

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

carpaccio di spigola di lenza, zucchina trombetta, olio all'arancia **16**
wild bass carpaccio, trombetta courgette, orange infused oil

asparagi di mare e di terra, baccalà mantecato, bottarga **23**
grilled asparagus, samphire, evoo whipped salted cod, bottarga

polpo arrostito al lardo di colonnata **32**
grilled octopus with colonnata lard, aubergine, roasted pepper

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

HOMEMADE PASTA

la pentolaccia di chitarrine con sugo allo scoglio **39**
chitarrine, langoustine, prawns, squid, scallops, clams, mussels, cuttlefish
add sourdough for "scarpetta" (enjoy the sauce left on the casserole) **2**

gnocchetti con vongole, tenerumi e bottarga **23**
potato gnocchi, clams, sicilian tender squash, bottarga

gnocchetti con asparagi, fiori di zucca, granella di olive nere e mortadella **23**
potato gnocchi, asparagus, courgette flower, black olive powder, mortadella

IL PASTIFICIO AGRICOLO MANCINI - MARCHE

tubetti cozze, piselli, borragine e lime nero **22**
tubetti, mussels, peas, borage, black lime

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

MAIN

frittura di calamaretti **19**
black baby squid, saffron mayo

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

calamaro alla griglia e friggitelli **23**
cornish squid, fried baby green pepper

coda di rosso in porchetta con finocchio di mare **27**
monkfish with guanciale, wild fennel, broad beans and chicory

crema di peperoni arrosto, zucchina romana, capperi e limone (V) **15**
roasted red pepper dip, 'romana' courgette, lemon capers

(V) vegan (VG) vegetarian

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

baccalà

baccalalondon.co.uk | @baccalalondon