

The logo for BBAY, featuring a stylized 'B' in teal and 'BAY' in dark grey, set against a white background within a light teal circular shape.

BBAY

DINNER

MENU

IL NOSTRO CRUDO RAW FISH

LE OSTRICHE GILLARDEAU CALIBRO N°4

GILLARDEAU OYSTERS N°4

6,00 € per pc.

•

IL GAMBERO VIOLA DI SICILIA

SICILIAN VIOLET PRAWN

5,00 € per pc.

•

LO SCAMPO DI SICILIA

SICILIAN SCAMPI

5,00 € per pc.

•

LE OSTRICHE, APEROL JELLY, CAVIALE DI ARINGA

OYSTERS, APEROL JELLY & HERRING CAVIAR

8,00 € per pc.

PER INIZIARE STARTERS

IL SERVIZIO DEL CAVIALE CALVISIUS TRADITION

CALVISIUS TRADITION CAVIAR SERVICE

75,00 € (gr. 30) - 125,00 € (gr. 50)

•

LA TARTARE DI SCAMPI, FOIE GRAS E RIDUZIONE AL PASSITO DEL GARDA

SCAMPI TARTARE, FOIE GRAS & GARDA PASSITO REDUCTION

28,00 €

•

IL POLPO DI GALIZIA ALLA BRACE, PAPRIKA, CREMA AI CECI DI SPELLO
E MAIONESE ALLA BOTTARGA DI MUGGINE

**GALIZIA GRILLED OCTOPUS, PAPRIKA,
SPELLO CHICKPEA CREAM AND MULLET BOTTARGA MAYONNAISE**

22,00 €

•

LA TARTARE DI RICCIOLA, MANGO, PAPAYA, CIPOLLOTTO E JALAPEÑO

AMBERJACK TARTARE, MANGO, PAPAYA, SPRING ONION & JALAPEÑO

22,00 €

•

IL TABBOULEH DI QUINOA, MELOGRANO E LE SUE SALSE

TABBOULEH WITH QUINOA, POMEGRANADE AND ITS SAUCE

18,00 €

•

IL CULATELLO DI ZIBELLO & BURRATA D'ANDRIA

ZIBELLO CULATELLO & BURRATA D'ANDRIA CHEESE

20,00 €

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

LE ORECCHIETTE DI GRANO ARSO CON ASTICE, BASILICO & LEMON GRASS

ORECCHIETTE PASTA WITH LOBSTER, BASIL & LEMON GRASS

38,00 €

•

IL TAGLIOLINO VERDE AL BASILICO CON OSTRICHE E FRANCIACORTA

BASIL TAGLIOLINI PASTA WITH OYSTERS & FRANCIACORTA WINE

28,00 €

•

GLI GNOCCHETTI AL NERO DI SEPPIA,
GAMBERI ROSSI DI MAZARA DEL VALLO E DATTERINO GIALLO

**CUTTLEFISH INK GNOCCHI,
RED PRAWNS FROM MAZARA DEL VALLO & YELLOW DATTERINO TOMATO**

28,00 €

•

I RAVIOLI DI RICOTTA DI CAPRA CON ZUCCHINE E LIMONE

GOAT RICOTTA CHEESE RAVIOLI WITH ZUCCHINI & LEMON

20,00 €

•

LA ZUPPA TIEPIDA DI VERDURINE ESTIVE

SUMMER VEGETABLES WARM SOUP

18,00 €

•

IL MACCHERONCINO AL RAGOÛT DI CONIGLIO E SCORZONE ESTIVO

MACCHERONCINI PASTA WITH RABBIT RAGOÛT & SUMMER SCORZONE TRUFFLE

20,00 €

SECONDI PIATTI

SECOND COURSES

IL CARBONARO DELL'ALASKA AL MISO E PAK CHOI AL GINGER

BLACK COD WITH MISO & GINGER PAK CHOI

30,00 €

-

LA NOSTRA FRITTURA DI GAMBERI ROSSI, SCAMPI E CALAMARI AL WASABI

FRIED RED PRAWNS, SCAMPI & WASABI SQUIDS

30,00 €

-

IL BRANZINO ALL'ACQUA PAZZA

SEA BASS "ALL'ACQUA PAZZA"

29,00 €

-

IL PESCATO DEL GIORNO ALLA GRIGLIA, AL SALE O ALLA MUGNAIA

CATCH OF THE DAY: GRILLED, IN SALT OR MEUNIÈRE

7,00 € per 100 gr.

-

IL GALLETTO ALLA SENAPE E MIELE CON SALSA BARBECUE AI PEPERONI

MUSTARD & HONEY COCKEREL WITH PEPPER BBQ SAUCE

25,00 €

-

IL FILETTO DI MANZO RAZZA GARRONESE VENETA ALLA ROSSINI

GARRONESE BEEF FILLET "ROSSINI STYLE"

35,00 €

DESSERT DESSERTS

LA CREME BRULÈ ALLE BACCHE DI VANIGLIA DI PAPUA E FRUTTI DI BOSCO

PAPUA VANILLA CREME BRULÈ WITH WILD BERRIES

12,00 €

•

LA TORTA DI ROSE CON CREMA SOFFICE ALL'AMARETTO DI SARONNO

ROSE CAKE WITH AMARETTO DI SARONNO CREAM

12,00 €

•

IL TIRAMISÙ ALLA LIQUIRIZIA CON FRUTTA SECCA GLASSATA AL MIELE

LIQUORICE TIRAMISÙ WITH HONEY GLAZED NUTS

12,00 €

•

IL LINGOTTO AI TRE CIOCCOLATI E PRALINATO DI NOCCIOLA

THREE CHOCOLATES CAKE AND HAZELNUT PRALINE

12,00 €

•

LA SELEZIONE DI GELATI

OUR SELECTION OF ICE CREAM

9,00 €

•

LA SELEZIONE DI SORBETTI

OUR SELECTION OF SORBETS

9,00 €

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati;
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei;
3. Uova e prodotti a base di uova.;
4. Pesce e prodotti a base di pesce;
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi;
6. Soia e prodotti a base di soia;
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio);
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti;
9. Sedano e prodotti a base di sedano;
10. Senape e prodotti a base di senape;
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;
12. Anidride solforosa e solfiti;
13. Lupini e prodotti a base di lupini;
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR INTOLERANCES

1. Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof;
2. Crustaceans and products thereof;
3. Eggs and products thereof;
4. Fish and products thereof;
5. Peanuts and products thereof;
6. Soybeans and products thereof;
7. Milk and products thereof (including lactose);
8. Nuts, namely: almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecan nuts (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio nuts (*Pistacia vera*), macadamia or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*) and products thereof;
9. Celery and products thereof;
10. Mustard and products thereof;
11. Sesame seeds and products thereof;
12. Sulphur dioxide and sulphites;
13. Lupin and products thereof;
14. Molluscs and products thereof.



BBAY