

# BAIA BISTROT

## ANTIPASTI

"Frutti del nostro mare crudi"

Selezione di crostacei, mitili e molluschi crudi (s.d.g.)

Raw seafood selection

€ 13,00

Sashimi di Salmone marinato a freddo agli agrumi con salsa guacamole home made e scaglie di noci

Citrus cold marinated salmon sashimi with home made guacamole sauce and walnut flakes

€ 10,00

Tartare di Tonno con dadolata di mango, lime, semi di sesamo e papavero

Tuna tartare with mango, lime, sesame seeds and poppy

€ 11,00

Polpo fritto su purea di fave, rape saltate, osmosi di cipolla rossa, pomodorini confit

Fried octopus on bee puree, sautéed turnips, red onion osmosis, confit cherry tomatoes

€ 12,00

Degustazione salumi e formaggi stagionati accompagnati da confetture

Tasting of cold cuts and mature cheeses served with jams

X n° 2 persone: € 18,00

Degustazione di antipasti caldi e freddi proposti dallo chef

Tasting of hot and cold appetizers proposed by the chef

€ 15,00

# BAIA BISTROT

## PRIMI

Orecchietta alla malandra di polpo e San Giuannin  
Orecchietta with octopus cream and San Giuannin

€ 15,00

Spaghettone al nero di seppia, cacio e pepe, gambero rosso di Mazara con bisque  
Spaghettone with cuttlefish Black, cheese and pepper, Mazara red prawns with bisque

€ 14,00

Capunto con punte di asparagi, dadolata di tonno rosso e polvere di olive nere  
Malted with clams, asparagus, tomatoes and flakes of bottarga

€ 13,00

Tagliolino con vongole, spicchi di carciofi e scaglie di Bottarga  
Tagliolino with clams, artichoke wedges and bottle flakes

€ 12,00

Mezza manica con funghi porcini, scaglie di caciocavallo e pomodori confit  
Half sleeve with porcini mushrooms, caciocavallo flakes and confit tomatoes

€ 10,00

Cappelletti di ricotta di bufala, vellutata di lattuga e capocollo croccante  
Cappelletti with buffalo ricotta, cream of lettuce and crunchy capocollo

€ 9,00

# BAIA BISTROT

## SECONDI

Frittura mista di calamari, gamberi, polpo e paranza  
Mixed frying of squid, prawns, octopus and paranza

€ 15,00

Tataky di tonno, verdure di stagione, salsa teriyaki, chutney di cipolla rossa  
Tuna tataky, seasonal vegetables, teriyaki sauce, red onion chutney

€ 15,00

Pescato del giorno servito in diverse varianti  
Filleted daily fish served in many ways

€ 50,00 al Kg

Crostacei di giornata serviti in diverse varianti  
Daily shellfish served in many ways

Scampi, cicale e granciporri € 50,00 al Kg S.D.

Astice € 60,00 al Kg S.D.

Aragosta € 90,00 al Kg S.D.

Tagliata di manzo con rucola e grana, patate croccanti al forno e verdure gigliate  
Sliced beef with arugula and grain, baked crispy potatoes and gigliate vegetables

€ 15,00

# BAIA BISTROT

## INSALATE

Vegetariana: carota, valeriana, cipolla in osmosi, cetriolo, mais e mayo  
Vegetarian: carrot, valerian, onion in osmosis, cucumber, corn and mayo  
€ 5,00

Caesar salad: Lattuga, pollo fritto, bacon croccante, scaglie di grana  
Caesar salad: Lettuce, fried chicken, crispy bacon, parmesan flakes  
€ 7,00

Marenostrom: rucola, gamberi, seppia, salmone, pomodorino confit, olive, dressing  
di agrumi  
Rocket salad, prawns, cuttlefish, salmon, tomato confit, olives, citrus fruit  
dressing  
€ 9,00

Rustica: Tonno rosso, finocchio, arancia, olive nere e vinaigrette  
Rustica: Bluefin tuna, fennel, orange, black olives and vinaigrette  
€ 10,00

# BAIA BISTROT

## DESSERT

FRUTTA DI STAGIONE € 4,00

DESSERT DELLO CHEF € 4,00

SORBETTO € 2,00

### DELIZIA CROCCANTINO PISTACCHIO

GELATO ALLA CREMA DI PISTACCHIO E RICOTTA, CON CUORE DI PAN DI SPAGNA E MARENE RICOPERTO DA GRANELLA DI PISTACCHIO.

PISTACHIO AND RICOTTA ICE CREAM, WITH SPONGE CAKE AND SOUR CHERRIES HEART AND PISTACHIO GRAINS  
€ 5,00

### DELIZIA CUBANO

GELATO AL CIOCCOLATO AL RHUM DI CUBA CON CUORE DI PAN DI SPAGNA, RICOPERTO DA UNA FONDENTE GLASSA AL CIOCCOLATO

CUBAN RHUM CHOCOLATE ICE CREAM WITH A SPONGE CAKE HEART WITH DARK CHOCOLATE GLAZE  
€ 5,00

### CREMOSO PARADISO

SEMIFREDDO ALLA CREMA, FARCITO DA UNA CREMA DI LATTE E RICOPERTO DA UN SOFFICE PAN DI SPAGNA ALLA VANIGLIA

SEMIFREDDO WITH CREAM, STUFFED WITH A MILK CREAM AND COVERED WITH A SOFT VANILLA SPONGE CAKE  
€ 5,00

### CREMOSO ALLA RICOTTA

SEMIFREDDO ALLA CREMA DI RICOTTA, FARCITO DA UNA PASSATA DI AGRUMI E RICOPERTO DA UN SOFFICE PAN DI SPAGNA ALLA STREGA

SEMIFREDDO WITH RICOTTA CREAM, STUFFED WITH CITRUS FRUITS AND "STREGA" LIQUOR SOFT SPONGE CAKE  
€ 5,00

### CREMOSO EXOTICO

SEMIFREDDO ALLA VANIGLIA BOURBON, LATTE E POLPA DI COCCO, RICOPERTO DA FRUTTA POCHÈ DI MANGO

BOURBON VANILLA SEMIFREDDO, MILK AND COCONUT, MANGO  
€ 5,00

# BAIA BISTROT

## VINI BIANCHI

CHARDONNAY TORMARESCA CL 75	€ 16,00
CHARDONNAY TORMARESCA CL 37,5	€ 9,00
PIETRABIANCA TORMARESCA	€ 25,00
ROYCELLO TORMARESCA	€ 18,00
NEGROAMARO BIANCO MACCONE	€ 18,00
POLVANERA BIANCO	€ 18,00
VERDECA CARDONE	€ 15,00
FALANGHINA PISANTE	€ 15,00

## BOLLE/CHAMPAGNE

CHAMPAGNE BRUT ROSE' BLASON ROSE PERRIER	€ 90,00
CHAMPAGNE GRAND BRUT PERRIER	€ 80,00
FRANCIACORTA BLANC DE BLANC MARCHESE ANTINORI	€ 40,00
FRANCIACORTA, ROSÉ CUVÉE ROYALE, MARCHESE ANTINORI	€ 40,00
PROSECCO MONTELVINI	€ 18,00
PROSECCO ROSE' MONTELVINI	€ 18,00

# BAIA BISTROT

## VINI ROSATI / ROSÈ WINES

CALAFURIA TORMARESCA CL 75	€ 20,00
CALAFURIA TORMARESCA CL 37,5	€ 11,00
NEGRAMARO CANTELE	€ 20,00
POLVANERA ROSATO	€ 18,00

## VINI ROSSI / RED WINES

NEPRICA TORMARESCA	€ 15,00
FICHIMORI TORMARESCA	€ 18,00

## VINI AL CALICE / GLASS OF WINE

BIANCO / ROSSI € 4,00

BOLLICINE € 5,00

# BAIA BISTROT

## BEVANDE

MENABREA BIONDA 33 CL € 3,00

MENABREA BIONDA 50 CL € 5,00

VIOLA BIANCA 35.5 CL € 7,00

VIOLA BIONDA 35.5 CL € 7,00

VIOLA ROSSA 35.5 CL € 8,00

VIOLA BIANCA 75 CL € 13,00

VIOLA BIONDA 75 CL € 13,00

VIOLA ROSSA 75 CL € 14,00

COCA COLA, FANTA 33CL € 2,00

ACQUA € 2,00

CAFFE' € 1,00

## LIQUORI

AMARO € 3,00

WHISKY € 5,00 - 8,00

RUM € 6,00 - 8,00

GRAPPA € 4,00 - 6,00

Coperto: € 2,00