ DI COZZE IN GUAZZETTO DI POMODORO, CROSTINO

SAUTÉED MUSSELS IN TOMATO SAUCE, DRIED BREAD

1, 14

23,00

CRUDO SAN DANIELE, PARMIGIANO REGGIANO, GIARDINIERA DI VERDURE

SAN DANIELE HAM, SWEET AND SOUR VEGETABLE

7, 12

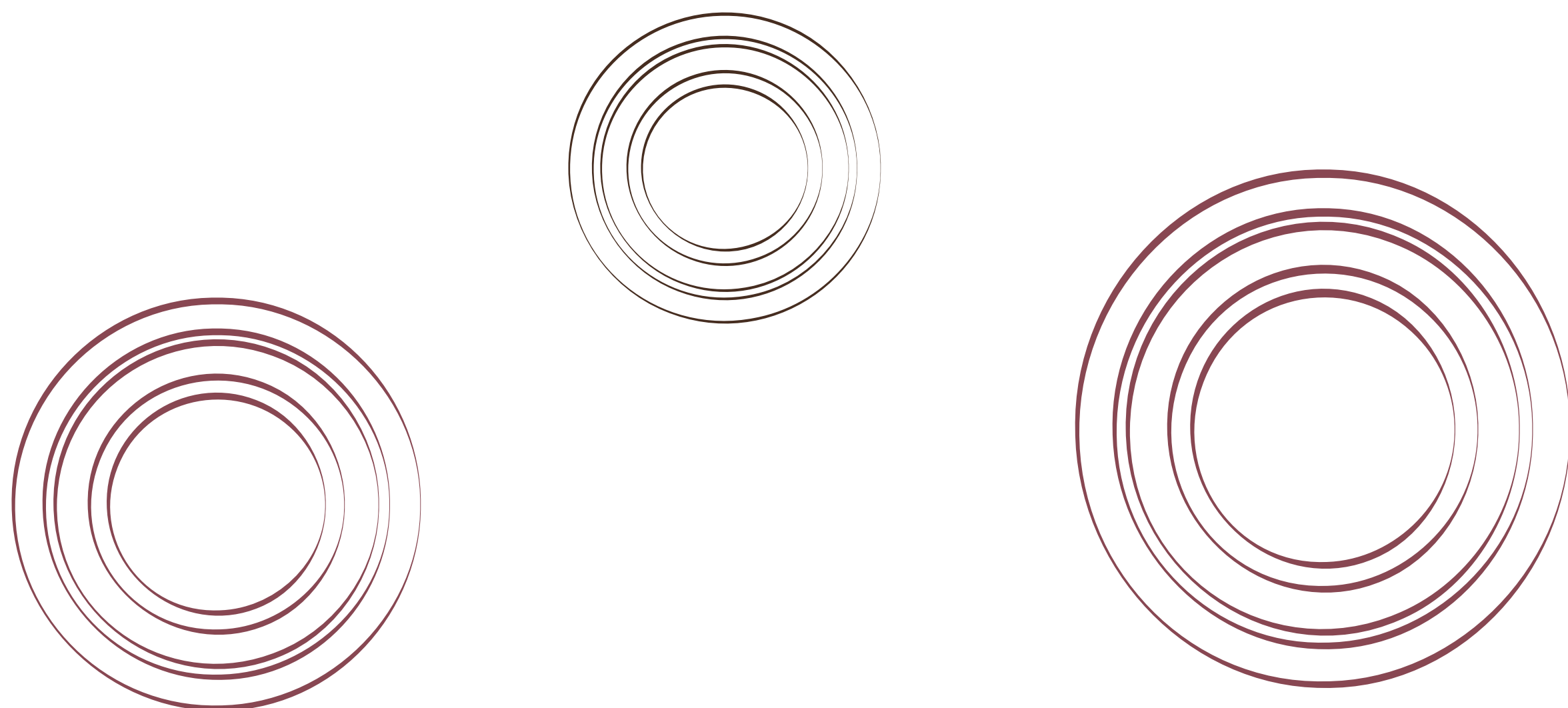
23,00

CAPASANTA IN PANURA ALLE ERBE AROMATICHE, CONCASSE DI POMODORO

KING SCALLOP IN HERBS CRUST, TOMATO CONCASSE

1, 2, 4, 14

25,00



# Primi piatti | First courses

MEZZE MANICHE, SALSA DI POMODORO FRESCO, MELANZANE FRITTE, RICOTTA AFFUMICATA 24,00  
HOMEMADE MEZZE MANICHE PASTA, FRESH TOMATO SAUCE, SMOKED RICOTTA, FRIED EGGPLANTS  
1, 2, 3, 7, 14

GIGLIO, RAGÙ BIANCO DI CONIGLIO, DEMI GLACE 25,00  
GIGLIO PASTA, WHITE RABBIT RAGOUT, DEMI GLACE  
1, 2, 3, 7, 9, 12, 14

RAVIOLI AL NERO DI SEPPIA RIPIENI DI TRIGLIA E PATATE IN SALSA PUTTANESCA 25,00  
BLACK INK RAVIOLI FILLED WITH RED MULLET FISH AND POTATOES, PUTTANESCA SAUCE  
1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 14

 RISOTTO ALLA BUSARA, GAMBERI, LIMONE, SALICORNIA 26,00  
BUSARA SAUCE RISOTTO, SHRIMPS, LEMON, VENETIAN GLASSWORT  
2, 4, 7, 9, 12, 14

SPAGHETTO AI FRUTTI DI MARE 28,00  
SEAFOOD SPAGHETTI  
1, 2, 3, 4, 6, 9, 10, 12, 14




## Secondi piatti di mare | Fish main courses

	EURO
FRIITTURA DI GAMBERI, CALAMARI, CHIPS DI PATATE VIOLA, Salsa tartara DEEP FRIED SHRIMPS AND CALAMARI WITH PURPLE POTATO CHIPS 1, 2, 3, 4, 6, 8, 10, 14	29,00
FILETTO DI BRANZINO, PATATE AL FORNO, FAGIOLINI SEA BASS, ROASTED POTATOES, GREEN BEANS 2, 4, 14	33,00
ROMBO SPADELLATO, CARCIOFI E ZUCCHINE CROCCANTI, BISQUE AL COCCO PAN-FRIED TURBOT, CRISPY ARTICHOKE AND ZUCCHINI, COCONUT SAUCE BISQUE 2, 4, 7, 9, 12, 14	34,00

## Secondo vegano | Vegan main course

POLPETTE VEGANE ALLA VENEZIANA, POLENTA PIASTRATA  PLANT-BASED MEATBALLS IN VENITIAN STYLE, CRISPY POLENTA	24,00
---	-------

## Secondi piatti di terra | Meat main courses

 FEGATO ALLA VENEZIANA CON CIPOLLA, POLENTINA MORBIDA SAUTÉED BEEF LIVER WITH ONION AND SOFT POLENTA 7	26,00
GALLETTO MARINATO ALLA SENAPE, PATATE ARROSTO, FRIGGITELLI MUSTARD MARINATED COCKEREL, ROASTED POTATOES, FRIGGITELLI PEPPERS 9, 10, 12	32,00
TAGLIATA DI MANZO, RUCOLA, GRANA PADANO, RIDUZIONE DI BALSAMICO BEEF TAGLIATA, ROCKET LEAVES, GRANA PADANO CHEESE, BALSAMIC REDUCTION 3, 7, 12	37,00

## Contorni | Side dishes

PATATINE FRITTE  FRENCH FRIES 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13, 14	15,00
INSALATA MISTA  MIXED SALAD	15,00
PATATE AL FORNO  ROASTED POTATOES	15,00

# Dolci | Dessert



TIRAMISÙ ALLA VENEZIANA  
VENETIAN TIRAMISU  
1, 3, 6, 7, 12

EURO  
15,00

CREMINO AL CIOCCOLATO AL LATTE E FONDENTE, SORBETTO AL RECIOTO, CRUMBLE AL CACAO  
CREMINO MILK AND DARK CHOCOLATE, RECIOTO WINE, CACAO CRUMBLE

1, 7, 8, 12

15,00

CHEESECAKE ALLA RICOTTA, NOCCIOLE, SALSA AL LAMPONE  
MILK CHOCOLATE MOUSSE, SOFT BANANA CAKE

1, 3, 8, 7

15,00

MERINGATA CON CREMA AL MASCARPONE E VANIGLIA, FRAGOLE MARINATE, COULIS DI FRAGOLE  
MERINGUE WITH MASCARPONE CREAM, MARINATED STRAWBERRY, STRAWBERRY COULIS

3, 7

15,00

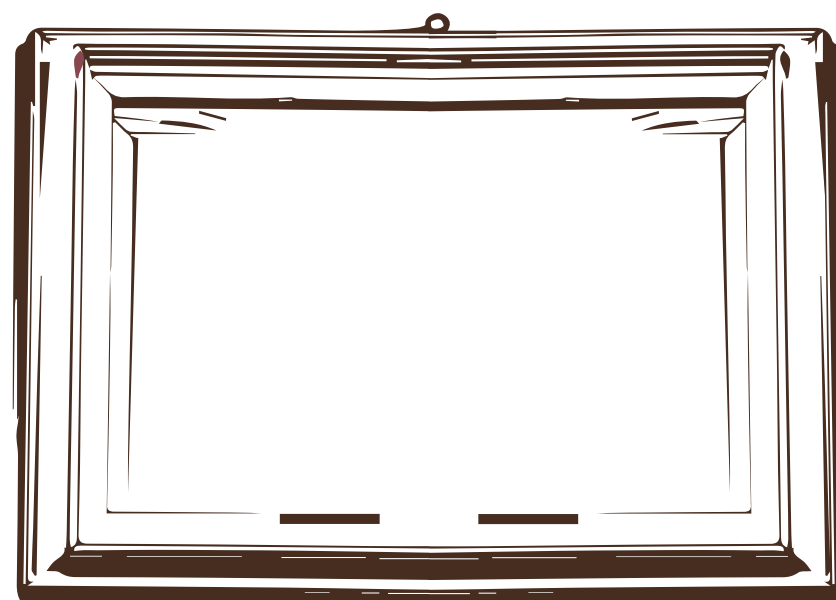
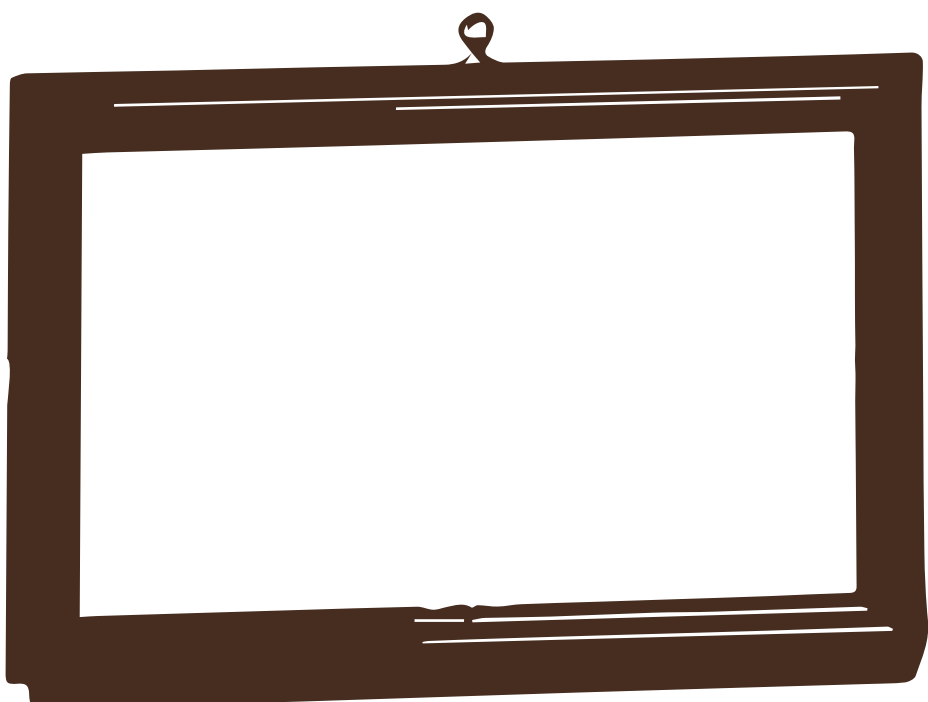
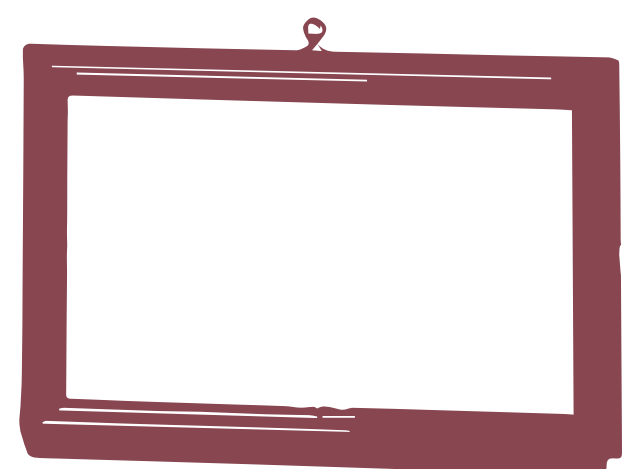
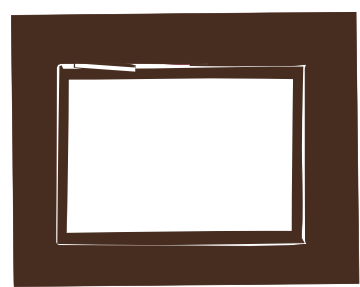
MACEDONIA DI FRUTTA MISTA CON SORBETTO ALL'ALBICOCCA  
FRESH FRUIT SALAD WITH APRICOT SORBET

15,00

GELATO PICCOLO - MEDIO - GRANDE  
ICE CREAM SMALL - MEDIUM - LARGE

1, 3, 6, 7, 8

4,00 - 8,00 - 12,00



# Vin del Bacaromi | Bacaromi's wine list

PER UNA SCELTA PIÙ AMPIA CONSULTA IL SOMMELIER | FOR A WIDER CHOICE ASK FOR OUR SOMMELIER

## BROMBOLE | SPARKLING

CREDE BRUT NV

BISOL - VENETO - ITALY

UVE/GRAPES: GLERA

OMBRA | GLASS

€ 13,00

DE BOTTIGLIA | BOTTLE

€ 60,00

COL FONDO NV

ADRIANO ADAMI - VENETO - ITALY

UVE/GRAPES: GLERA

€ 16,00

€ 80,00

FRANCIACORTA BRUT NV

CONTADI CASTALDI - LOMBARDY - ITALY

UVE/GRAPES: PINOT NERO, CHARDONNAY

€ 85,00

MAXIMUM BLANC DE BLANCS NV

FERRARI - TRENTO ALTO ADIGE - ITALY

UVE/GRAPES: CHARDONNAY

€ 18,00

€ 90,00

CARTIZZE DOCG NV

RUGGERI - VENETO - ITALY

UVE/GRAPES: GLERA

€ 95,00

MAXIMUM ROSÈ NV

FERRARI, TRENTO ALTO ADIGE - ITALY

UVE/GRAPES: PINOT NERO, CHARDONNAY, BLAUBURGUNDER

€ 22,00

€ 120,00

PERLÈ

FERRARI, TRENTO ALTO ADIGE - ITALY

UVE/GRAPES: CHARDONNAY

€ 140,00

ALTA LANGA EXTRA BRUT 2021

ETTORE GERMANO - PIEDMONT - ITALY

UVE/GRAPES: CHARDONNAY, PINOT NERO

€ 145,00

## VIN BIANCO | WHITE WINES

	OMBRA   GLASS	DE BOTTIGLIA   BOTTLE
PINOT GRIGIO DOC 2024 PIGHIN - FRIULI VENEZIA GIULIA - ITALY UVE\GRAPES: PINOT GRIGIO	€ 11,50	€ 52,00
MANZONI BIANCO CASTELLO DI RONCADE - VENETO - ITALY UVE\GRAPES: MANZONI		€ 52,00
CHARDONNAY DOC TORRESELLA - VENETO - ITALY UVE/GRAPES: CHARDONNAY	€ 13,00	€ 55,00
FRIULANO DOC 2023 PIGHIN - FRIULI VENEZIA GIULIA - ITALY UVE/GRAPES: PINOT BIANCO E PINOT GRIGIO, RIBOLLA GIALLA E SAUVIGNON	€ 13,00	€ 55,00
POESIA MANZONI BIANCO 2022 TENUTA BARON - VENETO - ITALY UVE/GRAPES: MANZONI BIANCO	€ 14,00	€ 60,00
CHARDONNAY ALTO ADIGE 2024 KETTMEIER - TRENTINO ALTO ADIGE - ITALY UVE/GRAPES: CHARDONNAY	€ 14,00	€ 60,00
TERASMINO MICHEL THOULOZE - VENEZIA - ITALY UVE/GRAPES: MALVASIA	€ 14,50	€ 68,00
SOAVE CLASSICO 2024 PIEROPAN - VENETO - ITALY UVE/GRAPES: GARGANEGA	€ 15,00	€ 70,00
GEWURZTRAMINER ALTO ADIGE 2024 KETTMEIER - TRENTINO ALTO ADIGE - ITALY UVE/GRAPES: GEWURZTRAMINER		€ 70,00
GOLDMUSKATELLER BIRNBAUM 2022 KLOSTERHOF - TRENTINO ALTO ADIGE - ITALY UVE/GRAPES: MOSCATO GIALLO		€ 74,00
IRPINIA 2024 CIRO PICARIELLO - CAMPANIA - ITALY UVE/GRAPES: FIANO		€ 76,00
IL CORONCINO 2023 FATTORIA IL CORONCINO - MARCHE - ITALY UVE/GRAPES: VERDICCHIO		€ 78,00
PICCOLO DERTHONA 2024 VIGNETI MASSA - PIEDMONT - ITALY UVE/GRAPES: TIMORASSO		€ 86,00

OMBRA | GLASS DE BOTTIGLIA | BOTTLE

AUSWAHL 2022

JOSEF WEGER - TRENTO ALTO ADIGE - ITALY

UVE/GRAPES: SAUVIGNON BLANC

€ 95,00

IS ARGIOLAS VERMENTINO DI SARDEGNA 2023

ARGIOLAS - SARDEGNA - ITALY

UVE/GRAPES: VERMENTINO

€ 100,00

RONCO DELLE MELE NV

VENICA - FRIULI VENEZIA GIULIA - ITALY

UVE/GRAPES: SAUVIGNON BLANC

€ 180,00



## VIN ROSSO | RED WINES

	OMBRA   GLASS	DE BOTTIGLIA   BOTTLE
MERLOT DOC TORRESELLA - VENETO - ITALY UVE\GRAPES: MERLOT	€ 11,50	€ 52,00
VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE 2022 FUMANELLI - VENETO - ITALY UVE/GRAPES: CORVINA, CORVINONE, RONDINELLA	€ 14,00	€ 66,00
CHIANTI CLASSICO 2022 SAN FELICE - TOSCANA - ITALY UVE/GRAPES: SANGIOVESE	€ 15,00	€ 70,00
AGLIANICO CAMPANIA 2023 VILLA RAIANO - CAMPANIA - ITALY UVE/GRAPES: AGLIANICO		€ 70,00
RABOSO DEL PIAVE DOC CASTELLO DI RONCADE - VENETO - ITALY UVE/GRAPES: RABOSO		€ 75,00
AMARANTA DI ULISSE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 2021 TENUTE ULISSE - ABRUZZO - ITALY UVE/GRAPES: MONTEPULCIANO	€ 18,00	€ 85,00
SCHIOPPETTINO 2022 MARCO SARA - FRIULI VENEZIA GIULIA - ITALY UVE/GRAPES: SCHIOPPETTINO		€ 90,00
CAMPOGIOVANNI BRUNELLO DI MONTALCINO 2018 SAN FELICE - TUSCANY - ITALY UVE/GRAPES: SANGIOVESE		€ 120,00
AMARONE DELLA VALPOLICELLA 2020 LA COLLINA DEI CILIEGI - VENETO - ITALY UVE/GRAPES: CORVINA, RONDINELLA, CORVINONE		€ 160,00
VALPANTENA AMARONE DELLA VALPOLICELLA 2021 BERTANI - VENETO - ITALY UVE/GRAPES: RONDINELLA, CORVINA, VERONESE		€ 200,00

## VIN ROSÉ | ROSÉ WINES

	OMBRA   GLASS	DE BOTTIGLIA   BOTTLE
ROSERI RIVIERA DEL GARDA CÀ MAIOL - LOMBARDIA - ITALY UVE/GRAPES: CHIARETTO	€ 14,00	€ 60,00

## VIN DOLCE | SWEET WINES

BARONESSA ILARIA RABOSO PASSITO  
CASTELLO DI RONCADE - VENETO - ITALY  
UVE/GRAPES: RABOSO

MOSCATO FIOR D'ARANCIO DOCG  
MAELI - VENETO - ITALY  
UVE/GRAPES: MOSCATO GIALLO - UVA AUTOCTONA/LOCAL GRAPE

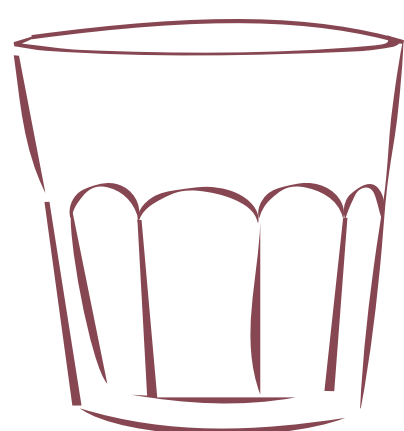
OMBRA | GLASS DE BOTTIGLIA | BOTTLE

€ 16,00

€ 80,00

€ 14,00

€ 60,00



# Bevande del Bacaromi | Bacaromi's drinks

## APERITIVI | APERITIF

EURO



VENETIAN SPRITZ  
APEROL/CAMPARI/SELECT

14,00

SAN BITTER, GINGERINO

6,00

## COCKTAIL | CLASSIC COCKTAILS

16,00

## BIRRE | BEERS

MORETTI

11,00

VENEZIA BIONDA, VENEZIA ROSSA

15,00

MORETTI 0%

10,00

## BIBITE | SOFT DRINKS

PANNA, SAN PELLEGRINO 75CL

6,00

COCA COLA, COCA COLA 0

7,00

SPRITE, FANTA, TONIC

7,00

REDBULL

8,00

SUCCHI DI FRUTTA / FRUIT JUICES

7,00

# Digestivi del Bacaromi | Bacaromi's digestives

## LIQUORI E DIGESTIVI ITALIANI | ITALIAN DIGESTIV AND LIQUEURS

10,00

AVERNA, RAMAZZOTTI, FERNET, BRANCA MENTA, MONTENEGRO

AMARETTO DISARONNO, AMARO DEL CAPO, SAMBUCA, LIMONCELLO

## LIQUORI INTERNAZIONALI | INTERNATIONAL LIQUEURS

11,00

JAGERMEISTER, BAILEYS, COINTREAU, GRAND MARNIER

## SELEZIONE GRAPPE NONINO | NONINO GRAPPA SELECTION

FROM 10,00

## BRANDY & COGNAC

VECCHIA ROMAGNA

10,00

MARTELL VS

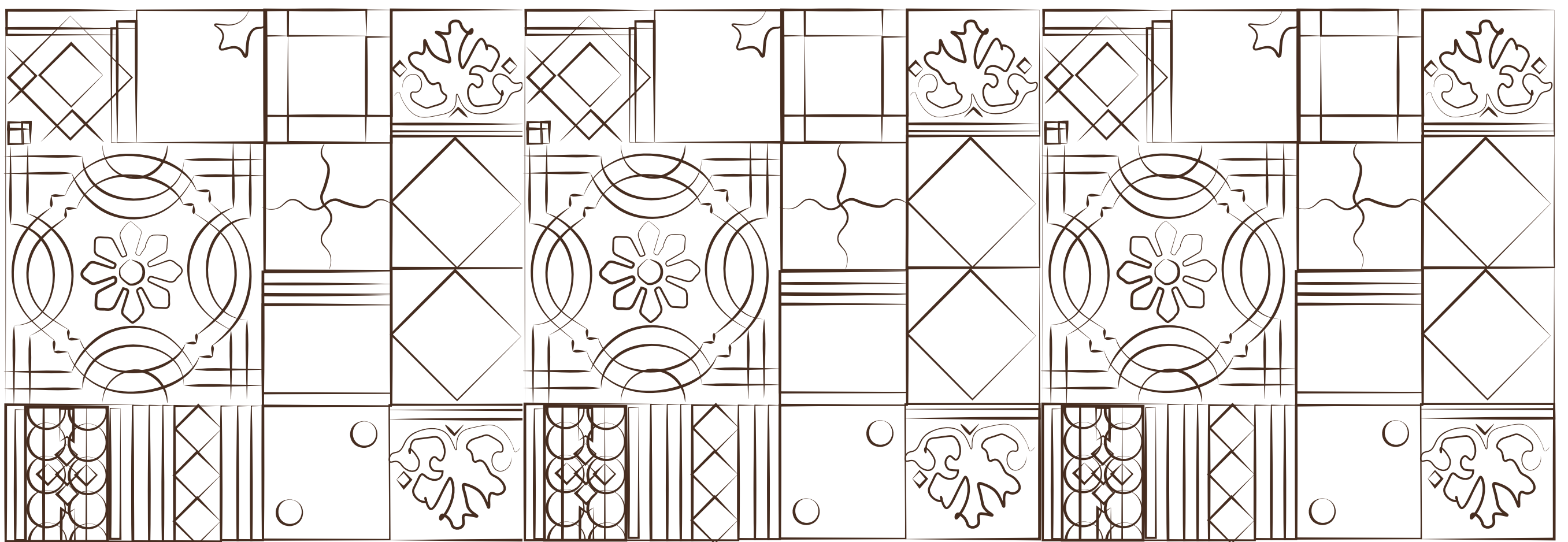
12,00

MARTELL VSOP

16,00

## CAFFÈ | COFFEES

	EURO
ESPRESSO	5,00
CAPPUCCINO, ESPRESSO DOPPIO, AMERICANO	8,00
SELEZIONE DI TÈ	8,00
CAFFÈ CORRETTO	10,00



## Allergeni | Allergens

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE / CEREALS WITH GLUTEN
2. CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI / CRUSTACEANS AND DERIVATIVES
3. UOVA E PRODOTTI DERIVATI / EGGS AND DERIVATIVES
4. PESCE E PRODOTTI DERIVATI / FISH AND DERIVATES
5. ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI / PEANUTS AND PRODUCTS BASED ON PEANUTS
6. SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA / SOY AND PRODUCTS BASED ON SOY
7. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE / MILK AND DAIRY PRODUCTS
8. FRUTTA SECCA A GUSCIO / NUTS
9. SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO / CELERY AND PRODUCTS BASED ON CELERY
10. SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE / MUSTARD AND PRODUCTS BASED ON MUSTARDS
11. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SESAMO / SESAME SEEDS AND PRODUCTS BASED ON SESAME
12. ANIDRIDE SOLFOROSA SOLFITI / SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES
13. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI / LUPIN BEANS AND PRODUCTS BASED ON LUPIN BEANS
14. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI / SHELLFISH AND PRODUCTS BASED ON SHELLFISH

✓ VEGETARIANO / VEGETARIAN

✓ VEGANO / VEGAN