SUMMER MENU To Go

BRUNCH - 11:30 - 14:30

il piccolo brunch della casa 13
baccalà's everyday brunch
bread, evoo, olives, baby artichokes, tomato salad, baccala mantecato, onion potato omelette, fried calamari, strawberry

INSALATA - SALAD

insalata di endivia con spinacini, fragole, noci e stichilton 9.5
endive salad with baby spinach, strawberry, walnut and stichilton

insalata di seppia con gamberi, asparagi, patate e pesto 13.5
cuttlefish salad with prawns, asparagus, potato and basil pesto

PRIMI PIATTI - PASTA

timballo di mezze maniche al pomodoro, mozzarella, basilico e parmigiano reggiano 36 mesi 8.5
baked mezze maniche, mozzarella, fresh tomato sauce, basil and 36 months aged parmigiano reggiano

lasagna verde di gamberi, piselli, fave e pomodoro al forno 12
spinach lasagna with prawns; peas, broad beans and roasted tomatoes

SECONDI PIATTI - MAIN COURSE

parmigiana di melanzane, zucchine e polpa di granchio 11
eggplant, zucchine, mozzarella, basil and chunks of cornish crab

pescato del giorno alla griglia MP
grilled fish of the day

calamari fritti 12
fried calamari

DOLCI – DESSERT

tiramisu 6

torta al limone 4.5
lemon cake

i formaggi prodotti da artigiani in inghilterra e italia 15
our selection of artisanal produced british and italian cheese

baccalà

Please ask about allergies & dietary requirements.