



il Bacaro
fiorentino

menù

La pasta fresca e tutte le preparazioni di questo menù sono fatte da noi nella nostra cucina, utilizzando prodotti selezionati di stagione.

Fresh pasta and all the dishes on this menu are made by us in our kitchen, using selected seasonal products.

Antipasti

**Burrata frita ripiena di pesto di basilico
accompagnata da melanzana affumicata e pomodorini**



14 €

*Fried burrata filled with basil pesto, accompanied
by smoked eggplant and cherry tomatoes (1,7,8)*

**Tartare di tonno, cetrioli marinati
maionese di capperi e cipolla agrodolce**

16 €

*Tuna tartare, marinated cucumbers
caper mayonnaise and sweet and sour onion (3,4)*

**“La terrina dello chef” con fegatini di pollo
pan brioche e ristretto di Vin Santo**

14 €

*"The chef's terrine" with chicken livers
brioche bread and Vin Santo reduction (1,3,7)*

**Degustazione di formaggi misti
(pecorino, caprino, vaccino)**



12 €

*Tasting of mixed cheeses
(pecorino, goat, cow)*

**La nostra selezione di salumi toscani
(prosciutto crudo, sbricciolona, Tarese, capocollo)**

18 €

*Our selection of Tuscan cured meats
(Tuscan cured ham, sbricciolona, Tarese, capocollo)*

**Gran Tagliere del Bacaro
(selezione di salumi e formaggi
accompagnati da mostarda di frutta)**

25 €

*Bacaro's mixed tagliere
(selection of cured meats and cheeses
accompanied by fruit mustard)*

Specialità



Baccalà mantecato all'olio d'oliva con polenta fritta

12 €

*Whipped cod with olive oil
and fried polenta (4,7)*

Salmone affumicato da noi marinato agli agrumi, servito con insalata e maionese

12 €

*Smoked salmon by us
marinated in citrus, served with salad and mayonnaise (3,4)*

Polpo condito alle olive taggiasche e sedano croccante

13 €

*Octopus seasoned with Taggiasca olives
and crispy celery (4,9,12)*

Sarde "in Saor" servite con polenta (piatto tipico veneziano)

10 €

*Sardines "in Saor" served with polenta
(typical Venetian dish) (1,4,8,12)*

Primi e zuppe

Pappa al pomodoro ed olio al basilico



10 €

Tomato bread soup with basil oil (1)

Spaghetti alla chitarra in crema di rape rosse e ricotta al limone e nocciole



13 €

Spaghetti alla chitarra with red turnips cream and ricotta with lemon and hazelnuts (1,7)

Bigoli freschi “in salsa di sarde”

14 €

Fresh bigoli in sardine sauce (1,4,12)

Gnocchi di patate alla busara di scampi

15 €

Potato gnocchi in langostine sauce (1,2,3,9)

Lasagna di porri e salsiccia

14 €

Leek and sausage lasagna (1,3,7)

Ravioli di ricotta e olive taggiasche al ragù di coniglio arrosto

16 €

Ravioli filled with ricotta and Taggiasche olive with roasted rabbit ragù (1,3)



Secondi

**Sformatino di zucchini
fiore fritto e culis di pomodoro**



*Zucchini flan
fried flower and tomato coulis (3,7)*

18 €

**Orata al burro
con verdure saltate in guazzetto**

*Sea bream with butter
with sautéed vegetables in broth (4,7,9)*

25 €

**Petto d'anatra alle ciliegie
e patate mantecate all'olio Evo**

*Duck breast with cherries
and mashed potatoes with olive oil*

24 €

**Braciola di maiale marinata
alle spezie con nepitella**

*Marinated pork chop
with spices and nepitella (6,10)*

20 €

Costolette di agnello scottate alla menta

Grilled lamb chops with mint

26 €

**Bistecca alla Fiorentina
Scottona di nostra selezione**

*Florentine steak
Our selection beef cattle*

hg 5.8 €

Contorni

Insalata di pomodori cuor di bue al basilico



6 €

Tomato salad with basil

Melanzane al funghetto



6 €

Eggplants

La nostra panzanella



6 €

Tuscan bread salad, with cucumbers, onions, tomatoes and basil

Fagioli cannellini all'olio



6 €

Cannellini beans with olive oil

Spinaci all'aglio gratinati



6 €

Spinach with garlic au gratin

Patate arrosto



6 €

Roasted potatoes



Dolci fatti in casa



Sfoglia croccante, crema leggera e fragole marinate

8 €

Crispy pastry, light cream and marinated strawberries (1,3,5,7)

Mousse al cioccolato fondente salsa al limone e mandorle

8 €

Dark chocolate mousse lemon and almond sauce (3,7,8)

Crème brûlée all'anice stellato

8 €

Crème brûlée with star anise (3,7)

Tiramisù della zia Malia

8 €

Zia Malia's tiramisù (1,3,5,7,8)

Cantucci e Vin Santo

10 €

Cantucci and Vin Santo (1,3,7,8)

Zaeti e moscato

10 €

Typical Venetian cookies and moscato (1,3,7,8)

Allergeni



Cereali contenenti glutine (1)
(cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamuto i loro ceppi ibridati)
e prodotti derivati



Crostacei (2)
e prodotti derivati



Uova (3)
e prodotti derivati



Pesce (4)
e prodotti derivati, tranne: gelatina o colla di pesce
utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino



Arachidi (5)
e prodotti derivati



Soia (6)
e prodotti derivati



Latte (7)
e prodotti derivati, incluso lattosio



Frutta a guscio (8)
cioè mandorle (*Amygdalus communis* L.),
nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*),
noci di anacardi (*Anacardium occidentale*),
di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) (K. Koch),
noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*),
noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati



Sedano (9)
e prodotti derivati



Senape (10)
e prodotti derivati



Semi di sesamo (11)
e prodotti derivati



Anidride solforosa e solfiti (12)
in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO



Lupini (13)
e prodotti derivati



Molluschi (14)
e prodotti derivati

Allergens



Cereals containing gluten (1)
(ie., wheat, rye, barley, cats, spelt, kamut, or their hybrid strains)
and products derived from them



Crustaceans (2)
and products derived from them



Eggs (3)
and products derived from them



Fish (4)
and products derived from them, except:
gelatin or fish glue used as a clarifying agent in beer and wine



Peanuts (5)
and products derived from them



Soybeans (6)
and products derived from them



Milk (7)
and products derived from it, including lactose



Nuts (8)
namely almonds (*Amygdalus communis* L.),
hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*),
cashews (*Anacardium occidentale*),
pecans (*Carya ilinoensis* (Wangenh), (K. Koch),
Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachios (*Pistacia vera*),
Queensland nuts (*Macadamia temifolia*), and products derived from them



Celery (9)
and products derived from it



Mustard (10)
and products derived from it



Sesame seeds (11)
and products derived from them



Sulfur dioxide and sulfites (12)
in concentrations greater than 10 mg/kg or 10 mg/l expressed as SO₂,



Lupins (13)
and products derived from them



Mollusks (14)
and products derived from them

Bacaro [pron. **bàcaro**] Nel dialetto veneziano, piccolo locale pubblico, tipico della città lagunare, dove si servono e si consumano cibi e bevande, in particolare vini e cicchetti (piccoli stuzzichini tipici).

Un angolo di Firenze che cattura l'atmosfera dei bacari veneziani, dove sentirsi coccolati e a proprio agio dal tramonto al dopocena.

Coperto 2.5 €



*il Bacaro
fiorentino*



www.ilbacaroflorentino.com
@ilbacaroflorentino