



Nato nel 1971 dall'intuizione e l'intraprendenza di Annamaria e Mario, il Bistrò Baglio trova oggi nella figlia Serena (chef) e suo marito Albino (in sala) la vera e propria evoluzione di cucina tradizionale reinterpretata.

Le proposte del menù sono un vero e proprio viaggio in Costiera Amalfitana.

Il profumo di salsedine, e l'odore dei limoneti trovano assuefazione in una vista mozzafiato dalla terrazza a picco sul mare.

La nostra cucina è un percorso tra tradizioni e innovazioni, ogni ingrediente scelto è cucinato nel pieno rispetto di stagionalità e del territorio .

Ed è proprio questa la nostra filosofia del gusto così come citava " Sofia Loren" :

"Una donna che sa fare la pasta a regola d'arte ha un prestigio che resiste anche oggi a qualsiasi altro richiamo dei tempi".

Bistro Baglio è pranzo ,cena & winebar , in ogni occasione della tua giornata saremo lieti di accogliervi sulla nostra terrazza per farvi trascorrere dei momenti indimenticabili.

Born in 1971 from the intuition and resourcefulness of Annamaria and Mario, the Bistrò Baglio today finds in their daughter Serena (chef) and her husband Albino (in the dining room) the natural evolution of traditional cuisine reinterpreted.

The proposals on the menu are a real trip to the Amalfi Coast.

The scent of salt and the smell of lemon groves are addictive in a breath-taking view from our terrace overlooking the sea.

Our cuisine is a real journey between traditions and innovations; each ingredient is chosen and cooked in full respect of seasonality and the territory.

And this is precisely our philosophy of taste as quoted by "Sofia Loren":

A woman who knows how to make pasta to perfection has a prestige that resists even today any other call of the times.

Bistro Baglio is a lunch, dinner & wine bar; on every occasion of your day, we will be happy to welcome you on our terrace to make you have unforgettable moments.



**Personale Vaccinato
Vaccinated Staff**

Antipasti – Starters

Il mare

Variazioni di Bruschette € 26,00

pomodorini , aglio origano ,pesto di basilico tartare di tonno / alici di Cetara burro e arachidi/ Stracciatella di bufala tartare di gamberetti e caviale di limone.

cherry tomatoes, garlic, oregano, basil pesto tuna tartare / Cetara anchovies butter , peanuts / Buffalo stracciatella shrimp tartare, and lemon caviar.



Insalata di Polipo agli Agrumi € 26,00

Citrus flavoured Octopus salad



Sauté di Vongole Veraci € 35,00

Clams sauté with garlic and parsley



La Caponata di Mare € 38,00

cozze,vongole e calamaretti con aglio e olio santo(piccante)

mussels, clams, baby squids with garlic and chilli



Crudo di gamberi * con emulsione di agrumi e burrata e Caviale di Limone € 42,00

Raw prawns with citrus and burrata emulsion



Crudo di tonno * con limone capperi e salsa di yogurt € 42.00

Raw tuna with lemon caper and yoghurt sauce



Crudo di Ricciola * su pomodoro di Sorrento e pesto di basilico € 44.00

Raw Amberjack on Sorrento tomato and basil pesto



PIATTO CONDIVISO MAGGIORAZIONE € 5,00

dishes divided by 2 surcharge of € 5,00

Antipasti – Starters

La Terra

Burrata in foglie di limone Amalfitana

€ 25,00

Grilled cheese burrata with Amalfi lemon essence



Cubetti di Melanzane fritte su passata di pomodoro , Provolone del Monaco e olio al basilico

€ 25,00

Fried eggplant cubes on tomato puree, provolone del monaco cheese and basil oil



Selezione di salumi formaggi e verdure sott'olio Bistrò Baglio

€ 32,00

mix of local cheese, cold meat and vegetables in oil



Caprese di Burrata

€ 26,00

Tomatoes , cheese burrata and basil



PIATTO CONDIVISO MAGGIORAZIONE € 5,00

dishes divided by 2 surcharge of € 5,00

Primi Piatti / Pasta

Le nostre chicche alle Vongole Veraci ,aglio e prezzemolo

€ 32,00

Home made Oven-baked dumplings with Clams, garlic and parsley



Linguine all' Astice Alla Mario

€ 48,00

linguine with Lobster



Siciliana di Mare

€ 32,00

Pasta amalfitana con melanzane e tartare di tonno

Amalfitan Pasta with eggplant and tuna fish tartare



Pasta con pesto di basilico e nocciole

€ 20,00

Home-made pasta with pesto sauce and hazelnuts.



Gnocchi di patate alla Sorrentina

€ 20,00

Oven-baked dumplings with Tomato and cheese mozzarella.



PIATTO CONDIVISO MAGGIORAZIONE € 5,00

dishes divided by 2 surcharge of € 5,00

Gourmet specialities Pasta

Ravioli all 'Amalfitana

€ 36.00

Pasta fresca ripiena con burrata , crema di limone sfusato amalfitano , carpaccio di gamberetti, caviale di limone e menta fresca

Fresh Amalfi Ravioli with Amalfi sfusato lemon cream, shrimp carpaccio, finger lime and fresh mint



Pasta fresca ripiena cacio e pepe mantecati con ragù leggero di ricciola

€ 36,00

Fresh pasta stuffed with cheese and pepper creamed with light amberjack ragù



Scrigno gorgonzola DOP cioccolato ruby ,melenzane e pomodorino

€ 36,00

Fresh pasta stuffed gorgonzola DOP ruby chocolate, aubergines and cherry tomatoes



Pasta fresca ripiena di friarielli e provolone alle Vongole Veraci , aglio e prezzemolo

€ 36,00

Home made pasta filled broccoli raab cheese provolone with Clams, garlic and parsley



PIATTO CONDIVISO MAGGIORAZIONE € 5,00
dishes divided by 2 surcharge of €5,00

Main Cours

Pescato del giorno a Limone Costa d'Amalfi e salvia al Cartoccio € 32,00

fresh caught fish today with lemon Costa d' Amalfi and sage in foil



Zuppa mista di Mare alla Baglio € 48,00

frutti di mare , gamberi ,calamaretti ,polipo ,baccala' pomodorino , olio piccante e aglio
seafood, prawns,squid, octopus, cod, tomato, spicy oil and garlic



Baccalà Arracanato con sugo alla marinara olive e capperi € 30,00

Fried Cod fillet with tomato sauce marinara ,olives and capers.



Gamberoni alla Griglia con olio al Limone Sfusato Amalfitano € 36,00

Grilled prawns with lemon sauce



Trittico di Tartare * € 58,00

Gamberi , crema di bufalo e caviale di limone / ricciola pomodoro di sorrento e pesto di basilico , tonno con limone capperi e salsa yogurt
shrimp tartare with buffalo cream and finger lime / amberjack tartare ,Sorrento tomato and basil pesto /tune fish tartare with limon ,cappers and sauce yogurt



Calamaretti spillo alla Mediterranea con Pomodoro passato e olive nere € 32,00

(CAIAZZANE PRESIDIO SLOW FOOD)

Squid with squares with tomato sauce and black olives, capers



Entrecôte di bovino con riduzione di Vino Aglianico Campano € 36,00

Beef entrecôte with Aglianico Campano wine reduction



Tagliata di manzo con rucola pomodorini e scaglie di parmigiano € 35,00

Sliced beef steak with rocket, cherry tomatoes and parmesan flakes



PIATTO CONDIVISO MAGGIORAZIONE € 5,00
dishes divided by 2 surcharge of € 5,00

Insalate – Salads (100% organic ingredients)

Amalfi Salad

insalata mista , tartare di gamberetti e limone costa d'Amalfi
Mixed salad with shrimps

€ 26,00



House Salad

Pomodori , tartare di Tonno , melanzane e olive nere (*CAIAZZANE PRESIDIO SLOW FOOD*)
Tomato, tuna fish tartare, eggplant and black olives

€ 26,00



Insalata Sophia Loren

insalata verde pomodorini olive rucola e scaglie di parmigiano 24 mesi
Iceberg or lettuce, tomatoes, olives, rocket salad and parmesan cheese 24 months

€ 15,00



Insalata mista

insalata verde rucola e pomodori
Iceberg or lettuce, rocket and tomato salad

€ 13,00

Insalata Margherita

insalata verde rucola, pomodori e burrata
Iceberg or lettuce, rocket, tomato salad and cheese burrata

€ 22,00



PIATTO CONDIVISO MAGGIORAZIONE € 5,00

dishes divided by 2 surcharge of € 5,00

Dolci- Dessert

Delizia al Limone

€ 9,00

Sponge cakes filled with a lemon cream brushed with Limoncello syrup and covered in a lemon and whipped cream glaze



Tortino al cioccolato

€ 9,00

Melted chocolate cake



Il Tiramisù

€ 9,00

Crema mascarpone , crumble alle mandorle ,nocciole ,ganache al caffè e liquore
Finger biscuits, egg yolks, sugar, coffee, mascarpone cheese , cocoa powder and liqueur



Babà

€ 9,00

Typical Neapolitan sponge cake saturated in syrup made with rum



Il Sorbetto

€ 9,00

Cremoso al limone della costiera amalfitana
Lemon sorbet to Amalfi Coast



Gelato mantecato al Caramello Salato

€ 9,00

Salted caramel Creamy ice cream



Gelato Bacio al cioccolato con liquore strega

€ 9,00

Ice cream bacio chocolate and liquor strega



Mousse allo yogurt e frutti di bosco su base di pan di Spagna (gluten free)

€ 9,00


Mousse wild berries mousse on a sponge cake base





	Solfiti/Sulfites		Glutine/Gluten
	Pesce/Fish		Molluschi/ Clams
	Crostacei/Shellfish		Sedano/Celery
	Latte/Milk		Uova/ Eggs
*	Prodotto abbattuto -18°		-18°Shot down product
	Frutti a guscio/Sbell fruits		

Allergeni - Allergen - Allergène

 *"Caro ospite/cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi."*

 *"Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs."*

 *"Lieber Besucher/Kunden, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, Sie in der besten Weise zu beraten."*

 *"Cher visiteur/client, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon"*

Per garantire la salubrità e per preservare le qualità organolettiche originali alcuni prodotti potrebbero essere acquistati surgelati o subire un processo di abbattimento di temperatura come descritto nel piano H.c.c.p, il personale è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti .

Invitiamo la clientela a segnalare eventuali allergie o intolleranze alimentari prima dell'ordinazione .

A richiesta è a disposizione il menù con gli ingredienti utilizzati e gli allergeni

To guarantee healthiness and to preserve the original organoleptic qualities, some products could be purchased frozen or undergo a temperature reduction process as described in the H.c.c.p plan, the staff is available to provide any information regarding the nature and origin of the foods served.

We invite customers to report any food allergies or intolerances before ordering.

A menu with the ingredients used and the allergens is available on request