

Venezia, piccola guida ai migliori bacari della città

scritto da Selena Vacca | 06/07/2023



Uno dei modi per vivere il romantico capoluogo veneto è quello di percorrere le sue incantevoli calli passando di bacaro in bacaro. Ecco una breve lista dei migliori cicchetti de “La Serenissima”, rigorosamente distinti per sestrieri

Venezia, la misteriosa. Venezia, la romantica. Venezia, l’artistica. Comunque la si voglia appellare, vale la pena fare un piccolo riassunto di quanto si possa assaporare in questa magnifica meta italiana, accostando un cicchetto di baccalà mantecato ad un buono Spritz (con Select, per i più tradizionalisti!).

Bacari e cicchetti: un’esperienza nel folklore di Venezia

Il termine “bacaro”, che risale alla fine dell’Ottocento, indica le osterie veneziane dove si può bere

del vino insieme a sfiziosi spuntini. L'etimologia è dibattuta tra chi sostiene che faccia capo a *Bacco*, dio del vino, e chi, invece, dice che risalga all'espressione veneziana "*far bàcara*", vale a dire "*festeggiare*".

I cicchetti sono dei veri e propri "rompidigiuno" - in attesa del pranzo, o della cena - consumati senza troppi cerimoniali, da prendere con le mani. **Piccoli bocconi di ricette tipiche venete** - dai folpetti, all'uovo sodo - che hanno un imperativo: non perdersi in inutili convenevoli gastronomici, racchiudendo tra le dita la sintesi di tutto il buono che può offrire Venezia.

Guida ai bacari di Venezia: 9 insegne da non perdere

Di seguito abbiamo selezionato 9 bacari veneziani, distinti per sestieri, in cui fermarsi per godere la vivace atmosfera della Serenissima e mangiare ottimi cicchetti abbinati a vino o cocktail.

Bacari nel Sestiere San Polo

Al Mercà

A due passi dal ponte di Rialto, "**Al Mercà**" è una consigliatissima prima tappa nel tour dei bacari. Questo perché sa rompere il ghiaccio, con il suo piglio spensierato e senza troppe pretese. Un paio di botti che fungono da tavolo e tutto il Campo Bella Vienna a fare da cornice. Qui è d'obbligo uno spritz con Select, servito con una succosa oliva infilzata. Lasciatevi tentare da un fragrante paninetto con baccalà mantecato e una polpetta di tonno: il mondo vi sembrerà subito un posto migliore.

Cosa provare assolutamente: che domande, lo spritz con Select!

Indirizzo: Al Mercà, Campo Bella Vienna, 213 - Venezia

Ostaria dai Zemei

Dai **Zemei** la parola cicchetto viene declinata in modi che neppure la mente più fantasiosa saprebbe fare. Sarde e radicchio, zucca e funghi, formaggio e fegatini, pancetta e spicchio di carciofo, carpaccio e brie e chi più ne ha, più ne metta. Troverete, all'aperto, un ampio spazio dedicato ai tavoli e un piglio gioviale del personale.

Cosa provare assolutamente: lasciatevi ispirare da uno dei chicchetti con alla base una rondella di freschissima baguette.

Indirizzo: Dai Zemei, San Polo 1045 b - Venezia | www.ostariadaizemei.it

All'Arco

Ottimo crostino con il crudo di ricciola, per non parlare di quello con il polpo rosticcato. Intenso il baccalà mantecato. Il bar All'Arco si presenta così: un bacaro di qualità dove poter assaggiare soprattutto pesce fresco. All'esterno ci sono un paio di tavoli all'ombra dove potersi riparare, in

estate, dal caldo torrido delle ore centrali della giornata.

Cosa provare assolutamente: il croccante crostino con baccalà mantecato.

Indirizzo: San Polo, 436 - Venezia

Cantina Do spade

Uno dei luoghi storici di Venezia, in cui si possono ammirare, proprio alla vetrina dell'entrata, due spade incrociate, simbolo del locale. La scelta di cicchetti è indubbiamente vasta, con una buona alternativa di pesce per i palati più fini. Sostare sui tavoli di legno significa dimenticarsi del tempo che scorre, tra uno spritz in un bicchiere da negroni, un canestrello con polentina calda e la carezzevole idea di poter vivere solo di questo, per sempre.

Cosa provare assolutamente: Il fiore di zucca fritto ripieno di... baccalà mantecato! Per un piacere al quadrato.

Indirizzo: San Polo, 859 - Venezia | www.cantinadospade.com

Bacari nel Sestiere Cannaregio

Ca' d'oro Alla Vedova

Molto più di un bacaro, una leggenda. Qui, mangiare una fumante polpetta di carne diventa una esperienza mistica, con il pericolo di tornare più e più volte a chiedere il bis. La polpetta di carne, dunque: croccante all'esterno, con un interno morbido e avvolgente che crea al palato un piacevole contrasto. Accomodatevi pure su uno dei tavoli di marmo all'ingresso dall'atmosfera retrò, la sublime vista sul balcone ricca di ogni bontà vi lascerà solo l'imbarazzo della scelta.

Cosa provare assolutamente: la mitica, unica e inimitabile polpetta di carne.

Indirizzo: Ramo Ca' d'Oro - Venezia | [Facebook](https://www.facebook.com/cadoroalla Vedova)

Il paradiso perduto

Lungo la passeggiata di Fondamenta de la Misericordia, fitta di locali e fulcro della movida notturna, si incastona una delle mete del tour. A differenza di molti locali veneziani - che esplicitamente rifiutano feste di addii al celibato e nubilito - questa taverna accoglie i festanti nubendi e il tutto rende l'atmosfera molto allegra e caciaronna.

Cosa provare assolutamente: le sarde in saor, servite in un abbondante piatto.

Indirizzo: Fondamenta de la Misericordia, Cannaregio, 2540 - Venezia | [Sito web](http://www.paradiso-perduto.com)

Bacari nel Sestiere San Marco

Enoteca Al Volto

Immagina una calda, tarda mattinata a Venezia e una voglia insanabile di aperitivo. L'enoteca "Al Volto" non solo risponde all'appello, ma lo fa forte e chiaro, con una golosa proposta di canestrelli con polentina calda, sarde fritte, gamberoni gratinati e tanti altri cicchetti. L'interno in caldo legno offre spazio per sedersi in tranquillità, ma durante la bella stagione è meglio accomodarsi sotto gli ombrelloni proprio fuori il locale.

Cosa provare assolutamente: i canestrelli al forno con una fumante e generosa porzione di polenta.

Indirizzo: C. Cavalli, 4081 - Venezia | www.enotecaalvolto.com

Osteria Da Fiore

Romanticamente nostalgico, autentico, ma soprattutto buonissimo! Ottime le sarde in saor e le capesante gratinate, innaffiate da un ottimo prosecco ghiacciato. Accanto alla sala del ristorante, c'è lo spazio per fare un aperitivo senza fretta e, magari, sostare nei tavoli posti all'ingresso. Se la trovate nella sezione cicchetti, non esitate a concedervi una abbondante porzione di fumante frittura di pesce.

Cosa provare assolutamente: quando la stagione lo consente, osate con le moeche fritte con polentina bianca grigliata.

Indirizzo: San Polo, 2202 - Venezia | www.ristorantedafiore.com

Rosticceria Gislon

Nelle ore di punta, la rosticceria Gislon si riempie di "local" pronti ad addentare una delle tante meraviglie del bancone. Si parte, ovviamente, dai fritti - il fiore all'occhiello di questo luogo di peccaminose bontà - per passare agli iconici tramezzini con la caratteristica forma a barchetta. Ovviamente, non si può andare via senza mangiare la mitica mozzarella in carrozza, croccante e con una pastella leggerissima.

Cosa provare assolutamente: la mozzarella in carrozza, rigorosamente e ineluttabilmente, con l'acciuga.

Indirizzo: Calle de la Bissa, 5424/a - Venezia