★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Bacaro

Bacaro

Menu Prices — October 26, 2026

Bacaro menu with prices in United States, updated October 2019: 128 items across 16 categories, prices from $3.00 to $45.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Bacaro Menu with Prices (United States)

Bacaro menu with prices in United States, updated October 2019: 128 items across 16 categories, prices from $3.00 to $45.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/bacaro

Menu categories: Hot Appetizers · Grilled Pizza · Salads · Bacaro Salumeria · Bacaro Formaggi · Hot Cicchetti (Italian Tapas) · Cold Cicchetti (Italian Tapas) · Crostini E Bruschetta · Piadina · Bacaro Olives · Pasta · Seafood · Meats · Contorni · Dolci · Drinks

Hot Appetizers

ITEM	PRICE
Arancini Risotto croustillant enrobé de chapelure, garni de mozzarella fondante, parsemé de balsamique vieilli et relevé d'une po...	**$8.00**
Bolognese Stuffed Fried Olives	**$7.00**
Trippa alla Fiorentina with Crispy Polenta	**$8.00**
Tuscan Ribollita Soup Italian vegetable & bread soup with white beans, Tuscan kale, Parmigiano-Reggiano, Ciacci Tuscan olive oil	**$14.00**
Wood-Grilled Crispy Baby Octopus Petites pieuvres grillées au feu de bois avec une touche croustillante, accompagnées de légumes verts légèrement flétris...	**$24.00**
Roasted Narragansett Littlenecks Littlenecks Narragansett rôties avec votre préparation préférée. Optez pour une délicieuse combinaison de pomodoro San M...	**$16.00**

Grilled Pizza

ITEM	PRICE
Pizza Margherita Tomato, basil, and two cheeses. Serves two to four people. Due to the thinness of our wood-grilled pizza, you may prefer...	**$25.00**
Pizza Pepperonata san marzano pomodoro, 2 cheeses, roasted sweet red pepper sauce	**$26.00**
Pizza with Prosciutto di Parma and Wild Arugula basil, tomato, 2 cheeses	**$26.00**
Pizza with Roasted Pumpkin and Spicy Infused Olive Oil tomato, 2 cheeses	**$26.00**
Pizza Bianca Un fromage de lait de chèvre velouté se marie à des oignons doucement caramélisés, agrémenté par une touche de romarin f...	**$26.00**

Salads

ITEM	PRICE
Bacaro Autumn “Roots” Salad An assortment of carrot, golden beet, celery root, parsnips, Westport turnips & sun chokes tossed in an apple cider, lo...	**$16.00**
Rosé-Poached Pear Stuffed with Gorgonzola Picante Poire pochée au rosé, généreusement farcie de gorgonzola picante, reposant sur un lit de prosciutto di Parma. Relevée de...	**$16.00**
Smoked Prosciutto with Sliced Fresh Mushroom and Gulf White Shrimp Salad Un mélange savoureux de prosciutto fumé couplé à des champignons frais découpés. Des crevettes blanches du Golfe accompa...	**$17.00**
Squid and Octopus Salad with Fire-Roasted Bell Peppers Un mariage savoureux de calmar et de pieuvre, accompagné de poivrons grillés au feu pour une touche fumée. Le croquant d...	**$16.00**
Sweet Apples and Spicy Arugula with Paper Thin Slices of Fennel Salumi Tranches de pommes dorées, roquette piquante et fines lamelles de salumi de fenouil, agrémentées de jus de citron frais,...	**$16.00**

ITEM	PRICE
Italian Buffalo Mozzarella and Prosciutto di Parma Feuilles de prosciutto di Parma déposées sur une couche de mozzarella de bufflonne, accompagnées de poivrons rouges gril...	**$16.00**
Traditional Caesar Salad With grilled garlic crouton. Pasteurized egg, lemon, Tuscan olive oil, wine vinegar, pecorino romano, and black pepper.	**$15.00**
Mixed Organic Lettuce from Baby Greens Farm With choice of dressing below.	**$14.00**

Bacaro Salumeria

ITEM	PRICE
N.E. Wild Boar	**$9.00**
Prosciutto di San Daniele Jambon affiné de San Daniele, directement d'Italie, offrant une saveur subtilement salée. Accompagné de pain frais et de...	**$10.00**
Prosciutto di Parma Un jambon délicatement salé et sucré, originaire de Parme en Italie, accompagné de pain frais et de cornichons croquants...	**$8.00**
Bresaola Air-dried, seasoned beef drizzled with Tuscan olive oil, fresh lemon, and black pepper. Served with fresh bread.	**$10.00**
Finocchiona Sweet salumi scented with fennel. Served with fresh bread and cornichons.	**$9.00**
Sweet Soppressata Italian salami. Served with fresh bread and cornichons.	**$7.00**
Spicy Soppressata Spicy. Italian salami. Served with fresh bread and cornichons.	**$7.00**
Speck Un salami italien légèrement fumé, accompagné de pain frais et de cornichons croquants.	**$7.00**
Genoa Salame Salami piquant séché à l'air, accompagné de pain frais et de cornichons croquants.	**$7.00**
Mortadella Tranches moelleuses de mortadelle, symbole de la charcuterie de Bologne, accompagnées de pain frais et de petits cornich...	**$7.00**

Bacaro Formaggi

ITEM	PRICE
Bastardo del Grappa Pasteurized , semi soft cow's milk cheese from Veneto	**$10.00**
Buffalo Mozzerella Fresh, buffalo milk mozzarella from Campania.	**$10.00**
Burrata Boule de mozzarella farcie à la crème, fabriquée à partir de lait de vache pasteurisé, directement du Vermont, tout en r...	**$8.00**
Delmonico Provolone Unpasteurized cow's milk, semi-hard. Buttery, spicy and sweet from Naples.	**$12.00**
Fresh Ewe's Milk Feta Arrosé de vinaigre balsamique vieilli, huile d'olive Ciacci et parfumé au romarin.	**$7.00**
Podda Classico Pasteurized ,firm, sheep and cows milk cheese from Sardinia . Sharp, slightly pungent taste with a rounded finish	**$8.00**
Robiola Due Latte Pasteurized soft ripened cow and sheep's milk cheese from Piedmont.	**$10.00**

ITEM	PRICE
Tarantaise Élaboré à partir de lait de vache biologique non pasteurisé, ce fromage semi-ferme de style alpin séduit avec ses arômes...	**$10.00**
Parmigiano-Reggiano Fromage affiné en provenance de Parme, fabriqué avec du lait de vache non pasteurisé et vieilli pendant 24 mois. Accompa...	**$8.00**
Gorgonzola Piccante DOP Pasteurized cow's milk, soft, mountain version, and spicy marbled Bleu cheese from Lombardy. Served with spiced nuts and...	**$8.00**
Taleggio Pasteurized cow’s milk, nutty, semi-soft, and from Lombardy. Served with spiced nuts and house made jams. Cow’s milk che...	**$7.00**
Caciocavallo Silano DOP Fromage au lait de vache pasteurisé originaire du Molise, vieilli plus de 90 jours. Accompagné de noix épicées et de con...	**$7.00**
Belgioso Provolone Lait de vache pasteurisé affiné pendant 18 mois, offrant un goût prononcé. Originaire de Cremona, ce fromage est accompa...	**$7.00**
Piave Vecchio Pasteurized cow’s milk cheese, aged from the Veneto. Served with spiced nuts and house made jams.	**$7.00**
Fresh Buffalo Mozzarella Mozzarella di bufala fraîche provenant de Campanie, élaborée avec du lait de vache pasteurisé. Accompagnée de noix épicé...	**$10.00**
Ubriaco di Raboso “Drunken Cow Cheese” Semi – hard raw cow’s milk cheese. Barolo soaked rind gives this cheese a dark fruit flavor with a peppery finish from t...	**$12.00**

Hot Cicchetti (Italian Tapas)

ITEM	PRICE
Bolognese-Stuffed Fried Olives	**$7.00**
Burrata Frito breaded & lightly fried burrata cheese with San Marzano pomodoro	**$9.00**
Crispy Glazed Pork Belly Faux.	**$8.00**
Crispy Polenta and Buffalo Mozzarella Wrapped with Speck Polenta préparée à la perfection pour obtenir une texture dorée et croustillante, agrémentée de mozzarella di bufala qui...	**$8.00**
Eggplant “Palmigiano Fines tranches d'aubergines croustillantes enveloppées de mozzarella di bufala fondante, accompagnées d'une sauce tomate...	**$8.00**
Fried Smelts with Soar and Lemony Aioli Soar-slow cooked onions with wine vinegar and bay leaf De petits poissons frits délicatement dorés, croustillants à l'extérieur et tendres à l'intérieur, accompagnés de smelts...	**$8.00**
Gorgonzola Piccante-Stuffed Dates Wrapped in Smoked Pancetta Un cœur de gorgonzola piccante, riche et crémeux, rencontre la douceur naturelle des dattes. Enveloppées délicatement da...	**$8.00**
Pan-Seared Duck Breast on Toasted Brioche with House Made Jam Une poitrine de canard saisie à la poêle, tendre et juteuse, repose fièrement sur une brioche grillée à souhait. Le tout...	**$8.00**
Pan-Seared Sausage Trio with Spicy Mustard, Grain Mustard and Fresh Grated Horseradish	**$8.00**
Panini Prosciutto di San Daniele délicatement pressé entre deux tranches de pain grillé, accompagné de fromage Taleggio fondant...	**$9.00**
Wood-Grilled Polenta with Caramelized Onions and Guanciale	**$9.00**

Cold Cicchetti (Italian Tapas)

ITEM	PRICE
Toasted Walnut-Raisin Bread with Gorgonzola Picante Drizzled with local wildflower honey.	**$12.00**

ITEM	PRICE
Speck Wrapped Buffalo Mozzarella Boules de mozzarella de bufflonne enrobées de speck fumé, accompagnées de brins de romarin frais, d'huile d'olive toscan...	**$7.00**
Roasted Red Peppers Agro Dolce in Balsamic Vinegar Served with fresh bread.	**$5.00**
Marinated Artichokes with Fresh Herbs Cœurs d'artichaut marinés aux herbes fraîches, accompagnés de pain croustillant.	**$6.00**
Crimini Mushrooms Marinated in virgin olive oil, basil, thyme, and garlic. Served with fresh bread.	**$6.00**
Sicilian Eggplant Caponata Eggplant salad with olives, onions, capers, garlic, and tomato. Served with fresh bread.	**$5.00**
Cipollini Onions Agro Dolce Oignons cipollini mijotés dans du vinaigre et du vin rouge, mariant douceur et acidité. Accompagnés de pain frais.	**$5.00**
Chickpea Puree with Fresh Rosemary Purée de pois chiches agrémentée de romarin frais, accompagnée de pain tout juste sorti du four.	**$5.00**
Country-Style Pork Pate with Pistachios Whole-grain and dijon mustard, cornichons, honeyed onions, toasted crostini.	**$10.00**
Sweet White Anchovies from Venice Anchois blancs de Venise, agrémentés de citron frais et d'huile d'olive toscane. Accompagnés de pain frais.	**$6.00**

Crostini E Bruschetta

ITEM	PRICE
Crostini with Pan-Seared Beef Tenderloin Tranches de filet de bœuf saisies à la poêle reposent sur des crostinis croustillants, accentuées par une onctueuse crèm...	**$12.00**
Crostini with Olive Tapenade	**$7.00**
Crostini with Local Wild Flower Honey and Prosciutto di Parma	**$9.00**
Traditional Bruschetta Pain grillé frotté à l'ail, arrosé d'huile d'olive extra vierge et saupoudré de sel.	**$7.00**
New World Bruschetta Buffalo Mozzarella crémeuse, poivrons rouges rôtis avec un équilibre sucré-acide, et roquette sauvage.	**$10.00**

Piadina

ITEM	PRICE
Ceci Piadina Fine tranche de pain plat préparée sur le gril au feu de bois, accompagnée d'une purée de pois chiches. Garnie de croust...	**$12.00**

Bacaro Olives

ITEM	PRICE
Green Castelvetrano Olives from Puglia	**$5.00**
Taggiasca Olives from Liguria	**$5.00**
Green Cerignola Olives from Puglia Olives vertes Cerignola de Pouilles, charnues et croquantes, apportent une douceur irrésistible à chaque bouchée. Récolt...	**$5.00**
Black Cerignola Olives from Puglia Fausses Cerignola noires de Puglia, charnues et gourmandes, provenant directement du sud de l'Italie. Ces olives généreu...	**$5.00**
Black Gaeta Olives from Lazio	**$5.00**

ITEM	PRICE
Tournant Olives from France	**$5.00**
Assorted Olives	**$6.00**
Spiced Assortment of Olives Un mélange d’olives soigneusement marinées avec une sélection de fines herbes et épices méditerranéennes. Notes d’agrume...	**$6.00**

Pasta

ITEM	PRICE
Baked Gratin of Pasta with Pumpkin and Smoked Pancetta Cream, parmigiano-reggiano, mozzarella, ricotta, fontal, tomato, fresh parsley	**$26.00**
Garganelli alla Sorrentina Pan-roasted eggplant, torn mozzarella, Summer cherry tomatoes, Ciacci Tuscan olive oil, fresh basil, Parmigiano-Reggiano	**$26.00**
Linguine “Siciliano” Un assortiment de fruits de mer se mêle dans une sauce aglio-olio relevée de menthe fraîche, le tout arrosé d'huile d'ol...	**$27.00**
Orecchiette with Roasted Brussel Sprouts and Smoked Pancetta Orecchiette agrémentées de choux de Bruxelles rôtis et pancetta fumée, garnies d'un généreux éclat de poivre noir fraîch...	**$26.00**
Pappardelle with Roasted Pumpkin Pasta pappardelle accompagnée de tapenade d'olives et romarin, parsemée de Parmigiano-Reggiano.	**$26.00**
Riso Con i Funghi under a White Truffle-Scented Egg Risotto crémeux infusé au bouillon de porcini, accompagné d'un assortiment de champignons automnaux. Une touche de Parmi...	**$35.00**
Spaghettini in an Autumn Green Tomato Sauce Showered with Heirloom Cherry Tomatoes and Micro Greens shaved pecorino toscano, Ciacci Tuscan olive oil	**$26.00**
Trenne in a Spicy Pepper Sauce with Fresh Local Tomatoes Parmigiano-Reggiano, virgin olive oil, fresh parsley	**$26.00**
Rigatoni with Veal Bolognese (Extra Parmigiano-Reggiano) Parmigiano-Reggiano and San Marzano tomatoes.	**$27.00**
Rigatoni with Veal Bolognese (Gluten Free Pasta (Quinoa)) Rigatoni sans gluten, préparée avec des pâtes de quinoa, enrobée d'une riche sauce bolognaise de veau. Accompagnée de to...	**$26.00**
Rigatoni with Veal Bolognese (No Cheese) Parmigiano-Reggiano and San Marzano tomatoes.	**$26.00**
Pasta Con I Funghi (Extra Parmigiano-Reggiano) Fresh egg tagliatelle in rich European-style butter with Parmigiano-Reggiano, white truffle-scented egg, mushroom duxell...	**$27.00**
Pasta Con I Funghi (Gluten Free Pasta (Quinoa)) Des savoureux rubans de pasta au quinoa sans gluten s'enrobent dans du beurre à l'européenne, accompagnés de parmesan Pa...	**$26.00**
Pasta Con I Funghi (No Cheese) Tagliatelle d'œufs frais baignées dans du beurre à l'européenne, agrémentées d'un œuf infusé à la truffe blanche, de dux...	**$26.00**

Seafood

ITEM	PRICE
Pan-Seared George’s Bank Sea Scallops Scallops poêlés avec champignons, romarin et ail doux, rehaussés d'un filet de balsamique vieilli. Servis sur une purée...	**$30.00**
Wood Grilled Swordfish in the Style of Liguria Filet de poisson-épée grillé au bois, accompagné de tomates San Marzano juteuses, origan frais, olives Taggiasca, câpres...	**$35.00**
Cioppino Un délicat ragoût italien regorgeant de pétoncles, palourdes, calmars, crevettes et poissons, mijoté dans une sauce de t...	**$35.00**

ITEM	PRICE
Baked “Pesci del Giorno” Spinaci sautés avec pancetta et beurre citronné.	**$35.00**

Meats

ITEM	PRICE
***Wood-Grilled Beef Tenderloin in the Style of the Vintner** Roasted cabernet grape & shallot chutney, fresh thyme, wild rocket, mashed potatoes	**$40.00**
Pan-Seared Duck Breast and Confit of Duck Leg Roasted figs drizzled with aged balsamic vinegar, dried figs, mixed organic greens from Baby Greens Farm & gorgonzola pi...	**$35.00**
Wood-Grilled Italian Sausages with Truffled Burrata Creamy Polenta Creamy burrata, mushroom, mixed organic greens in balsamic vinaigrette	**$30.00**
Wood-Grilled NY Strip Faux filet NY grillé au feu de bois, servi avec des pommes de terre en purée onctueuse et accompagné d'un jus légèrement...	**$45.00**
Wood-Grilled Pork Chop with Green Tomato “Chow Chow” Green tomato agro dolce, creamy mashed potatoes	**$35.00**
Wood-Grilled Spareribs “Scottadito” Roasted Westport turnip & butternut squash, sweet and spicy pan drippings, fresh rosemary, Tuscan olive oil, mixed organ...	**$30.00**
Entrée of Assorted Seasonal Roasted and Grilled Vegetables Il n'y avait que des salades de légumes composées et des marinades maison.	**$30.00**
Crispy Chicken Over Pasta Fagioli Poulet croustillant posé sur des pâtes Fagioli, la richesse des nouilles au beurre se mêle au caractère du Parmigiano-Re...	**$30.00**
Pan-Roasted Chicken "Marsala" Poulet poêlé aux champignons variés, accompagné de purée de pommes de terre onctueuse, servi avec un assortiment de mesc...	**$30.00**

Contorni

ITEM	PRICE
Creamy Mashed Red Bliss Potatoes	**$9.00**
Creamy Polenta Ciacci Tuscan olive oil	**$9.00**
Wood-Grilled Local Eggplant Tranches d'aubergines grillées au feu de bois, relevées de sel marin et arrosées d'huile d'olive, garnies de menthe fraî...	**$9.00**
Pan-Roasted Broccoli Rabe Sea salt, Tuscan olive oil, garlic, and hot pepper.	**$9.00**
Roasted Beets Grated orange zest and pistachios	**$9.00**
Roasted Native Cauliflower Olive oil, garlic, anchovy, hot pepper, sea salt, parsley.	**$9.00**

Dolci

ITEM	PRICE
Caramelized Mission Fig Upside-Down Cake Gâteau renversé aux figues de Mission caramélisées, accompagné de glace à la crème fraîche, nappé de caramel délicatemen...	**$14.00**
Warm Fig Tart and Robiola Due Latte Sweet fig tart with creamy cow and goat’s milk cheese drizzled with local wild flower honey	**$22.00**

ITEM	PRICE
Warm Native Apple Crisp Tart Rustic tart with a mix of Empire & Honeycrisp apples vanilla crème anglaise	**$18.00**
Warm Pear and Walnut Crisp Tart for Two Fausse.	**$18.00**
Salted Chocolate Caramel Tart Chocolate pastry filled with dulce de leche, topped with dark chocolate ganache, and Malden sea salt.	**$14.00**
Bella’s Original Bombellini Petits beignets chauds garnis de crème pâtissière chocolatée parfumée à la noisette, saupoudrés de sucre glace.	**$10.00**

Drinks

ITEM	PRICE
2017 Bacaro Nero d'Avola	**$34.00**
2018 La Battistina Gavi	**$38.00**
Acqua Panna Spring Water (1 L)	**$6.00**
San Pellegrino (1 L)	**$6.00**
San Pellegrino (500 ML)	**$4.00**
San Pellegrino Aranciata	**$3.00**
San Pellegrino Limonata	**$3.00**
Coca Cola Classic	**$3.00**
Diet Coca Cola	**$3.00**