



# BACAROMI

VIVI VENEZIA ATTRAVERSO I SAPORI TRADIZIONALI DELLA CITTÀ - DAI FAMOSI CICHETTI 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 CICHETTI 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



# Menù degustazione di pesce | Fish tasting menu

MISTO DI CICHETTI VENEZIANI

SELECTION OF TYPICAL VENETIAN APPETIZER

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

SAUTÉ DI COZZE IN GUAZZETTO CON CROSTINO

SAUTÉED MUSSELS IN TOMATO STOCK SERVED WITH CROUTON

1, 14

GIGLI DEL BACAROMI CON SALSA ALLO SCOGLIO

BACAROMI'S ARTISAN PASTA WITH SEAFOOD SAUCE

1, 2, 3, 4, 6, 10, 14

FILETTO DI BRANZINO, PATATE AL FORNO E PUNTARELLE AL LIMONE

SEABASS FILLET, ROASTED POTATOES AND PUNTARELLE WITH LEMON

4

IL TIRAMISÙ ALLA VENEZIANA

VENETIAN TIRAMISÙ

1, 3, 6, 7, 8, 12

# Menù degustazione di carne | Meat tasting menu

MISTO DI CICHETTI VENEZIANI

SELECTION OF TYPICAL VENETIAN APPETIZER

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

VITELLO TONNATO, OLIVE TAGGIASCHE E POLVERE DI CAPPERI

VEAL WITH TUNA SAUCE, TAGGIASCA OLIVES AND CAPERS POWDER

3, 4, 9, 12

GARGANELLI CON RAGÙ DI ANATRA, PECORINO E FAVE

GARGANELLI PASTA WITH DUCK RAGOUT, PECORINO CHEESE AND FAVA BEANS

1, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 12

MEZZO GALLETTO MARINATO ALLA SENAPE E PEPERONE CRUSCO CON PATATE ARROSTO E PAK CHOI

HALF CHICKEN MARINATED WITH MUSTARD AND BELL PEPPERS SERVED WITH ROASTED POTATO AND PAK CHOI

9, 10, 12

IL TIRAMISÙ ALLA VENEZIANA

VENETIAN TIRAMISÙ

1, 3, 6, 7, 8, 12

PER MINIMO DUE PERSONE | SERVING FOR A MINIMUM OF TWO

CON ACQUA E ABBINAMENTO VINI | WITH WATER AND WINE PAIRING

65,00 EURO PER PERSON

100,00 EURO PER PERSON

# Antipasti | Appetizers



MISTO DI CICHETTI VENEZIANI  
SELECTION OF TYPICAL VENETIAN APPETIZER

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

EURO  
SMALL 23,00  
LARGE 35,00

VITELLO TONNATO, OLIVE TAGGIASCHE E POLVERE DI CAPPERI  
VEAL WITH TUNA SAUCE, TAGGIASCA OLIVES AND CAPERS POWDER

3, 4, 9, 12

28,00

SAUTÉ DI COZZE IN GUAZZETTO CON CROSTINO  
SAUTÉED MUSSELS IN TOMATO STOCK SERVED WITH CROUTON

1, 14

25,00

SARDINE MARINATE, CONCASSÉ DI POMODORI E OLIO AL PREZZEMOLO  
MARINATED SARDINES, TOMATO CONCASSÉ AND PARSLEY OIL

1, 4, 12

26,00

CAPRESE DEL BACAROMI, MOZZARELLA DI BUFALA E POMODORI DI STAGIONE ✓  
CAPRESE SALAD WITH BUFFALO MOZZARELLA AND SEASONAL TOMATOES

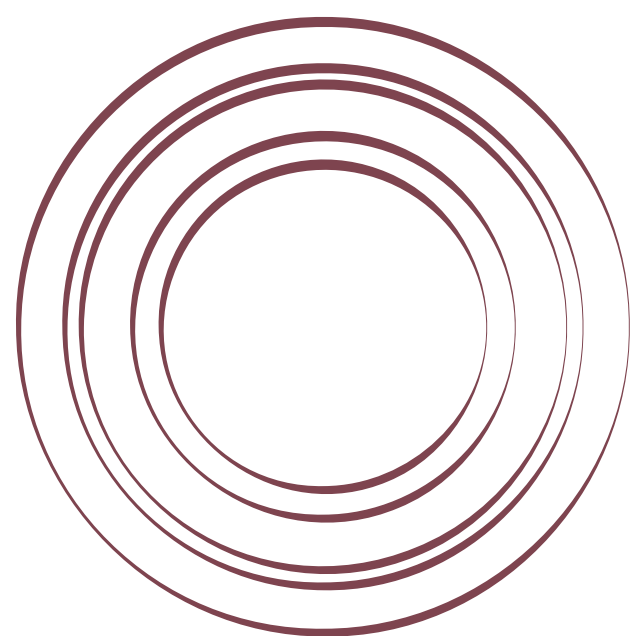
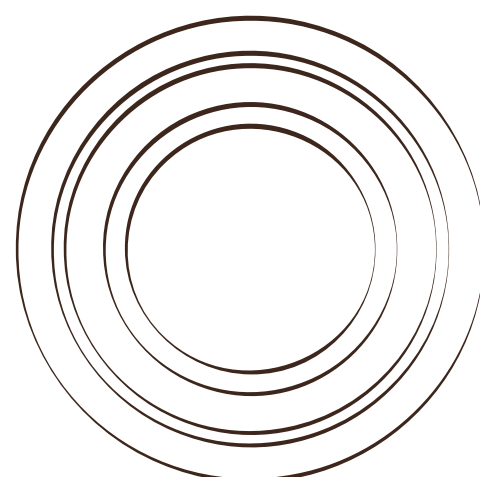
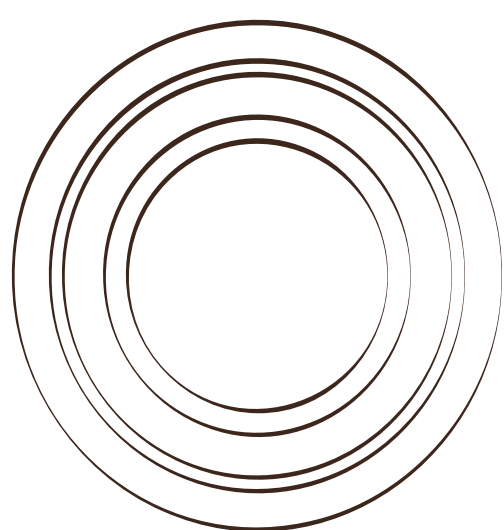
7

25,00

CAROTE MARINATE ALLA SALSA DI SOIA, CONCASSÉ DI ZUCCHINE E CAVIALE DI SESAMO ✓  
SOY MARINATED CARROTS WITH ZUCCHINI CONCASSÉ AND SESAME CAVIAR

6, 10, 11

23,00





# Primi piatti | First courses

GIGLI DEL BACAROMI CON SALSA ALLO SCOGLIO 29,00  
BACAROMI'S ARTISAN PASTA WITH SEAFOOD SAUCE  
1, 2, 3, 4, 6, 10, 14

GARGANELLI CON RAGÙ DI ANATRA, PECORINO E FAVE 28,00  
GARGANELLI PASTA WITH DUCK RAGOUT, PECORINO CHEESE AND FAVA BEANS  
1, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 12

RAVIOLO DI FARAONA E SPUGNOLE, SALSA AL BURRO, CIPOLLE E NOCCIOLE 29,00  
GUINEA FOWL AND MOREL MUSHROOM RAVIOLO, BUTTER SAUCE, ONIONS AND HAZELNUTS  
1, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 12

SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO CON SEPIOLINE DELLA LAGUNA SPADELLATE 28,00  
SPAGHETTI WITH GARLIC, OLIVE OIL AND CHILI WITH SAUTÉED LAGOON BABY CUTTLEFISH  
1, 3, 6, 10, 14

 RISOTTO CON SCHIE DELLA LAGUNA E LA SUA BISQUE 33,00  
RISOTTO WITH SCHIE SHRIMP AND ITS BISQUE  
2, 4, 7, 9, 12

MACCHERONI CON CREMA DI MELANZANE, POMODORI CONFIT E RICOTTA SALATA  27,00  
MACCHERONI WITH EGGPLANT CREAM, CONFIT TOMATOES AND SALTED RICOTTA  
1, 3, 6, 7, 8, 10



## Secondi piatti di mare | Fish main courses



FRITTURA DI GAMBERI, CALAMARI E CHIPS DI PATATE VIOLA  
DEEP FRIED SHRIMPS AND CALAMARI WITH PURPLE POTATO CHIPS

1, 2, 3, 4, 6, 8,

EURO  
34,00

FILETTO DI BRANZINO, PATATE AL FORNO E PUNTARELLE AL LIMONE  
SEABASS FILLET, ROASTED POTATOES AND PUNTARELLE WITH LEMON

4

37,00

TRANCIO DI TONNO SCOTTATO, SOIA AGLI AGRUMI, TAZOI E POMODORI CONFIT  
SEARED TUNA STEAK, CITRUS SOY SAUCE, TATSOI AND CONFIT TOMATOES

2, 4, 6

36,00

## Secondo vegano | Vegan main course

FILETTO, VERDURE GRIGLIATE E PATATE ARROSTO  
FILLET, GRILLED VEGETABLES AND ROASTED POTATOES

6

29,00

## Secondi piatti di terra | Meat main courses



FEGATO ALLA VENEZIANA CON CIPOLLA E POLENTA MORBIDA  
SAUTÉED LIVER WITH ONION AND SOFT POLENTA

7

30,00

FILETTO DI MANZO ANGUS, VERDURE ALLA GRIGLIA E PATATE AL FORNO  
ANGUS BEEF FILLET, GRILLED VEGETABLES AND ROASTED POTATO

9, 12

43,00

GALLETTO MARINATO ALLA SENAPE E PEPERONE CRUSCO CON PATATE ARROSTO E PAK CHOI  
CHICKEN MARINATED WITH MUSTARD AND BELL PEPPERS SERVED WITH ROASTED POTATO AND

9, 10, 12

35,00

## Contorni | Side dishes

PATATINE FRITTE ✓

FRENCH FRIES

1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 10, 14

15,00

INSALATA MISTA ✓

MIXED SALAD

15,00

PATATE AL FORNO ✓

OVEN-BAKED POTATOES

15,00

VERDURE ALLA GRIGLIA ✓

GRILLED VEGETABLES

15,00

# Dolci | Dessert



TIRAMISÙ ALLA VENEZIANA  
VENETIAN TIRAMISU  
1, 3, 6, 7, 8, 12

EURO  
15,00

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA E BISCOTTI ALLE NOCI PECAN  
RECIOTO DELLA VALPOLICELLA SWEET WINE AND PECANS BISCUIT  
1, 3, 5, 6, 7, 8, 11, 12

15,00

PANNACOTTA ALLA VANIGLIA E FRUTTA DI STAGIONE  
MANGO AND PASSION FRUIT PANNACOTTA  
6, 7

15,00

MOUSSE GHIACCIATA AL MANGO, GEL DI MANGO E FRUTTO DELLA PASSIONE   
FROZEN MANGO MOUSSE, MANGO GEL AND PASSION FRUIT

15,00

TARTELLETTA AL CIOCCOLATO, FINANCIER ALLA NOCCIOLA, CARMELLO E CAFFÈ  
CHOCOLATE TARTLET. HAZELNUT FINANCIER, CARAMEL AND COFFEE  
1, 3, 7, 8

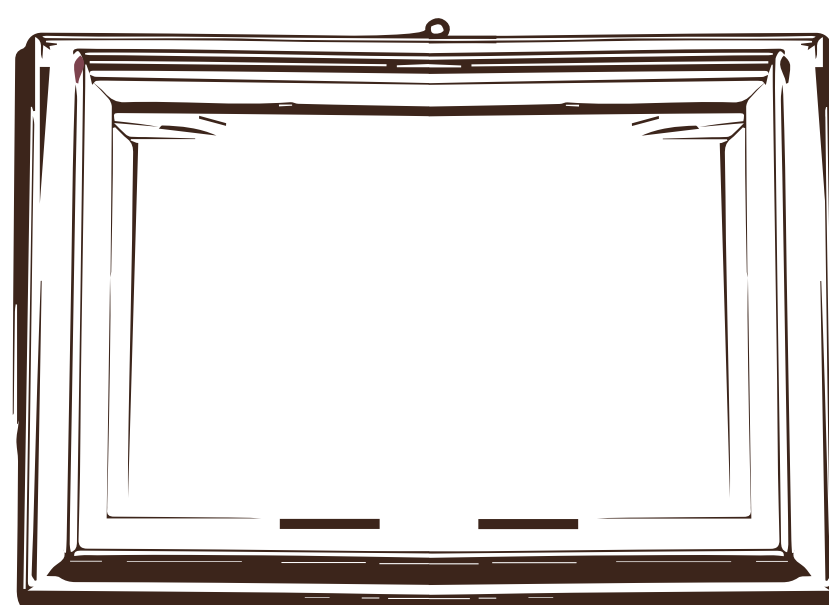
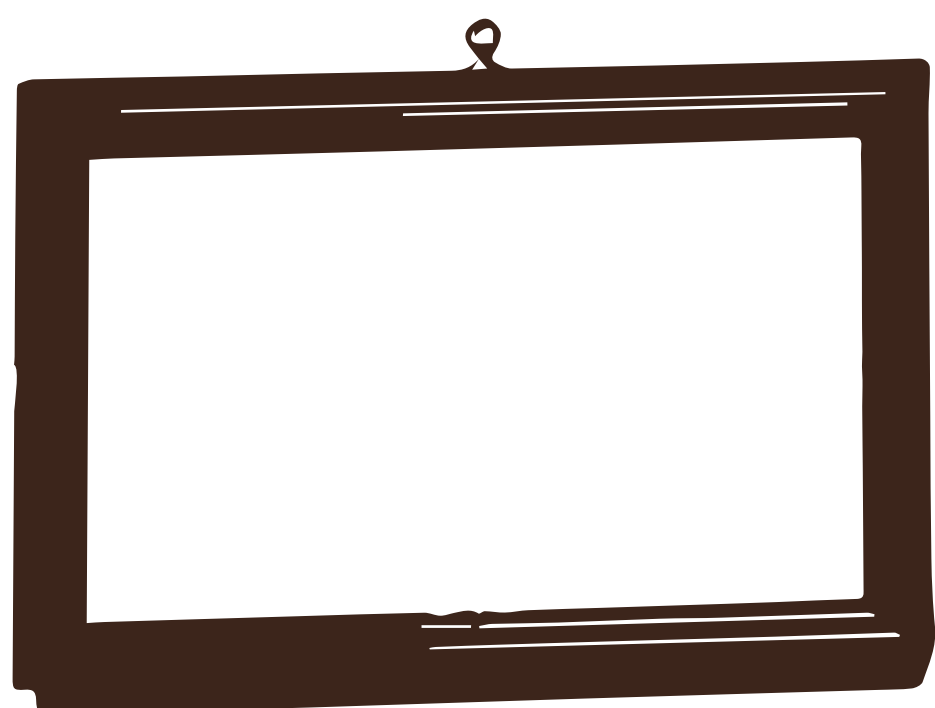
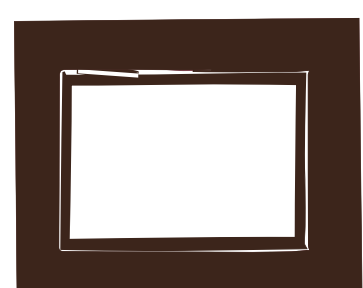
15,00

MACEDONIA AI FRUTTI DI BOSCO, GELATO FATTO IN CASA ALLE FRAGOLE  
BERRY FRUIT SALAD WITH HOMEMADE STRAWBERRY ICE CREAM

15,00

GEALTO  
ICE CREAM  
1, 3, 6, 7, 8

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

BISOL "CREDE" VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG

SPUMANTE BRUT, TREVISO - ITALY

UVE/GRAPES: GLERA 85%, PINOT BIANCO 10%, VERDISO 5%

PROSECCO BOTTEGA POETI - EXTRA DRY DOC

TREVISO - ITALY

UVE/GRAPES: GLERA 100%

CHAMPAGNE BRUT APANAGE AOC

POMMERY - FRANCE

UVE/GRAPES: PINOT NERO 50%, CHARDONNAY 50%

CHAMPAGNE ROSÈ BRUT APANAGE AOC ROYAL

POMMERY - FRANCE

UVE/GRAPES: PINOT NERO, CHARDONNAY, PINOT MEUNIER

FERRARI MAXIMUM BRUT DOC

FERRARI, TRENTO ALTO ADIGE - ITALY

UVE/GRAPES: CHARDONNAY 100%

FERRARI MAXIMUM ROSÈ BRUT DOC

FERRARI, TRENTO ALTO ADIGE - ITALY

UVE/GRAPES: PINOT NERO 60%, CHARDONNAY 40%

## VIN BIANCO | WHITE WINES

BIANCO INFINITO IGT

MAELI, VENETO - ITALY

UVE/GRAPES: MOSCATO GIALLO

LES ENFANTS IGT

VILLA RUSSIZ, FRIULI VENEZIA GIULIA - ITALY

UVE/GRAPES: PINOT BIANCO E PINOT GRIGIO, RIBOLLA GIALLA E SAUVIGNON

SAUVIGNON DOC

VILLA RUSSIZ, FRIULI VENEZIA GIULIA - ITALY

UVE/GRAPES: SAUVIGNON BLANC 100%

PINOT GRIGIO GRAVE DOC

PIGHIN, FRIULI VENEZIA GIULIA - ITALY

UVE/GRAPES: PINOT GRIGIO 100%

FRIULANO DOC COLLIO

PIGHIN, FRIULI VENEZIA GIULIA - ITALY

UVE/GRAPES: FRIULANO 100%

CHARDONNAY GRAVE DOC

PIGHIN, FRIULI VENEZIA GIULIA - ITALY

UVE/GRAPES: CHARDONNAY 100%

OMBRA | GLASS

€ 11,50

DE BUTTIGLIA | BOTTLE

€ 60,00

€ 12,00

€ 55,00

€ 22,00

€ 110,00

€ 26,00

€ 130,00

€ 18,00

€ 85,00

€ 20,00

€ 95,00

€ 13,00

€ 60,00

€ 12,00

€ 55,00

€ 14,00

€ 65,00

€ 11,00

€ 52,00

€ 13,00

€ 60,00

€ 12,00

€ 55,00

# Vin del Bacaromi | Bacaromi's wine list

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

## VIN ROSSO | RED WINES

	OMBRA   GLASS	DE BUTTIGLIA   BOTTLE
VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE DOC FUMANELLI, VENETO - ITALY UVE\GRAPES: CORVINA 40%, CORVINONE 40%, RONDINELLA 20%	€ 16,00	€ 75,00
LES ENFANTS ROSSO IGT VILLA RUSSIZ, FRIULI VENEZIA GIULIA - ITALY UVE/GRAPES: MERLOT, CABERNET SAUVIGNON, REFOSCO DEL PEDUNCOLO ROSSO (UVE AUTOCTONE\LOCAL GRAPES)	€ 12,00	€ 55,00
CHIANTI CLASSICO DOCG SAN FELICE - TOSCANA - ITALY UVE/GRAPES: SANGIOVESE 100%	€ 14,00	€ 66,00
CABERNET GRAVE DOC PIGHIN, FRIULI VENEZIA GIULIA - ITALY UVE/GRAPES: CABERNET FRANC 40%, CABERNET SAUVIGNON 60%	€ 11,00	€ 52,00
MERLOT GRAVE DOC PIGHIN, FRIULI VENEZIA GIULIA - ITALY UVE/GRAPES: MERLOT 100%	€ 12,00	€ 55,00
RIOJA CRIANZA - VIÑA REAL CVNE - SPAIN UVE/GRAPES: TEMPRANILLO 90 %, GARNACHA 10%	€ 12,50	€ 58,00

## VIN ROSÉ | ROSÉ WINES

ROSATO IGT PIGHIN - FRIULI VENEZIA GIULIA - ITALY UVE/GRAPES: REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO	€ 11,50	€ 52,00
DOMAINE GORDONNE - LES GRAVIÈRES VRANKEN - PROVENCE - FRANCE UVE/GRAPES: SANGIOVESE 100%	€ 15,00	€ 72,00
HAMPTON WATER GERARD BERTRAND - LANGUEDON-ROUSSILLON - FRANCE UVE/GRAPES: SYRAH, GRENACHE, CINSULT, MOURVÈDRE	€ 15,00	€ 75,00
PAPILOU - SPARKLING ROSÉ GERARD BERTRAND - LANGUEDON-ROUSSILLON - FRANCE UVE/GRAPES: CINSULT, PINOT NOIR	€ 15,00	€ 75,00



## VIN DOLCE | SWEET WINES

OMBRA | GLASS DE BUTTIGLIA | BOTTLE

MOSCATO FIOR D'ARANCIO DOCG

MAELI, VENETO - ITALY

UVE\GRAPES: MOSCATO GIALLO 100% (UVA AUTOCTONA\LOCAL GRAPE)

€ 12,00

€ 55,00

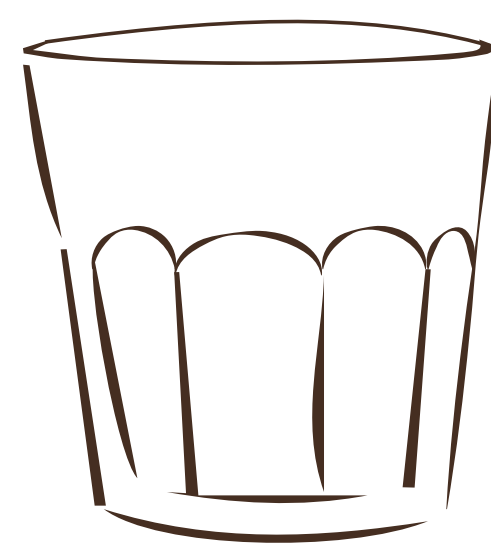
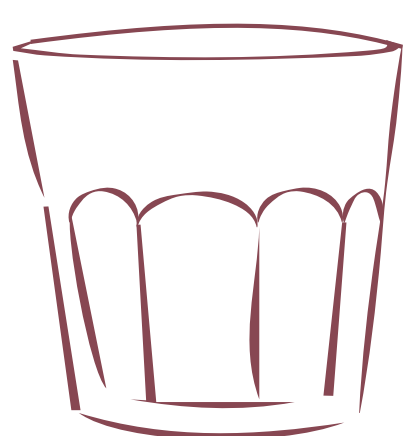
RECIOTO DELLA VALPOLICELLA DOCG

LA COLLINA DEI CILIEGI - VENETO - ITALY

UVE\GRAPES: CORVINA VERONESE, RONDINELLA (UVA AUTOCTONA/LOCAL GRAPE)

€ 22,00

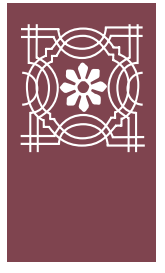
€ 105,00



# 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

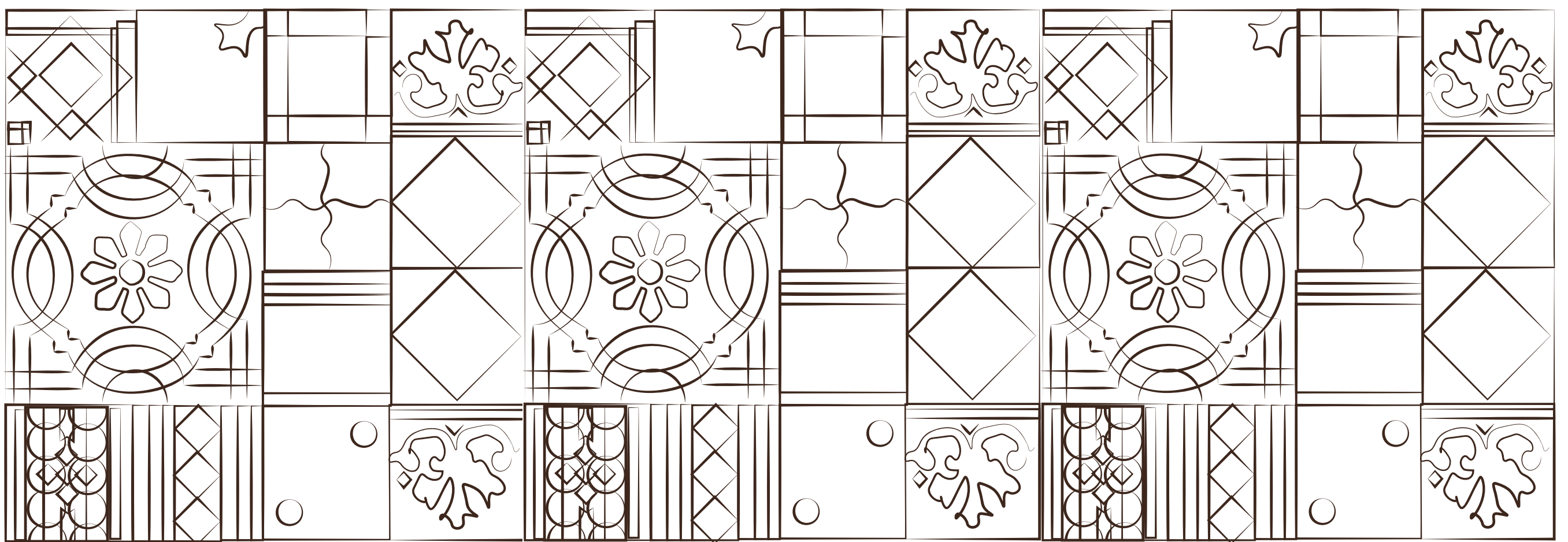
12,00

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