



• BACCALÀ •

UNA NOSTRA ANTICA TRADIZIONE

PER DARE CONTINUITÀ ALLA NOSTRA IDEA DI CUCINA IMPRONTATA SU PIATTI DELLA TRADIZIONE RIVISITATI IN CHIAVE MODERNA DAI NOSTRI CHEF, ABBIAMO DECISO DI AFFIANCARE ALLE NOSTRE PROPOSTE DI CARNE UN'ALTERNATIVA DI PESCE TIPICA DEL TERRITORIO VENETO: IL BACCALÀ.

PRIMA DI DIVENTARE UNA PIETANZA RICERCATA, IL BACCALÀ È STATO IL CIBO DEL CONTADINO, SEMPRE PRESENTE SULLE TAVOLE VENETE IN DIVERSE VARIANTI, COME OTTIMA ALTERNATIVA ALLA CARNE.

GIUNTO A VENEZIA NEL 1432 CON IL RITORNO DEL CAPITANO QUERINI DALLA NORVEGIA, IL BACCALÀ È STATO SUBITO APPREZZATO DAI VENEZIANI, CHE LO HANNO INTRODOTTO NELLA LORO CUCINA RENDENDOLO UNO DEI GRANDI CLASSICI DI TUTTO IL TERRITORIO.

° CARPACCIO DI BACCALÀ, VINAIGRETTE AL MIELE,
EMULSIONE DI COZZE ALLA MARINARA E CHIPS DI RISO
EURO 15,00

° BACCALÀ “ CONSO “ ALLO ZAFFERANO,
OSTRICHE IN CONFIT E FAGIOLI BORLOTTI
EURO 16,00

° TAGLIOLINI VERDI CON RAGU DI BACCALÀ,
CIPOLLA DI TROPEA E BOTTARGA DI MUGGINE
EURO 14,00

° RAVIOLI NERI RIPIENI DI BACCALÀ E OLIVE TAGGIASCHE
EURO 13,00

° BACCALÀ SU BACCALÀ
(BACCALÀ IN CONFIT E PETALI DI CIPOLLA SU TORTINO DI BACCALÀ AL PREZZEMOLO)
EURO 18,00

° BACCALÀ BRUSCHETTATO CON PATATE VIOLA
E PUREA DI CAROTE E ZENZERO
EURO 17,00