

il Bacaro
fiorentino

menù

The background of the lower half of the page features a pattern of stylized banana leaves. The leaves are rendered in a light, muted green color against a darker olive green background. They are arranged in a symmetrical, fan-like pattern, with the central veins and smaller leaflets clearly defined by fine lines.

*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

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



13 €

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

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

15 €

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

**Burrata frita al pesto di basilico,
melanzane alla piastra e pomodorini confit**



16 €

*Fried burrata with basil pesto, grilled eggplants,
and confit cherry tomatoes (1,7,8,12)*

**Carpaccio di manzo affumicato su rucola,
scaglie di parmigiano e cipolla rossa agrodolce**

15 €

*Smoked beef carpaccio on arugula, shaved Parmigiano,
and sweet and sour red onion (7,12)*

**Tartare di manzo al tartufo nero
e midollo arrosto**

19 €

Beef tartare with black truffle and roasted marrow (7)

**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

Sarde “in Saor” servite con polenta (piatto tipico veneziano)

10 €

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

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)*

Baccalà mantecato all’olio d’oliva con polenta fritta

12 €

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

Polpo condito alle olive taggiasche e sedano croccante

14 €

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

Sformatino di zucchine, fiore fritto e fonduta di parmigiano



12 €

Zucchini sformatino, fried flower, and parmesan fondue (1,3,7)

Polentina fritta con fonduta di parmigiano



6 €

Fried polenta with Parmesan fondue (1,7)

Primi e zuppe

Pappa al pomodoro e olio al basilico



12 €

Tomato soup with basil oil (1)

**Millefoglie di melanzane al forno
con mozzarella di bufala e basilico**



14 €

Eggplant millefoglie baked with buffalo mozzarella and basil (7)

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

14 €

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

Gnocchi di patate alla busara di scampi o ragù di cinghiale

15 €

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

Lasagna ai porcini, speck e Asiago

16 €

Porcini mushroom lasagna with speck and Asiago (1,3,7,12)

Tortelli di patate, panna ristretta alla salvia e tartufo nero



18 €

Potato tortelli, reduced cream with sage and black truffle (1,3,7)



Secondi

Cotoletta di pollo fritta 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 maionese e rucola

20 €

Grilled sea bass fillet with mayonnaise and arugula (3,4)

Polpo alla piastra su insalata gentile e salsa allo yogurt e erba cipollina

22 €

Grilled octopus on gentle salad with yogurt and chive sauce (7,14)

Scamerita di grigio semibrado in salsa senape in grani

20 €

Semibrado gray pork in grainy mustard sauce (10)

Rosticciana stracotta al forno su insalata romana e salsa tartara

20 €

Oven-baked Rosticciana served on Roman salad with tartar sauce (3,10)

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)

**Bistecca alla Fiorentina
Scottona di nostra selezione**

al kg 58 €

*Florentine steak
Our selection beef*

Contorni

Prataioli trifolati



8 €

Sautéed mushrooms (1,7)

Barbabietola in salsa di yogurt



7 €

Beetroot in yogurt sauce (7)

Peperoni sbucciati al forno aglio e menta



9 €

Oven-roasted peeled peppers with garlic and mint (2)

Caponata di melanzane



9 €

Eggplant caponata (8)

Panzanella con pane croccante



8€

Panzanella salad with crunchy bread (1)

Patate arrosto



6 €

Roasted potatoes

Insalata di patate, maionese fatta in casa e capperi



8 €

Potato salad, homemade mayonnaise, and capers (3)

Dolci fatti in casa

Panna cotta con coulis di lamponi e meringa croccante

7 €

Panna cotta with raspberry coulis and crunchy meringue (3,7)

Mousse al cioccolato con crumble e composto d'albicocche

8 €

Chocolate mousse with crumble and apricot compote (1,3,6,7,8)

Crème brûlée alla vaniglia bourbon

8 €

Bourbon vanilla crème brûlée (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)

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 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 accolti e a proprio agio dal tramonto al dopocena.

Coperto 2.5 €

il Bacaro *fiorentino*



www.ilbacarofiorentino.com
[@ilbacarofiorentino](https://www.instagram.com/ilbacarofiorentino)

PASSWORD WIFI: palazzuolo82r