

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

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)*

**Tartare di manzo sul midollo arrosto all'olio nuovo
e mela verde**



19 €

Beef tartare on roasted marrow with new oil and green apple

Burrata frita su cavolo nero e mandorle tostate



15 €

Fried burrata on black cabbage and toasted almonds (1,7,8)

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

15 €

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

**Cervello fritto su crema di topinambur
e gelatina di aceto balsamico**

16 €

*Fried brain on jerusalem artichoke cream
and balsamic vinegar gelatin (1,3,7,12)*

**Selezione di formaggi italiani
(pecorino, caprino, vaccino)**



13 €

*Selection of Italian cheeses
(pecorino, goat, cow) (7)*

Specialità

Gamberoni al vapore su lattughino, maionese all'arancio e pane croccante

14 €

Steamed prawns on little lettuce, orange mayonnaise, and crunchy bread (1,2,3)

Baccalà mantecato all'olio d'oliva con polenta frita

12 €

Whipped cod with olive oil and fried polenta (1,4,7)

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)

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

10 €

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

Sformatino di broccoli su fonduta di gorgonzola e cipolla frita



12 €

Broccoli flan on gorgonzola fondue and fried onion (1,7)

Polentina frita con fonduta di parmigiano



8 €

Fried polenta with Parmesan fondue (1,7)

Primi e zuppe

Risotto alla zucca marina di Chioggia, moscardini e nocciole  **18 €**

Risotto with Marina di Chioggia pumpkin, baby octopus, and hazelnuts (7,8,14)

Lasagna di radicchio di Treviso tardivo e luganega **16 €**

Lasagna with tardive Treviso radicchio and luganega sausage (1,3,7)

Gnocchi di patate alla busara di scampi o ragù di cinghiale **15 €**

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

Bigoli freschi “in salsa di sarde” o ragù di coniglio e olive taggiasche **14 €**

Fresh bigoli in sardine sauce or rabbit ragù with Taggiasca olives (1,3,9)

Spaghetti alla chitarra in crema di carote arrostate, erba cipollina e caprino fresco  **14 €**

Spaghetti alla chitarra in roasted carrot cream, chives, and fresh goat cheese (1,3,7)

Carabaccia di cipolle con sfoglia al sesamo e montasio  **14 €**

Onion soup with sesame pastry and Montasio cheese (1,7,11)

Secondi

Bistecca alla Fiorentina, Scottona di nostra selezione

al kg 58 €

Florentine steak, Our selection beef

**Controfiletto scaloppato allo zabaione alla senape al miele
e le nostre patate fritte**

28 €

*Beef sirloin with mustard-honey zabaglione
and our homemade fries (3,7,10)*

**Guancia di maiale grigio semi brado stufata su spuma di patate
e il suo fondo**



20 €

Braised grey semi-wild pork cheek on a potato foam and its sauce (7)

**Stinco di maiale grigio semi brado al forno
su cavolo viola all'aceto di lamponi**



20 €

*Oven-roasted semi-wild gray pork shank on purple cabbage
with raspberry vinegar (12)*

**Cotoletta di pollo frita rifatta con prosciutto toscano,
pecorino fuso e spinacine**

19 €

*Fried chicken cutlet reworked with Tuscan ham,
melted pecorino, and spinach (1,3,7,12)*

**Filetto di branzino alla piastra con verdure glassate
alla maggiorana**



22 €

Grilled sea bass fillet with glazed vegetables with marjoram (4,7,9)

Tonno scottato su crema di lenticchie nere e cipolla all'agro



22 €

Seared tuna on black lentil cream and sour onion (4,12)

Contorni

Indivia belga al miele d'acacia brasata



9 €

Belgian endive with acacia honey roasted (7)

Finocchi gratinati



9 €

Gratinated fennel (1,7)

Carciofi fritti



10 €

Fried artichokes (2)

Cavolo cappuccio viola marinato all'aceto di lamponi



9 €

Purple cabbage with raspberry vinegar (12)

Radicchio tardivo di Treviso sott'olio



9 €

Late Treviso radicchio in oil (12)

Patate arrosto



6 €

Roasted potatoes

Cannellini all'olio nuovo



9 €

Cannellini beans with olive oil

Dolci fatti in casa

**Tortino di noci con gelato alla vaniglia
e mele caramellate**

8 €

Walnut cake with vanilla ice cream and caramelized apples (1,3,7,8)

**Mousse al cioccolato bianco con crumble al finocchietto
e salsa di castagne**

8 €

White chocolate mousse with fennel crumble and chestnut sauce (1,3,7)

Crème brûlée all'anice stellato

8 €

Star Anise Crème Brûlée (3,7)

Tiramisù della zia Malia

10 €

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 wine (1,3,7,8)

Gelato artigianale del Vivoli

6 €

Vivoli's artisan gelato (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, 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 illinoensis* (Wangenh.) (K. Koch),
Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachios (*Pistacia vera*),
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,



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
@ilbacaroflorentino

PASSWORD WIFI: palazzuolo82r