



B A F F A R D E L L O

MENU

ENTREÉ

Triglie marinate alla povera	11€
Gamberoni alla catalana con passion fruit e pomodoro	18€
Gazpacho di pesche, pomodoro e frutti di mare	12€

PIZZE GOURMET

(ottima alternativa all'antipasto)

Regina Margherita: pomodoro, mozzarella e basilico	10€
“Mare e monti”: pomodorini, mozzarella, calamari, cozze e funghi	14€
Tartare di tonno, pomodorino giallo e stracciatella	16€

LE NOSTRE PROPOSTE CRUDE

Fantasia di crudità	40€
Piccola crudità	24€
Tartare di scampi, burrata, liquirizia e passion fruit	18€
Tartare di tonno e lamponi	18€



LE NOSTRE PROPOSTE CALDE

L'insalata di mare	18€
Degustazione di antipasti del Baffardello	20€
Impepata di cozze	12€

PRIMI PIATTI DI MARE

Paccheri alle triglie	16€
Tagliolini freschi all'aragosta	25€
Risotto di mare	16€
Tagliolini al limone con crudo di gamberi e bottarga	16€
Spaghetti alle arselle	20€

SECONDI PIATTI DI MARE

Frittura di calamari e gamberi con verdure	18€
Trancio di pescato al vapore con asparagi e maionese	24€
Grigliata di pesce bianco e crostacei	26€
Tagliata di tonno con erbe aromatiche e asparagi	20€
Polpo di Santo Spirito alla galega	22€



ANTIPASTI DI TERRA

Burrata, pomodorini e colatura di alici	11€
---	-----

PRIMI PIATTI DI TERRA

Tordelli Lucchesi	14€
-------------------	-----

Paccheri con pomodorini e burrata	12€
-----------------------------------	-----

SECONDI PIATTI DI TERRA

Hamburger di manzo con contorno	14€
---------------------------------	-----

Tagliata di manzo con contorno	16€
--------------------------------	-----

Contorni	4€
----------	----

Acqua	2€
-------	----

Caffè	2€
-------	----

Coperto	2,5€
---------	------

Per consultare l'elenco degli allergeni rivolgersi al personale, grazie



L'APPETITO PASCOLA
DOVE CRESCE IL GUSTO

