

# 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 €
BRESAOLA DI CHIANINA <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 ALMA REAL 5 ANNI <i>taglio "al polpastrello", Pan y Tomate, olio evo</i> .....	20,00 €	38,00 €
ECCELLENZE IBERICHE DI PATANEGRA <i>Salchichon, Chorizo, Caña de Lomo, Morcón</i> .....	16,00 €	30,00 €

## LA BUFALA

- LA PERLA DEL MEDITERRANEO -

MOZZARELLA DI BUFALA STRAPPATA A MANO <i>del Parco Nazionale di Paestum (150 Gr.)</i> .....	10,00 €
• ALLA CAPRESE <i>con pomodoro datterino fresco, basilico e olive</i> .....	17,00 €
• CON IL SALMONE SCOZZESE FOODLAB .....	25,00 €
BOCCONI CON BOTTARGA DI MUGGINE DI CABRAS (3 x 50 Gr. c.a.) .....	20,00 €
BOCCONI CON ALICI DEL CANTABRICO (3 x 50 Gr. c.a.) .....	18,00 €
BOCCONI CON PROSCIUTTO CRUDO (3 x 50 Gr. c.a.) .....	17,00 €
BOCCONI CON POMODORINI SEMI-DRY (3 x 50 Gr. c.a.) .....	15,00 €

## LE BURRATE

• BURRATA CON POMODORINI SEMI-DRY E BASILICO .....	17,00 €
• BURRATA CON BOTTARGA DI MUGGINE DI CABRAS .....	20,00 €
• BURRATA CON ALICI DEL CANTABRICO (Caliber Ø) .....	22,00 €

## 1 formaggi

TAGLIERE DI FORMAGGI E SALUMI .....	26,00 €
SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI <i>a mano libera del Gastronomo</i> .....	18,00 €
SELEZIONE DI FORMAGGI FRANCESI <i>a mano libera del Gastronomo</i> .....	20,00 €



LA NOSTRA GIARDINIERA E I SOTT'OLII DI "AGNONI" .....	12,00 €
TRIS DI CARCIOFI ROMANESCHI ALLA BRACE SOTT'OLIO .....	12,00 €

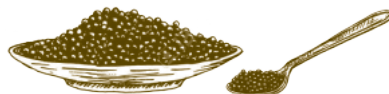
FILETTO DI STORIONE "OSIETRA" IN OLIO D'OLIVA <i>con carciofo sott'olio, olive e pomodorini semi dry</i> .....	18,00 €
ALICI DEL CANTABRICO (Caliber Ø, n. 6 filetti) <i>con riccioli di burro Demi-Sel e pane tostato</i> .....	21,00 €
SALMONE SCOZZESE AFFUMICATO FOODLAB <i>con brioche del la maison e burro 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

<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 RIPIENO DI CORATELLA, FOIE GRAS E SALSA CACIO E PEPE</b> <i>carciofo romanesco, Parmigiano reggiano, Pecorino Romano, sale Maldon, pepe Sarawak</i> .....	18,00 €
<b>PANELLA DI CECI CON BURRATA, LINGUA DI VITELLA, SALSA VERDE E POMODORINI SEMI DRY</b> <i>farina di ceci, burrata di Andria, aglio rosso di Sulmona, basilico, prezzemolo</i> .....	16,00 €
<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>TRIGLIE DI SCOGLIO ALLE 4 SPEZIE, INDIVIA, ARANCE E SENAPE</b> <i>triglie al pan d'Epice, insalata di indivia e arance fresche, senape Dijon in grani e salsa agli agrumi</i> .....	15,00 €
<b>TOTANI AL VAPORE, PESTO DI FRIGGITELLI E FRUTTI ESOTICI</b> <i>insalata di totani, peperoncino dolce Friggitelto, salsa di frutti esotici freschi, erbe aromatiche</i> .....	18,00 €
<b>ALICI FRITTE CON SALSA TZATZIKI AL LIME</b> <i>alici del Mar Cantabrico, pane di panko, yogurt, erbe aromatiche e lime</i> .....	14,00 €
<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 €

## IL CAVIALE DI BACCANO



<b>CAVIALE ALBINO GOLDEN STERLET "GIAVERI" (30 Gr.)</b> <i>con pane integrale, burro Normandia, panna acida, uovo sodo, prezzemolo, blinis</i> .....	70,00 €
<b>TAGLIOLINO AL CAVIALE E BURRO AROMATICO</b> <i>burro alle erbe aromatiche, caviare Siberian Imperial "Giaveri" (15 Gr.)</i> .....	35,00 €
<b>I TRE CAVIALI</b> <i>degustazione di caviare Siberian Imperial, Golden Sterlet e Beluga Imperial "Giaveri" (3 x 30 Gr.)</i> <i>con pane integrale, burro Normandia, panna acida, uovo sodo prezzemolo, blinis</i> .....	240,00 €

## LA LASAGNA di BACCANO

RAGÙ DI CODA ALLA VACCINARA, BESCIAMELLA E PARMIGIANO

18,00 €

## IL FOIE GRAS di Nabil

<b>CROQUE MONSIEUR AL FOIE GRAS</b> <i>con mele Annurche al pain d'épices, scalogno glassato al timo</i> .....	22,00 €
<b>LA NOSTRA TERRINA CON PERE E ZAFFERANO</b> <i>terrina con pere glassate e pistilli di zafferano, pane ai fichi</i> .....	32,00 €
<b>VELLUTATA DI LENTICCHIE E MORCEAUX DI FOIE GRAS</b> <i>scalogno e erbe aromatiche</i> .....	24,00 €

## PASTA

<b>RIGATONI "CAVALIERI" ALLA CARBONARA</b> <i>uovo di Marans, Pecorino Romano Dop, Parmigiano Reggiano 36 mesi, guanciale, pepe Sarawak</i> .....	16,00 €
<b>RIGATONE "CAVALIERI" CON BOTTARGA, ORO 24 KT E BURRO ALLO YUZU</b> <i>bottarga di muggine, Oro 24 Kt, burro allo Yuzu</i> .....	24,00 €
<b>1/2 MANICHE "MANCINI" ALL'AMATRICIANA</b> <i>pomodoro Bio San Marzano, guanciale, Pecorino Romano Dop</i> .....	15,00 €
<b>SPAGHETTI "CAVALIERI" AL BURRO E ACCIUGHE</b> <i>burro della Normandia, alici del Mar Cantabrico</i> .....	19,00 €
<b>TUBETTI RIGATI "CAVALIERI" AI FRUTTI DI MARE</b> <i>misto di frutti di mare e polpa di pesce, aglio rosso, olio Evo, pomodoro e basilico</i> .....	24,00 €
<b>FETTUCCINE FRESCHE AI CROSTACEI</b> <i>aglio nero, lime e zenzero caramellato</i> .....	20,00 €
<b>TONNARELLO FATTO IN CASA "CACIO E PEPE"</b> <i>Pecorino Romano PDO, pepe Sarawak</i> .....	14,00 €

TUTTE LE PASTE FRESCHE SONO FATTE IN CASA

## LOBSTER



<b>CATALANA DI ASTICE ALLA "BACCANO"</b> <i>astice, gamberoni, capasanta, pomodoro Datterino, patate di Avezzano, cipolla rossa di Tropea, basilico, aceto di Barolo, roux di aglio nero, olio evo</i> .....	38,00 €
<b>LOBSTER BURGER</b> <i>astice, brioche bread, salsa New-Burg, misticanza, chips di patate dolci</i> .....	19,00 €
<b>LINGUINE "CAVALIERI" ALL'ASTICE</b> <i>astice, pomodorini Datterini</i> .....	28,00 €

	<b>3 OSTRICHE</b>	
&		
<b>1 BICCHIERE DI CHAMPAGNE</b>		
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, BURRO ALL'ARANCIA E CHAMPAGNE (2 PZ.) ..... 12,00 €

## I CRUDI

SEI ASSAGGI DI CRUDO "DU JOUR" **L'offerta del giorno a fantasia del nostro Chef**..... 26,00 €  
 CEVICHE DI PESCATO DEL GIORNO (secondo disponibilità di mercato)..... 28,00 €  
 CARPACCIO DI PESCE DEL GIORNO o TARTARE DI PESCE DEL GIORNO..... 25,00 € a porzione

## PLATEAU DU JOUR

2 SCAMPI, 2 GAMBERI ROSSI, 2 GAMBERI VIOLA, 2 OSTRICHE DEL GIORNO, SASHIMI DI TONNO, TARTUFI DI MARE, JULIENNE DI SEPIA ..... 60,00 €

## GRAND PLATEAU DU JOUR

4 SCAMPI, 4 GAMBERI ROSSI, 4 GAMBERI VIOLA, 2 OSTRICHE DEL GIORNO, 2 OSTRICHE REGAL OR,  
 TARTARE DEL GIORNO, SASHIMI DEL GIORNO, FRUTTI DI MARE, JULIENNE DI SEPIA, CAPESANTE, 1 ASTICE AL VAPORE

160,00 €

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

PANCIA DI MAIALE NERO  
 "MORA ROMAGNOLA" ALLA DIAVOLA  
 con variazione di carote ed erbe aromatiche ..... 22,00 €

COTOLETTA DI VITELLA ALLA MILANESE CON OSSO  
 "OMAGGIO A GUALTIERO MARCHESE" (450 Gr.)  
 costoletta di vitello, mistincanza e ravanelli, spicy mayo ..... 30,00 €

FILETTO DI FASSONA ALLA ROSSINI  
 con scaloppa di Foie Gras, tartufo nero e funghi spugnole..... 42,00 €

OSSOBUCCO DI RANA PESCATRICE  
 con agretti, anacardi e sedano rapa ..... 26,00 €

TRANCIO DI PESCE DEL GIORNO ALLA VIGNAROLA  
 fave, piselli, carciofi e cipollotto..... 28,00 €

## 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 €

ROMBO 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 €

ROSSINI BURGER 230 Gr. di Scottona "The original",  
 scaloppa di Foie Gras, tartufo nero e funghi spugnole ..... 30,00 €

FILETTO DI MANZO  
 200 Gr. con salsa Bernese e patate arrosto ..... 28,00 €

COSTATA DI SCOTTONA 350 Gr. con salsa Bernese ..... 26,00 €

T-BONE "DRY AGED" DI "PRUSSIANA"  
 (1.200 Gr. / 40 GG. DI MATURAZIONE) salsa Bernese e contorni misti .... 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 GRECA insalata al taglio, pomodori, cetrioli, cipolla, olive, feta e tzatziki .. 14,00 €

INSALATA DI GAMBERI AL VAPORE  
 insalata al taglio, avocado, limone confit..... 16,00 €

ASPARAGI AL VAPORE uovo mimosa, lattughino, mandorle salate,  
 salsa tamarindo, formaggio Raclette..... 15,00 €

## Contorni

ORTAGGI E VERDURE ARROSTO alle erbe ..... 9,00 €

CICORIA RIPASSATA olio evo, aglio rosso, peperoncino .. 7,00 €

FRENCH FRIES patate, sale Maldon..... 7,00 €

CARCIOFO ALLA ROMANA ..... 8,00 €

PATATE ARROSTO olio evo, rosmarino, aglio rosso ..... 7,00 €

PURÈ DI PATATE burro, parmigiano ..... 8,00 €

# DESSERT

TIRAMISÙ DI BACCANO <i>mascarpone, uova bio, savoiardo @Baccano, caffè espresso</i> .....	12,00 €
RUOTA DI KRAPPEN <i>crema allo zabaione, coulis ai lamponi, salsa di cioccolato alle nocciole</i> .....	10,00 €
BROWNIE AL CIOCCOLATO 70% DULCE DE LECHE <i>con gelato al caramello saltato</i> .....	10,00 €
ZUPPA INGLESE E SCAGLIE DI CIOCCOLATO FONDENTE <i>con Alchermes</i> .....	12,00 €
MINESTRA FREDDA DI FRUTTA IN INFUSO DI VERBENA .....	10,00 €
PANNA COTTA AL BASILICO, FRAGOLE E CRUMBLE AL COCCO.....	10,00 €
SORBETTI ARTIGIANALI <i>da frutta fresca</i> .....	9,00 €
.....	
ACQUA ( <i>San Pellegrino, Panna, Nepi</i> ) .....	3,00 €
CAFFÈ .....	2,50 €

## Vini da Dessert

PASITHEA ROSA 2017 GIRLAN <i>Moscato Rosa, Cornaiano (BZ), Alto Adige</i> ..	14,00 €
MOSCATO D'ASTI 2020 VIGNAIOLI DI SANTO STEFANO <i>Moscato Bianco,</i> <i>S. Stefano Belbo (CN), Piemonte</i> .....	12,00 €
PASSITO STILLATO 2017 PRINCIPE PALLAVICINI <i>Malvasia del Lazio, Colonna (RM), Lazio</i> ...	10,00 €
SAUTERNES 2016 CHATEAU PIADA <i>Semillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle</i> <i>Bordeaux, Francia</i> .....	16,00 €
AUSLESE CUVÉE 2018 KRACHER <i>Welschriesling, Chardonnay</i> <i>Burgenland, Austria</i> .....	14,00 €
SHERRY VALDESPINO PEDRO XIMENEZ "EL CANDADO" <i>Macharnudo (Jerez de la Frontera), Spagna</i> .	14,00 €



## Cocktails

HANKY PANKY <i>Gin, Vermouth Rosso, Fernet</i> .....	10,00 €
MANHATTAN <i>Rye Whiskey, Vermouth Rosso,</i> <i>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