

ENTRÉES

- ✓ ALICI FRITTE Salsa Tartare di cetriolini, olive, cerfoglio 10,00
 POLPO "COTTO A BASSA TEMPERATURA" E ARROSTO Salsa Aioli, cime di rapa e patate 14,00
 CARCIOFI ALLA GIUDIA come da tradizione 10,00
 TARTARE DI MANZO PIEMONTESE CON I CARCIOFINI ALLA BRACE Uovo Bio, capperi di Salina, senape di Meaux 20,00
 ✓ PIZZA FRITTA ALLA NAPOLETANA Pomodorini, fior di latte "Scarchilli", basilico, Pecorino Romano DOP 10,00
 TONNO DI CORSA "BUGGERRU" CON L'INSALATA RUSSA Carote, sedano, mela, patate, piselli, fagiolini, mayo espressa 16,00
 CARPACCIO DI MANZO MARINATO "48 ORE" AL VINO ROSSO E PEPE SARAWAK Scaglie di Parmigiano Reggiano, misticanza e pomodori secchi 16,00
 ✓ UN ASSAGGIO DI "2 CAPPESANTE CALDE" GRATINATE AL POMMERY Chantilly di Champagne, scalogno al dragoncello 12,00
 INSALATA DI PUNTARELLE ALLA ROMANA Acciughe del Conero, aglio, olio evo, peperoncino 9,00

SFIZI

- ✓ LE POLPETTE ALLA CACCIATORA DI CARDONCELLI Manzetta, cardoncelli, aceto di Volpaia, rosmarino 6,00
 ✓ LASAGNA DI CARCIOFI ROMANESCHI E CARDONCELLI AL GRAN CACIO Lasagna*, carciofi e cardoncelli, bechamelle, Gran cacio di Morolo 8,00
 UOVO FRITTO Cipolla di Montoro caramellata, schiuma di Parmigiano reggiano 7,00
 CARPIONE DI ALICI E ORTAGGI Aceto balsamico tradizionale di Modena "Chiarli" 8,00
 COTOLETTA DI GALLETTO Purea di patate, mayo Tartare 8,00
 MINI ROLL DI CARCIOFO ALLA GIUDIA Crema di "cacio e pepe", pomodoro e lattuga 8,00

PASTA

- ZUPPA DI FAGIOLI DEL PURGATORIO CON LE "FREGNACCE" Battuto al" aglio rosso, olio evo e rosmarino, stracci di pasta fresca 12,00
 AGNOLOTTI AL PLIN:
 • BURRO E SALVIA AL SUGO DI ARROSTO
 • IN CONSOMMÉ DI CAPPONE AL MADEIRA Arrosto di faraona, pollo bio, vitello Parmigiano Reggiano 18,00
 SPAGHETTI "PASTIFICIO AGRICOLO MANCINI" AL POMODORO Pomodorini di Corbara, aglio rosso di Sulmona, basilico 10,00
 PICI DI ACQUA E FARINA "CACIO E PEPE" Pecorino Romano DOP, pepe Criollo, olio evo 13,00
 BUCATINI "PASTIFICIO AGRICOLO MANCINI" ALL'AMATRICIANA Guanciale di Norcia, San Marzano dell'Agro Nocerino, Pecorino Romano DOP 13,00
 FETTUCCINE BURRO E PARMIGIANO Burro "Isigny" e Parmigiano Reggiano "36 mesi" da girare a tavola (La nostra interpretazione delle fettuccine all'Alfredo) 14,00
 RIGATONI "PASTIFICIO AGRICOLO MANCINI" ALLA CARBONARA Guanciale di Norcia, Pecorino Romano DOP, uovo Bio, pepe Jamaica 13,00
 TAGLIATELLE AL RAGÙ ALLA BOLOGNESE Tagliatelle*, un giorno di cottura lenta "secondo tradizione": alme di manzo, stinco di vitello, odori 14,00
 ✓ LASAGNA CON I CARCIOFI ROMANESCHI E I CARDONCELLI AL GRAN CACIO Lasagna*, carciofi e cardoncelli trifolati, bechamelle, Gran cacio di Morolo 14,00
 VERMICELLI "BENEDETTO CAVALIERI" CON I FRUTTI DI MARE ALLO ZAFFERANO Vongole, cozze, gamberi, calamaretti, seppioline 15,00

~ LE PASTE FRESCHE SONO FATTE IN CASA ~

PLATS

- ✓ ROYAL BURGER Bun al sesamo, pomodoro, lattuga, burger 100% italiana, Parmigiano Reggiano, prosciutto affumicato Branchi, mayo all'aceto balsamico tradizionale di Modena, Frites* 18,00
 ✓ PASTRAMI HOMEMADE Brisket new Zealand beef, spezie, mayo senapata di Meaux, pan di cereali, cetriolini Jumbo, Frites* 18,00
 BACCALÀ CON I CECI ALLA ROMANA Salvia, rosmarino, aglio rosso, olio nuovo 18,00
 FILETTO DI MAIALINO ARROSTO ALL'ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE Mela gratinata alla 'nduja, peperoni del Piquillo 22,00
 TATAKI DI TONNO ROSSO CON LA MANDORLA Mantecato di mandorla, agrodolce di petali di cipolla rossa 22,00
 CIMA DI VITELLO "COTTO A BASSA TEMPERATURA" IN SALMÌ ALL'ACETO DI JEREZ Cotto lentamente alle bacche di ginepro, cardoncelli e patate al rosmarino 22,00
 FILETTO DI MANZO "DANISH CROWN" ALLA PLANCHA Salsa "Bernese" Baccano, gratin Dauphinoise e radicchio di Treviso 24,00

Prosciutti Spagnoli ✓

- JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA TORREÓN 42 MESI RESERVA (100 Gr.) TAGLIATO A COLTELLO, PANE AL POMODORO, OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA 28,00 €
 JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA TORREÓN 36 MESI (100 Gr.) TAGLIATO A COLTELLO, PANE AL POMODORO, OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA 24,00 €

Foie Gras ✓

- FOIE DE VOLAILLE E FOIE GRAS PATÉ DI FEGATINI DI POLLO, MIRE POIX DI FICHI, MARASCHE LUXARDO, "PAIN BRIOCHE FAIT MAISON" 15,00 €
 TORCHON DI FOIE GRAS DI OCA UVETTA MARINATA AL BAS ARMAGNAC, GELATINA DI PEDRO XIMENEZ T. ALBALÀ, BRUSCHETTA DI "DANUBIO" 30,00 €

Prosciutti e Salumi Italiani ✓

- PROSCIUTTO CRUDO LANGHIRANO 28 MESI "ZUARINA" 12,00 €
 PROSCIUTTO CRUDO DI NERO PROSCIUTTO CRUDO DI NERO LUCANO AFFINATO A LEGNO DI FAGGIO A BASSIANO 20,00 €

Deli Assiette ✓

- I MAESTRI SALUMIERI, LE COOP AGRICOLE E GLI ALLEVATORI PROSCIUTTO CRUDO LANGHIRANO 28 MESI ZUARINA, MORTADELLA BOLOGNA, CORALLINA IN BUDELLO, FINOCCHIONA, SALSICCETTE, CIAUSCOLO DI VISSO 24,00 €

CROSTINI DI PANE

- ✓ BURRATA DI ANDRIA E COLATURA DI ALICI DI SICILIA con le cipolle di Tropea 10,00
 ✓ BURRATA DI ANDRIA, CARDONCELLI E CERFOGLIO 10,00
 ✓ BURRATA DI ANDRIA, PUNTARELLE E ACCIUGHE 10,00
 ✓ BURRATA DI ANDRIA E CARCIOFI ALLA BRACE 10,00

MOZZARELLA DI BUFALA ✓

- (250 Gr.) 10,00 €
 CON POMODORO E BASILICO ALLA CAPRESE 12,00 €
 CON SALMONE AFFUMICATO NORVEGESE 18,00 €
 CON FILETTI DI ACCIUGHE DEL MAR ADRIATICO Selez. Silvano Carso Pietro 16,00 €
 CON PROSCIUTTO CRUDO LANGHIRANO "28 mesi" Zuarina 16,00 €

FORMAGGI & ASSIETTE ✓

- ASSIETTE DI FORMAGGI DELLA TRADIZIONE ITALIANA Latte vaccino, caprino e ovino 15,00 €
 ASSIETTE DI FORMAGGI TIPICI ROMANI Latte vaccino, caprino e ovino 14,00 €
 GRAND ASSIETTE DI FORMAGGI E SALUMI a mano libera del gastronomo 25,00 €
 IL PARMIGIANO REGGIANO SOPRA I 1000 MT. Selez. "Silvano Prompicai" 15,00 €
 BURRATA DI ANDRIA con i carciofi alla brace 15,00 €

L'ALTRA GASTRONOMIA ✓

- MORTADELLA BOLOGNA NATURALE con le scaglie di Parmigiano Reggiano "36" mesi sopra i 1000 mt. 10,00 €
 SALMONE NORVEGESE AFFUMICATO con brioche "Fait Maison" e burro d'Isigny 23,00 €
 FILETTI DI ACCIUGHE DEL MAR ADRIATICO Selez. Silvano Carso Pietro 16,00 €
 GIARDINIERA ARTIGIANALE 10,00 €
 SOTT'OLII AGNONI 10,00 €

~ INSALATE & CONTORNI ~

- ✓ INSALATA DI TONNO ROSSO E ZENZERO AL SESAMO INDIVIA ROMANA, VALERIANA, RUCOLA, SPINACI, TONNO ROSSO AL SESAMO, SALSA TAHINA 16,00 €
 ✓ CAESAR SALAD CAPPUCINA, POLLO RUSPANTE ARROSTO, BRUSCHETTA, UOVA BIO, BACON AFFUMICATO, CAESAR DRESSING 14,00 €
 INSALATA DI AVOCADO CON IL TONNO SOTT'OLIO DI CARLOFORTE CRESCIONE D'ACQUA, PATATE, MISTICANZA, CETRIOLI, POMODORI SICILIA, UOVO AFFOGATO, GUACAMOLE 15,00 €
 INSALATA DI CARCIOFI CRUDI SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO, MELOGRANO E ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA 12,00 €
 CICORIELLA RIPASSATA Aglio, olio evo, peperoncino 6,00 €
 CARCIOFI ALLA ROMANA Acciughe, capperi, olio evo, mentuccia 6,00 €
 PUREA DI PATATE Burro d'Isigny, sale Maldon, noce moscata 6,00 €
 SPICCHIETTI DI PATATE AL FORNO Olio evo, aglio, rosmarino 6,00 €
 ✓ POMMES FRITES Patate*, sale Maldon 6,00 €
 ✓ SWEET POMMES FRITES Patate*, sale Maldon 6,00 €

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 GOQUILLAGES

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, WASABI E PANE NERO AI SEMI

PLATEAU PARIS

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

~ 50,00 € ~

PLATEAU GRAN CRU

8 OYSTERS DU JOUR, 4 SCAMPI*, 2 CEVICHE DEL PESCATO DEL GIORNO,
4 GAMBERI ROSSI* SICILIA, 2 SASHIMI DI TONNO ROSSO* E SALMONE*,
6 GAMBERI ROSA*, 4 RICCI DI MARE

~ 80,00 € ~

PLATEAU ROYAL

8 OYSTERS DU JOUR, 4 SCAMPI*, 2 CEVICHE DEL PESCATO DEL GIORNO,
4 GAMBERI ROSSI* SICILIA, 2 SASHIMI DI TONNO ROSSO* E SALMONE*,
12 GAMBERI ROSA*, 1 ASTICE AL VAPORE, 6 RICCI DI MARE

~ 150,00 € ~

OSTRICHE

GRAN SELEZIONE DI OYSTER DU JOUR E RICCI DI MARE (SECONDO PESCATO)

	Cad.	6 Pz.	12 Pz.
FINE HERVÉ N°2 Francia, Marennes	5,00 €	26,00 €	48,00 €
LA PERLE D'UTAH BEACH N°2 Francia, Utah	5,00 €	26,00 €	48,00 €
SPECIAL GILLARDEAU N°2 Francia, Marennes	6,00 €	32,00 €	58,00 €
LEGRANDE Francia, Noirmoutier	6,00 €	32,00 €	58,00 €
TSARSKAYA N°2 Francia, Cancale	6,00 €	32,00 €	58,00 €
OSTRA REGAL SELECTION OR N°2 Irlanda, Bannow Bay	7,00 €	36,00 €	70,00 €
MARQUISE DE BONSONGE SPECIAL Francia, Marennes	7,00 €	36,00 €	70,00 €
OSTRICA DEL GIORNO	5,00 €		
RICCI DI MARE (SECONDO PESCATO)	3,00 €		

CRUDI

GAMBERI ROSSI DI SICILIA* o GAMBERI ROSA*

o SCAMPI* o SASHIMI DEL PESCATO DEL GIORNO

TUTTI I CRUDI POSSONO VARIARE SU DISPONIBILITÀ DEL MERCATO

~ 25,00 € A porzione ~

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

DESSERT

	€ - Euro
✓ CRÈME BRÛLÉE AGLI AGRUMI Pompelmo, arancia, clementine, lime	8,00
✓ GIOSTRA DI BOMBETTE FRITTE (8 PZ.) Salsa di lamponi, gianduia, zabaione al Marsala	12,00
✓ PAVLOVA Meringa, panna montata, fragole, marasche Luxardo	8,00
✓ TIRAMISÙ Crema di mascarpone, caffè espresso, crumble di cioccolato Ebene 72% Weiss	4,50
✓ PANNA COTTA COME A BRA Daquoise di pistacchio, caramello al sale	4,50
✓ CHEESE CAKE al ragout di frutti rossi, cannella e arancia	4,50
✓ PETIT FOURS Baci di Dama, Sablé Breton, Cinnamon shortbread, salsa Gianduia	6,00
✓ ANANAS AL MARASCHINO LUXARDO	6,00
✓ TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA	10,00
✓ GELATO E SORBETTO DEL GIORNO	8,00

ALLERGENI

☼ CEREALI CONTENENTI GLUTINE	🐟 PESCE	🌿 SEDANO	🌰 FRUTTA SECCA (Noci, Nocciole, Mandorle...)
🦀 CROSTACEI	🐚 MOLLUSCHI	🌶️ SENAPE	🧂 SOLFITI
🥚 UOVA	🍷 SOIA	🌱 SEMI DI SESAMO	🌱 LUPINI
	🥛 LATTE E LATTOSIO	🌰 ARACHIDI	

🕒 ALL DAY LONG

🌱 VEGETARIAN

🌱 VEGAN

🌱 GLUTEN FREE

❄️ CONGELATO

IN CUCINA E IN SALA USIAMO Olio Extra Vergine di Oliva Quattrociocchi, Alatri (Fr)

www.baccanoroma.com

LOBSTER



ASTICE E POMMES FRITES

MAYONNAISE 30,00 € / 50,00 €
GRIGLIATO 30,00 € / 50,00 €

CATALANA DI ASTICE "BACCANO"

Cipolla rossa, pomodorini, patate, basilico, olio evo, aceto di Barolo 30,00 €

LOVELOBS PAIN DORÉ DI ASTICE

Astice, lobster roll, piccola misticanza, burro d'Isigny, salsa americana, sweet pommes frites* 28,00 €

OSTRICHE & MUSCADET

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



~ 15,00 € ~

VINI DA DESSERT

	€ - Euro
MOSCATO D'ASTI Saracco, Piemonte	6,00 €
AUR TRAMINER PASSITO Ronco del Gelso, Friuli Venezia Giulia	6,00 €
L'ECRÛ PASSITO ZIBIBBO Firriato, Sicilia	7,00 €
MOSCATO DI NOTO PASSITO Planeta, Sicilia	7,00 €
VIN SANTO CARMIGNANO RISERVA 2011 Capezzana, Toscana	10,00 €
DON P.X. GRAN RISERVA 1990 Pedro Ximenez, Bodegas de Toro Albalà	10,00 €

PANE & SERVIZIO

CESTINO DI PANE DEL FORNO ROSCIOLI



Tipo Lariano a pasta acida, Tipo Genzano, Pizza bianca, Azzimo, Scrocchiarella all'olio evo

~ 2,00 € PER PERSONA ~