

SALUMI & FORMAGGI

Salumi Italiani

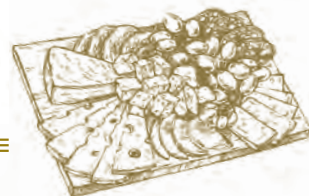
MORTADELLA BOLOGNA ARTIGIANALE AL PISTACCHIO DI BRONTE <i>con le scaglie di Parmigiano Reggiano oltre i "30 mesi"</i>	13,00 €
MORTADELLA BOLOGNA ARTIGIANALE ARTIGIANALE AL TARTUFO <i>con le scaglie di Parmigiano Reggiano oltre i "30 mesi"</i>	14,00 €
CULATELLO DI ZIBELLO "PIO TOSINI"	35,00 €
PROSCIUTTO DI PARMA "PIO TOSINI" 30 MESI <i>selezione di Baccano</i>	22,00 €
PROSCIUTTO DI CINTA SENESE <i>taglio "al polpastrello"</i>	35,00 €
BRESAOLA DI CHIANTINA <i>con rucola, Piave stravecchio e vinaigrette</i>	17,00 €
SELEZIONE DI SALUMI DELLA TRADIZIONE ITALIANA <i>un percorso da Nord a Sud della Penisola</i>	25,00 €

Prosciutti Spagnoli

	Tapas	Porzione
PATANEGRA "5J" SANCHEZ ROMERO <i>taglio "al polpastrello", Pan y Tomate, olio evo</i>	22,00 €	40,00 €
PATANEGRA ALBA REAL 5 ANNI <i>taglio "al polpastrello", Pan y Tomate, olio evo</i>	20,00 €	38,00 €
ECCELLENZE IBERICHE <i>Patanegra, Salsiccion, Chorizo, Caña de Lomo</i>	16,00 €	30,00 €

Formaggi

TAGLIERE DI FORMAGGI E SALUMI	25,00 €
SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI <i>a mano libera del Gastronomo</i>	16,00 €
SELEZIONE DI FORMAGGI FRANCESI <i>a mano libera del Gastronomo</i>	18,00 €



25,00 €

16,00 €

18,00 €

SELEZIONE DI SOTT'OLII AGNONI *cipolla borettana in olio balsamico, melanzane, zucchine, pomodori secchi, olive e carciofo romanesco*..... 12,00 €

TRIS DI CARCIOFI ROMANESCHI ALLA BRACE SOTT'OLIO..... 12,00 €

TONNO ROSSO DEL MEDITERRANEO <i>con carciofo sott'olio e olive</i>	18,00 €
ALICI DEL CANTABRICO (<i>Caliber Ø</i>) <i>con riccioli di burro Demi-Sel e pane tostato</i>	18,00 €
SALMONE SCOZZESE AFFUMICATO FOODLAB <i>con brioche del la maison e burro Demi-Sel</i>	22,00 €
BOTTARGA DI MUGGINE DI CABRAS <i>e scrocchiarella all'olio Evo</i>	20,00 €

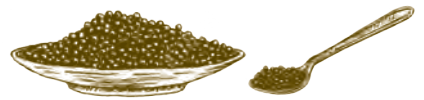
SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE NELLA NOSTRA ATTIVITÀ SONO PRESENTI ALLERGENI,
PERTANTO SI INVITANO LE PERSONE ALLERGICHE E/O INTOLLERANTI A CHIEDERE INFORMAZIONI AL PERSONALE.

ENTRÉE

TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE "OBERTO" PREPARATA AL TAVOLO <i>uova Bio, Worcester sauce, senape di Meaux, cipollina, limone, acciughe, prezzemolo</i>	23,00 €
CARCIOFO ALLA GIUDIA ANTICA RICETTA GIUDAICO ROMANESCA <i>carciofo romanesco, sale Maldon, pepe Sarawak</i>	7,00 €
IL NOSTRO CROISSANT CON BURRO, ACCIUGHE E PORCHETTA <i>mini croissant (2 pz.), burro francese, acciughe del Cantabrico e porchetta di Ariccia</i>	14,00 €
ALICI FRITTE CON MELANZANE <i>alici del Mar Cantabrico, pane di panko, purea di melanzane</i>	14,00 €
TRIPPE DI BACCALÀ, POLENTINA DI CECI E RICOTTA AFFUMICATA <i>trippe di baccalà islandese, polentina di ceci, scaglie di ricotta vaccina affumicata</i>	16,00 €
PARMIGIANA DI MELANZANE AI FIORI DI ZUCCA <i>passata di pomodoro San Marzano, fior di latte di Agerola e basilico, Parmigiano 36 mesi</i>	13,00 €
FRITTO IN TEMPURA DI MISTO PESCE E VERDURE <i>calamari, gamberi, alici, baccalà, verdure miste</i>	20,00 €
CIPOLLA AL FORNO, RACLETTE E MORTADELLA DI BOLOGNA <i>cipolla di Cannara al forno, fonduta di fromage Raclette e mortadella di Bologna IGP</i>	13,00 €

IL CAVIALE DI BACCANO

CAVIALE ALBINO GOLDEN STERLET "GIAVERI" (30 Gr.) <i>pane integrale, burro Normandia, panna acida, uovo sode, prezzemolo, blinis</i>	70,00 €
TAGLIOLINO AL CAVIALE E BURRO AROMATICO <i>burro alle erbe aromatiche, caviale Siberian Imperial "Gjaveri" (15 Gr.)</i>	35,00 €



PASTA

RIGATONI "CAVALIERI" ALLA CARBONARA <i>uovo di Marans, Pecorino Romano Dop, Parmigiano Reggiano 36 mesi, guanciale, pepe Sarawak</i>	15,00 €
SPAGHETTI "TRAFILA ORO" VERRIGNI AL BURRO E ACCIUGHE <i>burro della Normandia, alici del Mar Cantabrico</i>	18,00 €
½ MANICHE "MANCINI" ALL'AMATRICIANA <i>pomodoro Bio San Marzano, guanciale, Pecorino Romano Dop</i>	15,00 €
SPAGHETTI "TRAFILA ORO" VERRIGNI CON LE VONGOLE VERACI PESCATE A MANO <i>100% vongole veraci pescate, aglio, olio Evo, crema di porro e fondo di cottura</i>	25,00 €
RIGATONE "CAVALIERI" CON BOTTARGA, ORO 24 KT E BURRO ALLO YUZU <i>bottarga di muggine, Oro 24 Kt, burro allo Yuzu</i>	24,00 €
TORTELLINI DI BOLOGNA	
• IN BRODO DI CAPPONE <i>tortellini artigianali freschi bolognesi in brodo di cappone</i>	19,00 €
• DOPPIA PANNA E PARMIGIANO 36 MESI <i>tortellini artigianali freschi bolognesi, Parmigiano Reggiano 36 mesi</i>	20,00 €
TONNARELLO FATTO IN CASA "CACIO E PEPE" <i>Pecorino Romano PDO, pepe Sarawak</i>	14,00 €

TUTTE LE PASTE FRESCHE SONO FATTE IN CASA

IL FOIE GRAS

di Nabil

CROQUE MONSIEUR AL FOIE GRAS <i>con mele Annurche al pain d'épices, scalogno glassato al timo</i>	22,00 €
LA NOSTRA TERRINA CON PERE E ZAFFERANO <i>terrina con pere glassate e pistilli di zafferano, pane ai fichi</i>	32,00 €
TORTELLO DI BACCALÀ, FOIE GRAS E MOSTO <i>tortello ripieno di baccalà mantecato con salsa di foie gras e mosto d'uva</i>	24,00 €

LOBSTER



CATALANA DI ASTICE ALLA "BACCANO" <i>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</i>	38,00 €
LOBSTER BURGER <i>astice, brioche bread, salsa New-Burg, misticanza, chips di patate dolci</i>	19,00 €
LINGUINE "CAVALIERI" ALL'ASTICE <i>astice, pomodorini datterini</i>	28,00 €

	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 45,00 €

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 €

OSSOBUCO CON RISOTTO ALLA MILANESE
midollo di ossobuco, risotto "Acquerello", pistilli di zafferano,
burro Eclairé, olio Evo, scalogno, vino..... 29,00 €

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

BOLLITO MISTO CON MOSTARDA ARTIGIANALE DI CREMONA
manzo, maiale, lingua, muscolo, bondiola, cappono, spalla 28,00 €

LA "BOUILLABAISSE", ZUPPA DI PESCE DI SCOGLIO CON CROSTINI
gallinella, scorfano, spigola, aglio, olio Evo, scalogno, vino 28,00 €

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

IL PESCATO DEL GIORNO

AL PESO (Prezzo per ogni 100 Gr.)

SOGLIOLA ALLA BACCANO
panatura al panko e purea di patate 10,00 €

SOGLIOLA ALLA MUGNAIA
con burro allo Yuzu 10,00 €

BRANZINO AL SALE O AL FORNO..... 9,00 €

ORATA AL SALE O AL FORNO 9,00 €

RICCIOLA AL FORNO 9,00 €

GALLINELLA AL GUAZZETTO 9,00 €

ASTICE ALLA GRIGLIA O AL VAPORE 12,00 €

SCAMPI ALLA GRIGLIA 12,00 €

GAMBERI ROSSI ALLA GRIGLIA..... 13,00 €

GRILL

BACCANO ROYAL BURGER

230 gr. di Scottona "The original", cheddar cheese,
chips di bacon, pomodoro, cappuccina, bun, 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 DATTERINI MISTI
con basilico Greco e olio evo 12,00 €

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 €

PUNTARELLE ALLA ROMANA
con salsa di acciughe del Mar Cantabrico 8,00 €

PATATE NOVELLE AL FORNO
olio evo, rosmarino, aglio rosso 7,00 €

PURÈ DI PATATE burro, parmigiano 8,00 €

DESSERT

TIRAMISÙ ESPRESSO SERVITO AL TAVOLO <i>mascarpone, uova bio, savoiardo @Baccano, caffè espresso</i>	12,00 €
PICCOLI KRAPPEN FRITTI <i>crema allo zabaione, coulis ai lamponi, salsa di cioccolato alle nocciole</i>	10,00 €
TARTELLETTA CON CREMOSO ALLA YUZU E MANDARINO <i>con gelato alla vaniglia</i>	10,00 €
INSALATA DI FRUTTI DI BOSCO AL NATURALE <i>more, lamponi, fragole, mirtilli, menta, lime</i>	10,00 €
CRÈME BRÛLÉE AL PISTACCHIO DI BRONTE	10,00 €
TORTINO AL CIOCCOLATO VALRHONA 70% CON CUORE FONDENTE <i>con sorbetto di mandarino</i>	10,00 €
CREMOSO AL TEA "EARL GREY" <i>cioccolato al latte Jivara 40%, crema inglese, "Earl Grey"</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, Zucchero, 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