



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.

Cresciuta tra i colori e i profumi della cucina di famiglia Serena ha sviluppato presto un amore per il suo mestiere,mescolando la tradizione con la sua innata creatività.

La nostra cucina é un vero e proprio percorso tra tradizioni e innovazioni, ogni piatto racconta una storia , ogni ingrediente é scelto e cucinato nel pieno rispetto di stagionalità e del territorio .

Le proposte del menù sono un vero è 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 .

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”.

Saremo lieti di accogliervi sulla nostra meravigliosa terrazza per farvi trascorrere una cena indimenticabile.

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

Raised among the colors and scents of the family kitchen, Serena soon developed a love for her job, mixing tradition with her innate creativity.

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

The proposals of the menu are a real journey on the Amalfi Coast

The scent of saltiness, and the smell of lemon groves are addictive in a breathtaking view from the terrace overlooking the sea.

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.

We will be happy to welcome you on our wonderful terrace to make you spend an unforgettable dinner.

Antipasti – Starters

Il mare

Poker di Tonno all'olio ARMATORE di CETARA € 44,00

Tonno rosso , Ventresca di Alletterato , Tonnetto del Mediterraneo , Tombarello
Bluefin tuna , Bluefin tuna, Mediterranean tuna, Tuna Auxis thazard thazard



Il Crudo e Il Cotto € 46,00

Tartare di ricciola* e filetto di ricciola Armatore cotto al vapore in olio extra vergine
Raw Amberjack tartare* and steamed amberjack fillet in oil extra vergine



Sauté alle Vongole Veraci € 42,00

“ Veraci “ Clams sauté



Variazioni di Bruschette € 28,00

pomodorini e origano / alici di Cetara e burro/ burrata e tartare di gamberetti *
cherry tomatoes and organ / Cetara anchovies and butter / burrata and shrimp tartare *,



I Crudi

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

raw prawns *with citrus emulsion and burrata cheese and finger lime



Crudo di tonno * con limone e capperi € 42,00

raw tuna* tartare with lemon and capers



Crudo di Ricciola * su pomodoro e basilico € 44,00

raw Amberjack tartare* on bed tomato and fresh basil



Antipasti – Starters

La Terra

Mozzarella di latte di Bufala Campana in foglie di Limone Amalfitano € 26,00

Grilled buffalo milk mozzarella cheese with Amalfi lemon essence



Misto di Latticini Caseificio Costanzo (Top italian Food 2025) € 40,00

mozzarella di latte di bufala campana ,crema di ricotta in salvietta ,stracciata ,formaggio cacio del Professore

buffalo milk mozzarella from Campania , creamy ricotta in salvietta, starcciata and Cacio del Professore cheese



Cubetti di Melanzane* con pomodorino fresco e Stracciata € 28,00

fried aubergine cubes* on tomato puree, stracciata cheese and basil oil



La nostra Caprese € 30,00

tomatoes and mozzarella cheese



Lasagnetta* con ragù di carne or Option Vegetarian € 32,00



Primi Piatti / Pasta

Bottoni ripieni con punte di asparagi e marscarpone al ragù leggero di ricciola € 40,00
Buttons stuffed with asparagus, marscarpone with light amberjack ragù



Linguine Pastifico RUMMO con Astice alla Mario € 48,00
Pasta with Lobster in tomato sauce



Option Blue lobster if available add price €12

Crespelle* di spinaci e baciarella Vecchia ricetta € 35,00
Spinach and Baciarella Crepes: Old Recipe



Siciliana di Mare con Melanzane* e Pesce Spada cotto al vapore € 40,00
Amalfi pasta with aubergines* and steamed swordfish



Chicche di Patate* con passata di pomodoro S.Marzano foglie di limone e caciocavallo "Moscione" € 30,00
Oven-baked dumplings with San Marzano tomato puree, lemon leaves and "moscione" caciocavallo cheese



"Ravioli Gourmet" Specialities Pasta

Ravioli all 'Amalfitana * € 44,00
con burrata, crema di limone amalfitano, carpaccio di gamberetti*, caviale di limone e menta fresca
fresh Amalfi Ravioli* with "Amalfi sfusato" lemon cream, shrimp carpaccio*, finger lime, fresh mint



Triangoli* ripieni di Parmigiano Reggiano DOP € 38,00
Fresh pasta stuffed with Parmigiano reggiano cheese dop



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

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

Main Cours

Pescato del giorno a Limone Costa d'Amalfi al Cartoccio € 38,00

Freshly caught fish at Limone Costa d'Amalfi al Cartoccio



Tagliata tiepida di Polipo* , cotto a bassa temperatura agli Agrumi € 34,00

Warm sliced octopus*, cooked at low temperature with citrus fruits



Astice alla Mediterranea con Vongole Veraci € 64,00

Astice con Vongole Veraci, pomodorino , olio piccante e aglio

Lobster with tomato sauce marinara tomato, spicy oil and garlic

Option Blue lobster if available add price €10



Gamberoni* alla Griglia € 46,00

grilled King Prawns* with lemon sauce



Trittico di Tartare * € 60,00

tartare gamberi , stracciata e caviale di limone / tartare di ricciola su letto di pomodoro e basilico ,
tartare tonno con limone e capperi

shrimp tartare with stracciata cream and finger lime / amberjack tartare , bed tomato and fresh
basil /tune fish tartare with limon and cappers



Suprema di Pollo* alla Sorrentina € 30,00

Chicken* breast with cheese Mozzarella and Tomato Sauce



Insalate – Salads (100% organic ingredients)

Amalfi Salad

€ 28,00

insalata mista , tartare di gamberetti* e limone costa d'Amalfi
mixed salad with tartare shrimp*



House Salad

€ 28,00

pomodori , tartare di Tonno* , capperi e olive nere (CAIAZZANE PRESIDIO SLOW FOOD)
tomato, tuna fish tartare , cappers and black olives



Insalata Sophia Loren

€ 18,00

Insalata mista , pomodorini , rucola e cubetti di formaggio
Mixed salad, tomatoes, rocket salad and cheese cubes



Insalata Mista

€ 15,00

Insalata mista rucola e pomodori
mixed salad, rocket and fresh tomato



Margherita ' Salad

€ 26,00

insalata mista rucola, pomodori e mozzarella
mixed salad , rocket, fresh tomato and cheese Mozzarella



Dolci- Dessert

Il nostro Tiramisù 2.0*

€ 12,00

crema mascarpone ,ricotta al caffè , crumble alle mandorle ,nocciole ,ganache al caffè ,
liquore e cacao amaro
finger biscuits almonds , egg yolks, sugar, hazelnuts and peanuts coffee, mascarpone cheese ,
cocoa powder and liqueur



hazelnuts and peanuts , almonds/nocciole e arachidi , mandorle

Cremoso a Delizia Ice Crem*

€ 12,00

lemon ice cream with Limoncello and lemon zest Amalfi Lemon



carrube/carobs

Tortino cuore caldo al Cioccolato* o Limone*

€ 12,00

Melted chocolate lava cake or Lemon lava cake



hazelnuts and peanuts/nocciole e arachidi

Ricotta di latte di bufala al caffè Vecchia ricetta

€ 12,00

Ricotta milk buffalo and coffee Old Recipe



Babà*

€ 12,00

typical Neapolitan sponge cake saturated in syrup made with rum



Il Sorbetto*

€ 12,00

Sorbetto al limone lemon sorbet



Gelato* mantecato al Caramello Salato

€ 12,00

salted caramel Creamy ice cream



hazelnuts and peanuts ,carobs /nocciole e arachidi ,carrube

Invitiamo la clientela a segnalare eventuali allergie o intolleranze alimentari prima dell'ordinazione
We invite customers to report any food allergies or intolerances before ordering.

	Solfiti/Sulfites		Glutine/Gluten
	Pesce/Fish		Molluschi/ Clams
	Crostacei/Shellfish		Sedano/Celery
	Latte/Milk		Prezzemolo/parsley
	Uova/ Eggs		Uova/ Eggs
	Prodotti surgelati		Prodotti surgelati
	Frutti a guscio/Shell fruits		Senape/ soia
			MUSTARD /SOY

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 .

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.