

DINNER MENU

BREAD + EVOO

pane di lievito madre, guttiau artigianale, olio extra vergine di oliva 5.5
sourdough, artisanal guttiau bread, extra virgin olive oil

STARTER

ostriche 24
oyster tasting, homemade spicy sauce, amalfi lemon

tartare di tonno, rafano, carciofi, salsa tonnata e bergamotto 24.5
tuna tartare, horseradish, artichoke, salsa tonnata, bergamot

baccalà mantecato, polenta 15
eвоо whipped salted cod, crispy polenta

polpo arrostito, lardo di colonnata, peperoni, olive, basilico 28
roasted octopus, colonnata lard, marinated peppers, olives, basil

burrata, pappa al pomodoro, primizie di stagione 23
burrata on tuscan tomato bread, autumn fruits, garden vegetables (VG)

HOMEMADE PASTA

la pentolaccia di chitarrine con sugo allo scoglio 38
chitarrine, langoustine, prawns, scallops, squid, clams, mussels, cuttlefish
+ sourdough for "scarpetta" (enjoy the sauce left on the casserole) 2

gnocchetti con vongole, cime di rapa e bottarga 22
potato gnocchi, clams, turnip top, bottarga

gnocchetti con finferli, cime di rapa e granella di olive nere 19
potato gnocchi, girolles, turnip top, black olive powder (VG)

IL PASTIFICIO AGRICOLO MANCINI - MARCHE

spaghetti 'mancini', cozze, lenticchie e olio all'arancia 19
spaghetti with blue mussels, lentils, orange oil

linguine ai gamberi, limone e tre pepi 25
linguine with prawns, lemon and three peppers

MAIN

frittura di calamaretti 18
black baby squid, saffron mayo

baccalà fritto, scarola, datterino giallo 29
salted cod, sautéed escarole, yellow datterino

coda di rospo in porchetta con finocchio di mare 27
monkfish stewed with guanciale, wild fennel, green beans, sea fennel

tonno rosso, datterini, puntarelle, prezzemolata 32
grilled tuna, datterini, puntarelle, parsley crust

spigola, mirto, limone, fave e cicoria 35
wild sea bass, mirto, lemon, broad bean, chicory

Please ask about allergies & dietary requirements. A 13.5% discretionary service charge will be added to your bill.

baccalà

baccalalondon.co.uk | @baccalalondon