

# SPECIALITÀ GASTRONOMICHE

## 1 Salumi

PORZIONE



**FINOCCHIONA SBRICOLONA**  
con la scrocchiarella e sott'olii Agnoni ..... 14,00 €

**LONZINO**  
con la scrocchiarella e sott'olii Agnoni ..... 14,00 €

### SALUMIFICIO FEDERICI - MARCHE

**CIAUSCOLO E SALAMELLA DI FEGATO**  
con pizza bianca e composte di frutta ..... 13,00 €

**MORTADELLA BOLOGNA  
ARTIGIANALE AL PISTACCHIO**  
con le scaglie di Parmigiano Reggiano oltre i "30 mesi" ..... 13,00 €

**SELEZIONE DI SALUMI  
DELLA TRADIZIONE ITALIANA**   
un percorso da Nord a Sud della Penisola ..... 18,00 €

## Prosciutti Spagnoli e Italiani

TAPAS PORZIONE



**JAMÓN IBÉRICO  
DE BELLOTA TORREÓN 36 MESI** (50 Gr.) (100 Gr.)  
tagliato al coltello,  
Pan y Tomate, olio evo ..... 15,00 € 22,00 €

**JAMÓN IBÉRICO  
DE BELLOTA TORREÓN 48 MESI** (50 Gr.) (100 Gr.)  
tagliato al coltello,  
Pan y Tomate, olio evo ..... 17,00 € 26,00 €

**PROSCIUTTO CRUDO DI LANGHIRANO**  
30 mesi "Zuarina" ..... 16,00 €

## FORMAGGI & LATTICINI

**BURRATINA ANDRIA** con selezione di sott'olii Agnoni ..... 12,00 €

**BURRATINA DI BUFALA CON IL CAVIALE OSCIETRA IMPERIAL "GIAVERI"** (15 Gr.) e gelatina di melone ..... 35,00 €

**ASSIETTE DI "FORMAGGI DEL GIORNO" DELLA TRADIZIONE ITALIANA E FRANCESE**  
latte vaccino, caprino e ovino; mieli e marmellate ..... 16,00 €

**GRAND ASSIETTE DI FORMAGGI E SALUMI DELLA TRADIZIONE ITALIANA E FRANCESE**  
a mano libera del Gastronomo ..... 26,00 €

## MOZZARELLA DI BUFALA (150 Gr. / 10,00 €)

CASEIFICIO AURIEMMA - CAPUA

**ALLA CAPRESE**  
di pomodoro e basilico ..... 15,00 €

**CON IL SALMONE**  
scozzese affumicato **FOODLAB** ..... 19,00 €

**CON I FILETTI DI ALICI**  
del Mar Cantabrico "Nardin" Seleccion ..... 18,00 €

**CON IL PROSCIUTTO CRUDO**  
di Langhirano 30 mesi "Zuarina" ..... 16,00 €

## GASTRONOMIA DI MARE

**SALMONE SCOZZESE AFFUMICATO** **FOODLAB** con brioches "Fait Maison" e burro della Loira ..... 22,00 €

**FILETTI DI ALICI DEL MAR CANTABRICO "NARDIN" SELECCION**  
Acciughe del Mar Cantabrico "Nardin", burro della Loira, bruschette di Pan brioches ..... 18,00 €

**SARDINE DELLA GALIZIA** con la scrocchiarella e la burratina di Andria ..... 17,00 €

**BOTTARGA DI MUGGINE** con la burratina di Andria ..... 20,00 €

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.

# ENTRÉE

<b>TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE "OBERTO" PREPARATA AL TAVOLO</b> <i>uova Bio, Worcester sauce, senape di Meaux, cipollina, limone, acciughe, prezzemolo</i> .....	23,00 €
<b>CARCIOFO ALLA GIUDIA ANTICA RICETTA GIUDAICO ROMANESCA</b> <i>carciofo romanesco, sale Maldon, pepe Sarawak</i> .....	7,00 €
<b>IL NOSTRO CROISSANT CON BURRO, ACCIUGHE E PORCHETTA</b> <i>mini croissant (2 pz.), burro francese, acciughe del Cantabrico e porchetta di Ariccia</i> .....	14,00 €
<b>ALICI FRITTE CON MELANZANE</b> <i>alici del Mar Cantabrico, pane di pankò, purea di melanzane</i> .....	14,00 €
<b>TRIPPE DI BACCALÀ, POLENTINA DI CECI E RICOTTA AFFUMICATA</b> <i>trippe di baccalà islandese, polentina di ceci, scaglie di ricotta vaccina affumicata</i> .....	16,00 €
<b>PARMIGIANA DI MELANZANE AI FIORI DI ZUCCA</b> <i>passata di pomodoro San Marzano, fior di latte di Agerola e basilico, Parmigiano 36 mesi</i> .....	13,00 €
<b>FASOLARI AL GRATIN CON CAPONATA</b> <i>fasolari gratinati con caponata di melanzane alla siciliana</i> .....	15,00 €
<b>CIPOLLA AL FORNO, RACLETTE E MORTADELLA DI BOLOGNA</b> <i>cipolla di Cannara al forno, fonduta di fromage Raclette e mortadella di Bologna IGP</i> .....	13,00 €

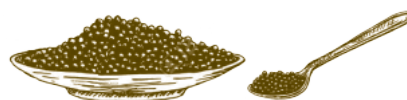
## IL CAVIALE DI BACCANO

**CAVIALE GOLDEN STERLET "GIAVERI" (30 Gr.)**  
*pane integrale, burro Normandia, panna acida, uovo sode, prezzemolo, blinis* .....

70,00 €

**TAGLIOLINO AL CAVIALE E BURRO AROMATICO**  
*burro alle erbe aromatiche, caviale Siberian Imperial "Giaveri" (15 Gr.)* .....

35,00 €



## PASTA

**RIGATONI "CAVALIERI" ALLA CARBONARA**  
*uovo di Marans, Pecorino Romano Dop, Parmigiano Reggiano 36 mesi, guanciale, pepe Sarawak* .....

15,00 €

**SPAGHETTI "TRAFILA ORO" VERRIGNI AL BURRO E ACCIUGHE**  
*burro della Normandia, acciughe del Mar Cantabrico* .....

18,00 €

**ZUPPETTA DI CROSTACEI, CIAUSCOLO E PANE CROCCANTE**  
*crostacei del giorno, ciauscolo Federici, crostini di pane* .....

20,00 €

**½ MANICHE "MANCINI" ALL'AMATRICIANA**  
*pomodoro Bio San Marzano, guanciale, Pecorino Romano Dop* .....

15,00 €

**RIGATONE "CAVALIERI" CON BOTTARGA, ORO 24 KT E BURRO ALLO YUZU**  
*bottarga di muggine, Oro 24 Kt, burro allo Yuzu* .....

24,00 €

**TORTELLINI DI BOLOGNA**  
• IN BRODO DI CAPPONE  
*tortellini artigianali freschi bolognesi in brodo di cappone* .....

19,00 €

• DOPPIA PANNA E PARMIGIANO 36 MESI  
*tortellini artigianali freschi bolognesi, Parmigiano Reggiano 36 mesi* .....

20,00 €

**VELLUTATA DI CIPOLLA E SCALOGNO CON BURRATA E OSTRICHE**  
*cipolla di Cannara, scalogno, burrata di Andria, tartare di ostriche e chips di barbabietole* .....

18,00 €

**TONNARELLO FATTO IN CASA "CACIO E PEPE"**  
*Pecorino Romano PDO, pepe Sarawak* .....

14,00 €

TUTTE LE PASTE FRESCHE SONO FATTE IN CASA

## IL FOIE GRAS

### di Nabil

**CROQUE MONSIEUR AL FOIE GRAS**  
*con mele Annurche al pain d'épices, scalogno glassato al timo* .....

22,00 €

**LA NOSTRA TERRINA CON PERE E ZAFFERANO**  
*terrina con pere glassate e pistilli di zafferano, pane ai fichi* .....

32,00 €

**TORTELLO DI BACCALÀ, FOIE GRAS E MOSTO**  
*tortello ripieno di baccalà mantecato con salsa di foie gras e mosto d'uva* .....

24,00 €

## LOBSTER



**CATALANA DI ASTICE ALLA "BACCANO"**  
*astice, gamberoni e scampi al vapore, capasanta, pomodoro Camone, patate di Avezzano, cipolla rossa di Tropea, basilico, aceto di Barolo, roux di aglio nero, olio evo* .....

38,00 €

**LOBSTER BURGER** *astice, brioche bread, salsa New-Burg, misticanza, chips di patate dolci* .....

19,00 €

**LINGUINE "CAVALIERI", ASTICE ARROSTO E SALSA DI CIME DI RAPA**  
*con "Primo Sale" (formaggio di pecora), fiori di lavanda* .....

25,00 €

3 OSTRICHE & 1 BICCHIERE DI CHAMPAGNE

25,00 €

# BAR A HUITRES ET COQUILLAGES

TUTTI I NOSTRI PLATEAUX SONO ACCOMPAGNATI DA BURRO DELLA LOIRA, LIMONE HAUTE COUTURE, MIGNONETTE

## OYSTER BAR

	SINGOLA	12 Pz.	24 Pz.
TARBOURIECH PERLA DEL DELTA N° 3 – VENETO, ITALIA.....	7,00 €	70,00 €	110,00 €
OSTRA REGAL SELECTION OR N° 3 – BANNOW BAY, IRLANDA.....	8,00 €	80,00 €	120,00 €
GILLARDEAU N° 3 – MARENNES, FRANCIA.....	6,00 €	60,00 €	100,00 €
LE MARIE MORGANES N° 2 – BRETAGNA, FRANCIA.....	7,00 €	70,00 €	110,00 €
PLEIADE N° 2 – NORMANDIA, FRANCIA.....	7,00 €	70,00 €	110,00 €
OSTRICA DEL GIORNO.....	6,00 €	60,00 €	100,00 €

OSTRICA GRATINATA CON MELA VERDE E IL SUO SUCCO (2 PZ.) ..... 12,00 €

## I CRUDI

SEI ASSAGGI DI CRUDO "DU JOUR"

Un percorso culinario di ritorno dalla pesca, l'offerta del giorno a fantasia del nostro Chef ..... 24,00 €

CARPACCIO DI PESCE DEL GIORNO ..... 25,00 € A porzione

TARTARE DI PESCE DEL GIORNO..... 25,00 € A porzione

## PLATEAU DU JOUR

2 SCAMPI, 2 GAMBERI ROSSI, 2 GAMBERI VIOLA, 8 GAMBERETTI GOBETTI, 2 OSTRICHE REGAL OR, 1 TARTARE ..... 40,00 €

TUTTI I CRUDI POSSONO VARIARE SU DISPONIBILITÀ DEL MERCATO

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

## SECONDI

CARRÈ DI AGNELLO, PATATE E SALSA AL TARTUFO NERO  
carrè di agnello con battuto di erbe, patate novelle alla Provenzale ..... 26,00 €

GUANCIA DI MANZO AL BAROLO,  
PATATE MONTATE ALL'OLIO EVO E BACON CROCCANTE  
guancia di manzo al Barolo, patate di Avezzano e bacon..... 24,00 €

COTOLETTA DI VITELLA ALLA MILANESE  
"OMAGGIO A GUALTIERO MARCHESI"  
costoletta di vitello, crocchetta di patate e spicy mayo ..... 28,00 €

TRANCIO DI PESCE DEL GIORNO,  
VERDURE BABY E SALSA AGRODOLCE ..... 27,00 €

FILETTO DI BACCALÀ, RETE DI MAIALE E VERDURE  
baccalà islandese in rete di maiale e verdure in tempura..... 26,00 €

SOGLIOLA  
• ALLA BACCANO  
panatura al panko e purea di patate ..... 10,00 € (Ogni 100 Gr.)  
• ALLA MUGNAIA  
con burro allo Yuzu ..... 10,00 € (Ogni 100 Gr.)

## IL PESCATO DEL GIORNO

AL PESO (IN SALA)

BRANZINO ..... 9,00 € (Ogni 100 Gr.)  
ORATA..... 9,00 € (Ogni 100 Gr.)  
RICCIOLA ..... 9,00 € (Ogni 100 Gr.)  
GALLINELLA ..... 9,00 € (Ogni 100 Gr.)  
ASTICE ..... 11,00 € (Ogni 100 Gr.)  
SCAMPI..... 12,00 € (Ogni 100 Gr.)  
GAMBERI ROSSI..... 13,00 € (Ogni 100 Gr.)

## GRILL

BACCANO "ROYAL BURGER"  
DI SCOTTONA  
bun, pomodoro, cappuccina, 230 gr. di Scottona "The original",  
cheddar cheese, chips di bacon, pommes frites ..... 18,00 €

COSTATA DI SCOTTONA con salsa Bernese..... 26,00 €

T BONE "DRY AGED" DI "PRUSSIANA"  
(1.200 Gr. / 40 GG. DI MATURAZIONE)  
salsa Bernese, cicoria ripassata, carciofo alla Romana,  
patate novelle arrosto..... 7,00 € (Ogni 100 Gr. / AL PESO - IN SALA)

## INSALATE

CAESAR SALAD cappuccina, tagliata di pollo ruspante, bacon,  
uova Bio, crostini di pane, Parmigiano Reggiano, Caesar dressing ..... 15,00 €

LA NIZZARDA  
con tonno della Costiera, patate di Avezzano, fagiolini,  
olive, pomodori, uova e acciughe ..... 15,00 €

INSALATA DI ERBE AROMATICHE  
uva nera, flocchi di gorgonzola dolce e nocciole tostate..... 15,00 €

## Contorni

CARCIOFO ALLA ROMANA  
olio evo, menta, prezzemolo, aglio, vino..... 8,00 €  
FRENCH FRIES  
patate, sale Maldon..... 7,00 €  
CICORIA RIPASSATA  
olio evo, aglio rosso, peperoncino..... 7,00 €  
PATATE NOVELLE AL FORNO  
olio evo, rosmarino, aglio rosso ..... 7,00 €

# DESSERT

PICCOLI KRAPPEN FRITTI <i>crema allo zabaione, coulis ai lamponi, salsa di cioccolato alle nocciole</i> .....	10,00 €
TIRAMISÙ <i>mascarpone, uova bio, savoiardo @Baccano, caffè espresso</i> .....	10,00 €
TARTELLETTA AL LIMONE FRUTTI ROSSI E CIOCCOLATO BIANCO <i>cremoso allo Yuzu, salsa al cioccolato bianco, frutti di bosco</i> .....	10,00 €
INSALATA DI FRUTTI DI BOSCO AL NATURALE <i>more, lamponi, fragole, mirtili, menta, lime</i> .....	10,00 €
CRÈME BRÛLÉE AL PISTACCHIO DI BRONTE .....	10,00 €
CREMOSO AL TEA "EARL GREY" <i>cioccolato al latte Jivara 40%, crema inglese, "Earl Grey"</i> .....	10,00 €
CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO <i>con coulis ai frutti di bosco</i> .....	10,00 €
ACQUA ( <i>San Pellegrino, Panna, Nepi</i> ) .....	3,00 €
CAFFÈ .....	2,50 €

## Vini da Dessert

MOSCATO D'ASTI <i>Moscato - Saracco, Piemonte</i> .....	6,00 €
AUR TRAMINER PASSITO 2016 <i>Traminer aromatico Ronco del Gelso, Friuli</i> .....	7,00 €
RIES VIGNA PEZZOLO V.T.B., MARCHESI DI MONTALTO <i>Riesling - Montalto Pavese, Lombardia</i> ....	7,00 €
VIN SANTO CARMIGNANO RISERVA 2011 <i>Trebbiano - Capezzana, Toscana</i> .....	10,00 €
DON P.X. GRAN RESERVA 1990 <i>Pedro Ximenez, Bodegas de Toro Albalà</i> .....	10,00 €



## Cocktails

HANKY PANKY <i>Gin, Vermouth Rosso, Fernet</i> .....	10,00 €
MANHATTAN <i>Rye Whiskey, Vermouth Rosso, Angostura</i> .....	10,00 €
OLD FASHIONED <i>Bourbon, Zuccheri, Angostura Bitter</i> .....	10,00 €
SIDECAR <i>Cognac, Cointreau, Limone</i> .....	10,00 €
MARGARITA <i>Tequila, Cointreau, Lime</i> .....	10,00 €
GIN TONIC <i>Gin, Acqua tonica</i> .....	10,00 €

## 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	

🌿 VEGETARIAN

🌿 VEGAN

🌿 GLUTEN FREE

❄️ CONGELATO

CESTINO DI PANE DEL FORNO ROSCIOLI E DELL'ANTICO FORNO RIPOSATI (PANE a persona) ..... 3,00 €

IN CUCINA E IN SALA USIAMO OLII EXTRA VERGINE DI OLIVA AZIENDA DANIELE GALLOTTI