

DINNER MENU

BREAD + EVOO

pane di lievito madre, guttiau artigianale, olio extra vergine di oliva 5.75
sourdough, artisanal guttiau bread, extra virgin olive oil

STARTER

ostriche 26
oyster tasting, homemade spicy sauce, amalfi lemon

radicchio, carciofi, zucca, noci e sapa con baccalà mantecato e bottarga 25
radicchio, artichoke, pumpkin, walnut, sapa, evoo whipped salted cod, bottarga

crema di ceci allo zafferano, bieta, aceto di lamponi con polpo arrostito al lardo di colonnata 32
saffron hummus, baby chard, raspberry balsamic, roasted octopus, colonnata lard

burrata, pappa al pomodoro, primizie di stagione 24
burrata on tuscan tomato bread, winter fruits, garden vegetables (VG)

HOMEMADE PASTA

la pentolaccia di chitarrine con sugo allo scoglio 39
chitarrine, langoustine, prawns, scallops, squid, clams, mussels, cuttlefish

+ sourdough for "scarpetta" (enjoy the sauce left on the casserole) 2

gnocchetti con vongole, friarelli e bottarga 23
potato gnocchi, clams, turnip top, bottarga

gnocchetti con funghi, friarelli e granella di olive nere 21
potato gnocchi, wild mushrooms, turnip top, black olive powder (VG)

IL PASTIFICIO AGRICOLO MANCINI - MARCHE

tubetti con ribollita toscana 19
tubetti, cannellini bean soup, cavolo nero, garlic sourdough bruschetta (VG)

linguine ai gamberi, limone e tre pepi 26
linguine with prawns, lemon and three peppers

MAIN

sardoncini scottadito al pane prezzemolato 16
sardines, parsley bread, puntarelle salad

frittura di calamaretti 19
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 with guanciaie, wild fennel, broad beans and chicory

VEGAN

radicchio, carciofi, zucca, noci e sapa 16
radicchio, artichoke, pumpkin, walnut, sapa

crema di ceci allo zafferano, bieta, aceto di lamponi 14
chickpea saffron hummus, baby chard, raspberry balsamic glaze

funghi cardoncelli, porri e radicchio 25
grilled king oyster mushroom, leeks, radicchio trevisano

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

baccalà

baccalalondon.co.uk | @baccalalondon