

*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.*



*il Bacaro
fiorentino*

Apericena

Aperitif

Spritz accompagnato da 6 nostre specialità
+ taralli, bibanesi, polentina fritta e per finire
gelato con salse delle fragole.

*A Spritz paired with six of our specialties taralli,
Bibanese breadsticks, fried polenta, and, ultimately,
ice cream with strawberry sauce.*

€ 25 p.p

I MANTECATI
CREAMED DISHES

- Baccalà mantecato con polenta fritta **€ 12**
Whipped cod with fried polenta (4,7)
- Pagello Fragolino mantecato con polentina fritta **€ 12**
Whipped Fragolino Red Pout with fried polenta (4,7)

IN “SAOR”
“SAOR” STYLE
(Venetian Sweet-and-Sour)

- Sarde in Saor con polenta fritta **€ 10**
Sardines in Saor with fried polenta (1,4,8)
- Gamberoni in Soar con polenta fritta **€ 14**
Prawns in Saor with fried polenta (1,2,8)

AFFUMICATI
SMOKED

- Salmone affumicato, rucola e maionese al limone **€ 12**
Smoked salmon with arugula, and lemon mayonnaise (3,4)
- Carpaccio di manzo, grana e cipolla all'agro **€ 14**
Beef carpaccio with parmesan and pickled onions (12)

INSALATE
SALADS

- Di polpo, sedano, capperi e patate **€ 14**
Octopus salad with celery, capers, and potatoes (4,9,14)
- Di seppie, pomodorini e olive taggiasche **€ 14**
Cuttlefish salad with cherry tomatoes and Taggiasca olives.
(4,12,14)

Antipasti e Specialità / Appetizers & Specialties

AFFETTATI

ARTISANAL
COLD CUTS

- 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) (7,10)
- Prosciutto di grigio semibrado e bibanesi **€ 12**
Semi-cured "Grigio" ham with Bibanesi breadsticks (1)
- Finocchiona con cetrioli sott'aceto e bibanesi **€ 10**
Finocchiona salami with pickled cucumbers and Bibanesi breadsticks (1,7,12)

SFORMATI

FLAN

- Di asparagi verdi su fonduta al parmigiano **€ 13**
Green asparagus over parmesan fondue (3,7)
- Terrina di vitello, pan di spezie e cipolla al balsamico **€ 14**
Veal terrine with spiced bread and balsamic onions (1,3,7)

FORMAGGI

CHEESES

- Selezione di formaggi italiani (pecorino, caprino, vaccino) **€ 13**
Selection of Italian cheeses (pecorino, goat, cow) (7)

SFIZZI

SAVORIES

- Burrata frita e pomodorini al basilico **€ 14**
Fried burrata with cherry tomatoes and basil (1,7)
- Fonduta di parmigiano con polentina frita **€ 9**
Parmesan fondue with fried polenta (1,7)

Primi / Fresh pasta

GNOCCHI DI PATATE

POTATO GNOCCHI

- Con burro,ricotta affumicata e salvia **€ 12**
With butter, smoked ricotta, and sage (1,3,7)
- Alla busara di scampi **€ 15**
With linguistina sauce (1,2,3)
- Con ragù di cinghiale **€ 15**
With wild boar ragù (1,3,9)

Disponibili anche; *al pomodoro € 10, pesto di basilico € 14*

Extra sauces available: Tomato €10 or Basil Pesto €14 (8)

SPAGHETTI CHITARRA

GUITAR SPAGHETTI

- Alla carrettiera **€ 12**
Tomato sauce with garlic, chili, and parsley (1,3)
- Alla “Matriciana” **€ 15**
Tomato sauce with bacon and pepper (1,3)
- “Del Bacaro” con nduja,pomodoro,cipolla **€ 16**
e spuma di pecorino
“Del Bacaro” with nduja, tomato,and pecorino emulsion (1,3,7)

Disponibili anche; *al pomodoro € 10, pesto di basilico € 14*

Extra sauces available: Tomato €10 or Basil Pesto €14 (8)

BIGOLI*BIGOLI*

- In “Salsa di sarde” **€ 15**
In "sardine sauce" (1,3,4)
- Con ragù di coniglio e olive taggiasche **€ 15**
With rabbit ragù and Taggiasca olives (1,3,9)
- Con ragù d’oca **€ 15**
With goose ragù (1,3,9)

Disponibili anche; *al pomodoro € 10, pesto di basilico € 14*

Extra sauces available: Tomato €10 or Basil Pesto €14 (8)

RISI E BISI*RICE AND PEAS*

- Riso con piselli freschi, mantecato al caprino **€ 16**
Rice with fresh peas and goat cheese (7)

ZUPPA DI PESCE*FISH CHOWDER*

- Crostacei e mitili con crostinone **€ 18**
Shellfish and mussels served with crostini (1,2,4,9,14)

Secondi / Main course

MANZO SCOTTONA BEEF

- Bistecca alla Fiorentina di Scottona con patate arrosto al kg € 63
Fiorentine steak Scottona with roasted potatoes
- Filetto di Scottona al pepe verde € 30
Scottona beef tenderloin with green pepper sauce (7,12)
- Controfiletto di Scottona servito con patate in due cotture e zabaione alla senape al miele € 28
Scottona beef sirloin with double-cooked potatoes and mustard-honey zabaglione (3,10)
- Midollo arrosto con tartare di manzo alla mela verde € 22
Beef tartare on roasted bone marrow with green apple
- Midollo arrosto con tartare di manzo al tartufo € 30
Beef tartare roasted bone marrow with black truffle

GRIGIO FREE-RANGE PORK

- Guancioli di Grigio con patate arrosto e fondo al rosmarino € 22
Pork cheeks ("Grigio") with roasted potatoes and rosemary jus
- Scamerita di Grigio con patate arrosto e fondo alla senape € 22
"Grigio" Pork Scamerita with roasted potatoes and mustard jus (10)
- Stinco di Grigio con patate arrosto e salsa all'aglio arrostito € 22
"Grigio" Pork shank with roasted potatoes and roasted garlic sauce

PESCE (AL FORNO)

BAKED FISH

- Branzino con pomodorini, olive e basilico **€ 22**
Sea bass with cherry tomatoes, olives, and basil (4)
- Pesce Spada con patate, capperi, acciughe e origano **€ 22**
Swordfish with potatoes, capers, anchovies, and oregano (4)
- Polpo con patate e salsa verde **€ 22**
Octopus with potatoes and "salsa verde" (sauce with parsley and garlic) (4, 14)

Contorni / Side dishes

VERDURE

VEGETABLES

- Fagioli Cannellini all'olio al rosmarino **€ 9**
Cannellini beans with rosemary-infused olive oil
- Caponata di melanzane **€ 9**
Eggplant Caponata
- Spinaci saltati **€ 9**
Sautéed spinach
- Insalata mista **€ 9**
Mixed seasonal greens

Dolci fatti in casa / Homemade desserts

- Tiramisu di Zia Malia **€ 8**
Tiramisù Malia's tiramisù (1,3,7,8)
- Crème brûlée al Limone **€ 8**
Lemon crème brûlée (3,7)
- Panna cotta alle Fragole **€ 8**
Strawberry Panna Cotta (3,7)
- Meringata e salsa al cioccolato **€ 8**
Meringue with chocolate sauce (3,7)
- Zaleti e Moscato **€ 10**
Typical Venetian cookies and Moscato wine (1,3,7)
- Cantucci e Vin Santo **€ 10**
Cantucci and Vin Santo (1,3,7,8)
- Gelato del Vivoli **€ 6**
Vivoli Ice Cream (3,7)

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,
and 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, excepti
fish gelatin or isinglass 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 illinoensis* (Wangenh), (K.
Koch), Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*),
pistachios (*Pistacia vera*),
macadamia/Queensland nuts (*Macadamia*
ternifolia), 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



Lupin (13)
and products derived from them



Molluscs (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.

Bacaro [pron. **bàcaro**] In the Venetian dialect, a small traditional tavern typical of the lagoon city, where food and drinks are served and enjoyed - especially wine and “cicchetti” (small local snacks).

A corner of Florence that captures the atmosphere of Venetian bacari, a place where you can feel welcomed and at ease from sunset through late evening

Coperto/Cover charge 2.5 €



www.ilbacaroflorentino.com
@ilbacaroflorentino

PASSWORD WIFI: palazzuolo82r