

ENTRÉES

€ · Euro

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

PASTA

€ · Euro

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

~ LE PASTE FRESCHE SONO FATTE IN CASA ~

PLATS

€ · Euro

ROYAL BURGER <i>Bun al sesamo, pomodoro, cappuccina, burger 100% carne italiana, Cheddar cheese, chips di bacon, Ketchup home made, patate Spicy</i>	18,00
PASTRAMI HOMEMADE <i>Brisket New Zealand beef, spezie, mayo senapata di Meaux, pan di cereali, cetriolini Jumbo, pommes Frites</i>	18,00
SANDWICH DI BRANZINO CON LATTUGA ROMANA <i>Peperoni Pontecorvo, crudaiola di pomodoro, carciofi fritti</i>	22,00
TAGLIATA DI ANGUS ALLEVATO IN LIBERTÀ ALLA PLANCHA <i>Cime di rapa, pomodorini De Carlo, rings di cipolla, salsa Bernese Baccano</i>	24,00
PESCE SCIABOLA ARROSTO AI PISTACCHI SICILIANI <i>Broccoli romaneschi, granella e salsa di pistacchi di Bronte</i>	18,00
GUANCIA DI MANZO BRASATA ALLA "VACCINARA" 36 ORE <i>Purea di marroni al rosmarino, riduzione di sugo di arrosto al vino rosso e sedano</i>	20,00
TONNO ROSSO SCOTTATO CON LA CAPONATA ALLA SICILIANA <i>Caponata di melanzane al miele di Zagara, finocchio, mosto d'uva</i>	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 <i>Selezione Silvano Carso Pietro</i>	14,00 €
CON PROSCIUTTO CRUDO LANGHIRANO "28 mesi" Zuarina	14,00 €

FORMAGGI & ASSIETTE

ASSIETTE DI FORMAGGI DELLA TRADIZIONE ITALIANA <i>Latte vaccino, caprino e ovino</i>	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 • con i pomodorini sott'olio De Carlo, basilico e origano	14,00 € 12,00 €

L'ALTRA GASTRONOMIA

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

~ INSALATE & CONTORNI ~

INSALATA DI CARCIOFI CON IL PARMIGIANO REGGIANO E LE NOCCIOLE CARCIOFI, CAPPUCINA, PARMIGIANO REGGIANO, NOCCIOLA PIEMONTE	12,00 €
CAESAR SALAD CAPPUCINA, 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 <i>Alio, olio evo, peperoncino</i>	6,00 €
CAPONATA DI MELANZANE <i>Agrodolce di miele di Zagara</i>	6,00 €
CARCIOFI ALLA ROMANA <i>Acciughe, mentuccia, aglio, olio evo</i>	6,00 €
SPICCHIETTI DI PATATE AL FORNO <i>Olio evo, aglio, rosmarino</i>	5,00 €
POMMES FRITES <i>Patate, sale Maldon</i>	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 MANTECATA 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

🦀 CROSTACEI
🥚 UOVA

🌿 SEDANO
🥒 SENAPE
🌿 SEMI DI SESAMO
🌿 ARACHIDI

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

🌿 SOLFITI
🌿 LUPINI

🌿 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 ~