

ENTRÉES

€ • Euro

- ALICI FRITTE *Alici spinate, mayo Tartara, cerfoglio* 10,00
- BACCALÀ MANTECATO CON I CARCIOFI E IL POLENTACCIO
Polenta macinata a pietra, carciofi fritti 16,00
- TARTARE DI MANZO CON LE CIPOLLINE ALLA BRACE
Uovo bio, senape di Meaux, scalogno, capperini, prezzemolo, acciughe 20,00
- PATÉ DI FEGATINI CON IL CARPACCIO DI FICHI AL PORTO
Porto Kopke Fine ruby, mela annurca, pan Brioche "fait maison" 14,00
- LE POLPETTE FRITTE ALLA CAGGIATORA DI FUNGHI
Manzo, odori, erbe, porcini, galletti, pioppini 10,00
- CROSTINI DI BURRATA DI ANDRIA ALLA COLATURA
DI ALICI DI CETARA *con le cipolle di Tropea e cerfoglio* 10,00
- FIORI DI ZUGGA FRITTI CON LA PASTELLA "MOSKOSKAYA" *Mozzarella di bufala, acciughe, porcini scottati, peperone crusco di Senise* 10,00

UOVA

€ • Euro

- UOVA BENEDICT
Spinaci / Prosciutto crudo / Salmone affumicato 10,00
- UOVA STRAPAZZATE *Uova Bio, mix salad, avocados* 10,00
- UOVA FRITTE AL BACON *Uova Bio, bacon, misticanza* 10,00
- OMELETTE AL FORMAGGIO
Uova Bio, fior di latte di fattoria, misticanza 10,00
- FRITTATA CON I CARCIOFI
Uova Bio, carciofi, Parmigiano, menta, misticanza 10,00

TUTTE LE NOSTRE UOVA SONO BIOLOGICHE E
PROVENGONO DA ALLEVAMENTI ALL'APERTO

PASTA

€ • Euro

- MEZZI RIGATONI "PASTIFICIO AGRICOLO MANCINI"
ALLA CARBONARA
Guanciale, pecorino romano Dop, uovo Bio, pepe Jamaica 13,00
- STROZZAPRETI "CACIO E PEPE" *Spaghetti di semola "acqua e farina" fatti in casa, pecorino romano Dop, pepe Criollo* 12,00
- SPAGHETTI VERRIGNI "TRAFILA ORO"
CON I GAMBERI E LA BOTTARGA DI MUGGINE
Gamberi rossi, gamberi bianchi, gamberi rosa, aglio rosso, peperoncino, sughetto di crostacei 16,00
- RISOTTO AL CASTELMAGNO "CASEIFIGIO LA BRUNA"
Consommé ristretto di pollastra, burro di Langa, ristretto al Barolo (Min. per 2 persone, tempo di cottura di 15 min.) 15,00
- FETTUCCINE ALL'UOVO "BURRO E PARMIGIANO"
Burro di Langa, Parmigiano Reggiano oltre i "30 mesi"; il nostro omaggio all'Alfredo 16,00
- ZUPPA DI FUNGHI CON L'UOVO A 64°
Galletti, pioppini, bruschette all'olio di timo 12,00

~ LE PASTE FRESCHE SONO FATTE IN CASA ~

PLATS

€ • Euro

- ROYAL BURGER
Bun al sesamo, pomodoro, cappuccina, burger 100% carne italiana, Cheddar cheese, chips di bacon, Ketchup home made, patate Spicy 18,00
- PASTRAMI HOMEMADE *Brisket New Zealand beef, spezie, mayo senapata di Meaux, pan di cereali, cetriolini Jumbo, pommes Frites* 18,00
- TAGLIATA DI ANGUS ALLEVATO IN LIBERTÀ ALLA PLANCHA
Cime di rapa, pomodorini De Carlo, rings di cipolla, salsa Bernese Baccano 24,00
- PESCE SCIABOLA ARROSTO AI PISTACCHI SICILIANI
Vroccoli romaneschi, granella e salsa di pistacchi di Bronte 18,00
- TONNO ROSSO SCOTTATO CON LA CAPONATA ALLA SICILIANA
Caponata di melanzane al miele di Zagara, finocchio, mosto d'uva 22,00



Prosciutti Spagnoli

ASSAGGIO PORZIONE

- JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA
TORREÓN 36 MESI (50 / 100 Gr.)
TAGLIATO AL COLTELLO,
PAN Y TOMATE, OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA 16,00 € 25,00 €

Prosciutti e Salumi Italiani

- PROSCIUTTO CRUDO DI LANGHIRANO
28 MESI "ZUARINA (50 / 100 Gr.)" 12,00 €

Deli Assiette

- FORMAGGI E SALUMI
DELLA TRADIZIONE ITALIANA
TAGLIATI A MANO LIBERA DEL GASTRONOMO 25,00 €

- MOZZARELLA DI BUFALA** (150 Gr.) 7,00 €
- CON POMODORO E BASILICO ALLA CAPRESE 10,00 €
- CON SALMONE SCOZZESE AFFUMICATO "LOCH FYNE" 15,00 €
- CON FILETTI DI ACCIUGHE DEL MAR ADRIATICO
Selezione Silvano Carso Pietro 14,00 €
- CON PROSCIUTTO CRUDO LANGHIRANO
"28 mesi" Zuarina 14,00 €

FORMAGGI & ASSIETTE

- ASSIETTE DI FORMAGGI DELLA TRADIZIONE ITALIANA
Latte vaccino, caprino e ovino 14,00 €
- UN ASSAGGIO DI PARMIGIANO REGGIANO "OLTRE I 36 MESI" 12,00 €
- BURRATA DI ANDRIA
• con i carciofi alla brace, cime di rapa, zucchine marinate 14,00 €
• con i pomodorini sott'olio De Carlo, basilico e origano 12,00 €

L'ALTRA GASTRONOMIA

- MORTADELLA BOLOGNA NATURALE
con le scaglie di Parmigiano Reggiano "36" mesi sopra i 1000 mt. 10,00 €
- SALMONE SCOZZESE AFFUMICATO "LOCH FYNE"
con brioche "Fait Maison" e burro d'Isigny 23,00 €
- INSALATA DI BOTTARGA DI MUGGINE DI CABRAS
con la mozzarella di bufala e i Lampascioni sott'olio 16,00 €
- FILETTI DI ALICI SOTT'OLIO DEL MAR ADRIATICO
Acciughe del Mar Adriatico, burro d'Isigny, bruschette di pane di Lariano, Selez. Silvano Carso Pietro 15,00 €
- SOTT'OLII AGNONI 10,00 €

~ INSALATE & CONTORNI ~

- INSALATA DI CARCIOFI
CON IL PARMIGIANO REGGIANO E LE NOCCIOLE
CARCIOFI, CAPPUCCINA, PARMIGIANO REGGIANO, NOCCIOLA PIEMONTE 12,00 €
- CAESAR SALAD
CAPPUCCINA, POLLO RUSPANTE ARROSTO,
BRUSCHETTA, UOVA BIO, BACON AFFUMICATO, CAESAR DRESSING 12,00 €
- INSALATA DI POLPO E AVOCADOS
AVOCADO, POLPO ALLA BRACE, SPINACINI, GUACAMOLE, CETRIOLI,
CIME DI RAPA, POMODORINI SOTT'OLIO DE CARLO 14,00 €
- CICORIETTA RIPASSATA
Alio, olio evo, peperoncino 6,00 €
- CAPONATA DI MELANZANE
Agrodolce di miele di Zagara 6,00 €
- CARCIOFI ALLA ROMANA
Acciughe, mentuccia, aglio, olio evo 6,00 €
- SPICCHIETTI DI PATATE AL FORNO
Olio evo, aglio, rosmarino 5,00 €
- POMMES FRITES *Patate, sale Maldon* 5,00 €

LE NOSTRE INSALATE SONO GIÀ CONDITE

SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE NELLA NOSTRA ATTIVITÀ SONO PRESENTI ALLERGENI, PERTANTO SI INVITANO LE PERSONE ALLERGICHE E/O INTOLLERANTI A CHIEDERE INFORMAZIONI AL PERSONALE.

BAR A HUITRES

ET COQUILLAGES

LES PLATEAUX D'HUITRES ET DE FRUITS DE MER

TUTTI I NOSTRI PLATEAUX SONO ACCOMPAGNATI DA BURRO D'ISIGNY, LIMONE HAUTE COUTURE,
MAIONESE ESPRESSA, MIGNONETTE, GUACAMOLE DI AVOCADOS 🌿 🍋 🥑

PLATEAU PARIS

2 SASHIMI DI TONNO ROSSO* E SALMONE*, 2 DI SPIGOLA, 4 SCAMPI*,
2 GAMBERI ROSSI* SICILIA, 6 GAMBERI ROSA* 🦞 🦐

~ 50,00 € ~

OSTRICHE

GRAN SELEZIONE DI OYSTER DU JOUR
(SECONDO PESCATO) 🐚

	Cad.	6 Pz.	12 Pz.
GILLARDEAU N° 3 Marennes, Francia	5,00 €	25,00 €	50,00 €
TARBOURIECH N° 3 Scardovari, Italia	6,00 €	32,00 €	58,00 €
MARIE MORGANES N° 3 Bretagna, Francia	6,00 €	32,00 €	58,00 €
ROYALE HERVÉ N° 3 Marennes, Francia	6,00 €	32,00 €	58,00 €
REGAL SEL OR N° 3 Bannow Bay, Eire	7,00 €	36,00 €	70,00 €

OSTRICA DEL GIORNO

CRUDI

GAMBERI ROSSI DI SICILIA* 🦞 GAMBERI ROSA*
🦐 SCAMPI* 🦞 SASHIMI DEL PESCATO DEL GIORNO 🐟 🐠

TUTTI I CRUDI POSSONO VARIARE SU DISPONIBILITÀ DEL MERCATO

~ 25,00 € A porzione ~

TARTARE DI TONNO ROSSO E AVOCADOS CON LA MISTICANZA DI ERBE 🌿 🦞

~ 25,00 € ~

*TUTTI I PRODOTTI ITTICI DESTINATI AD ESSERE CONSUMATI CRUDI SONO STATI SOTTOPOSTI
A TRATTAMENTO DI BONIFICA PREVENTIVA SECONDO IL REG. CE 853/04*

OSTRICHE & MUSCADET

3 OSTRICHE DU JOUR 🐚
E
UN CALICE DI MUSCADET
"SÈVRE ET MAINE
SUR LIE 2017 CHÂTEAU
DE LA VRILLIÈRE"



~ 15,00 € ~

VINI DA DESSERT

	€ · Euro
MOSCATO D'ASTI Saracco, Piemonte	6,00 €
AUR TRAMINER PASSITO 2016 Ronco del Gelso, Friuli	7,00 €
BEN RYÉ 2017 PASSITO DI PANTELLERIA Donnafugata, Sicilia	8,00 €
VIN SANTO CARMIGNANO RISERVA 2011 Capezzana, Toscana	10,00 €
DON P.X. GRAN RESERVA 1990 Pedro Ximenez, Bodegas de Toro Albalà	10,00 €

DESSERT

	€ · Euro
CRÈME BRÛLÉE AI MARRON GLACES Infusione di pompelmo, arancia, lime, Rum agricole 🌿 🍋 🍷	8,00
TORRONE GELATO AI FRUTTI ROSSI Fragole, frutti rossi, coulis al Passion fruit 🍓 🍓 🍓	8,00
CROSTATINA CON LA MARMELLATA DEL GIORNO Sablée al burro e farina di mandorla, marmellata di frutta del giorno 🌿 🍓 🍓	8,00
TERRINA DI CIOCCOLATA CON LA SALSA DI ARANCE E ZENZERO Domori Cru 70%, Pera conference brûlée 🌿 🍋	8,00
TIRAMISÙ Savoiarde di cioccolato Ebene 72%, caffè espresso, crema di mascarpone 🌿 🍷	4,00
RICOTTA MANTEGATA CON LO ZABAIONE DI MOSCATO DI NOTO Ricotta vaccina, cannella, lime, Zabaione al moscato di Noto "Planeta" 🌿 🍷 🍷	4,00
ANANAS AL MARASCHINO LUXARDO	7,00
GELATO E SORBETTO DEL GIORNO 🌿 🍷	6,00

ALLERGENI

🌿 CEREALI
CONTENENTI GLUTINE

🐟 PESCE

🐚 MOLLUSCHI

🦞 SOIA

🥛 LATTE E LATTOSIO

🌿 SEDANO

🌿 SENAPE

🌿 SEMI DI SESAMO

🌿 ARACHIDI

🌿 FRUTTA SECCA
(Noci, Nocciole, Mandorle...)

🌿 SOLFITI

🌿 LUPINI

PIATTI CONSIGLIATI

🌿 VEGETARIAN

🌿 VEGAN

🌿 GLUTEN FREE

🍷 CONGELATO

IN CUCINA E IN SALA USIAMO SILVI SABINA SAPORI AZ. AGRICOLA

www.baccanoroma.com

PANE & SERVIZIO

CESTINO DI PANE DEL FORNO ROSCIOLI

Roscioli

Tipo Genzano e Pizza bianca 🌿 🍷

~ 2,00 € PER PERSONA ~