



*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 al tartufo nero su sedano rapa  
alla piastra**



14 €

*Fried burrata with black truffle  
on grilled celeriac ( 1,3,7,9)*

**Tartare di manzo all'olio nuovo con mele verdi,  
parmigiano e crema di rucola**

16 €

*Beef tartare with new EVOO green apples,  
parmesan and arugula cream (7)*

**“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 €

*Our house smoked salmon  
marinated in citrus, served with salad and homemade 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

## **Pasta e fasioi**

*Pasta and beans (1,3,7,9)*



12 €

## **Spaghetti alla chitarra al pesto di noci su crema di zucca e scaglie di pecorino**

*Chitarra Spaghetti with walnut pesto, pumpkin cream and pecorino shavings (1,7)*



14 €

## **Bigoli freschi “in salsa di sarde” o ragù d’oca**

*Fresh bigoli in sardine sauce or goose ragù (1,4,9,12)*

14 €

## **Gnocchi di patate alla busara di scampi o ragù di cinghiale**

*Potato gnocchi in langostine sauce or wild boar ragù (1,2,3,9,12)*

15 €

## **Lasagna al radicchio di Treviso tardivo e luganega**

*Lasagna with late Treviso radicchio and luganega sausage (1,3,7,12)*

14 €

## **Ravioli di ricotta su carciofi in crema fritti e pesto di cavolo nero**

*Ricotta ravioli on black cabbage pesto with creamed and fried artichokes (1,3,7,12)*



16 €

# Secondi

**Sformatino di zucca su fonduta di piave  
mezzano e capperi fritti**



18 €

*Pumpkin flan on Piave cheese fondue  
and fried capers (3,7)*

**Baccalà alla vicentina con polentina morbida  
bianca fioretto**

25 €

*Baccala Vicentina  
with soft white cornmeal polenta (1,4,7)*

**Sopa coada  
(Zuppa covata e gratinata di faraona)**

24 €

*Baked guinea fowl soup gratinée (1,7,9)*

**Braciola di grigio semibrado marinata  
alle spezie con nepitella**

20 €

*Semi-wild Casentino grey pork chop  
with spices and nepitella (6,10)*

**Tomahawk di grigio semibrado ( x 2 persone )**

50 €

*Semi-wild Casentino grey pork tomahawk ( x 2 people ) (6,10)*

**Costolette di agnello scottate alla menta**

26 €

*Grilled lamb chops with mint*

**Bistecca alla Fiorentina  
Scottona di nostra selezione**

al kg 58 €

*Florentine steak  
Our selection beef*

# Contorni

## Cavolfiore gratinato



8 €

*Cauliflower gratin (1,7)*

## Radicchio tardivo di Treviso all'aceto balsamico



8 €

*Late Treviso radicchio with balsamic vinegar (12)*

## Carciofi fritti



9 €

*Fried artichokes (2)*

## Fagioli cannellini all'olio



6 €

*Cannellini beans with olive oil*

## Cavolo viola all'aceto di lamponi



7 €

*Purple cabbage with raspberry vinegar (12)*

## Patate arrosto



6 €

*Roasted potatoes*



# Dolci fatti in casa



## **Cheesecake con pere alla cannella**

*Cinnamon and pear cheesecake (1,3,6,7,10)*

8 €

## **Castagnaccio con ristretto al vin brulé e spuma di ricotta**

*Chestnut cake with a shot of mulled wine and ricotta foam (7)*

8 €

## **Crème brûlée all'arancio**

*Creme brûlée with orange (3,7)*

8 €

## **Tiramisù della zia Malia**

*Zia Malia's tiramisù (1,3,5,7,8)*

8 €

## **Cantucci e Vin Santo**

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

10 €

## **Zaeti e moscato**

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

10 €



# 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, oats, 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 SO<sub>2</sub>,



**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 accolti e a proprio agio dal tramonto al dopocena.*

Coperto 2.5 €

*il Bacaro*  
*fiorentino*



[www.ilbacaroflorentino.com](http://www.ilbacaroflorentino.com)  
@ilbacaroflorentino

PASSWORD WIFI: palazzuolo82R