

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 23
oyster tasting, homemade spicy sauce, amalfi lemon

tartare di tonno, melone, rucola, salsa tonnatae 24
tuna tartare, melon, rocket, salsa tonnata

baccalà mantecato, polenta 14
eвоо whipped salted cod, crispy polenta

polpo arrostito, lardo di colonnata, peperoni, olive, basilico 26
roasted octopus, colonnata lard, marinated peppers, olives, basil

burrata, pappa al pomodoro, primizie di stagione 22
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 21
potato gnocchi, clams, turnip top, bottarga

gnocchetti con finferli, cime di rapa e granella di olive nere 18
potato gnocchi, girolles, turnip top, black olive powder (VG)

IL PASTIFICIO AGRICOLO MANCINI - MARCHE

spaghetti 'mancini', cozze, fiore di zuccina 16
spaghetti with blue mussels, courgette flower

linguine ai gamberi, limone e tre pepi 24
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 25
monkfish stewed with guanciale, wild fennel, green beans, sea fennel

tonno rosso, datterini, puntarelle, prezzemolata 31
grilled tuna, datterini, puntarelle, parsley crust

pagro, mirto, limone, fave e cicoria 29
grilled pink bream, 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