

SALUMI & FORMAGGI

Salumi Italiani

MORTADELLA BOLOGNA ARTIGIANALE AL PISTACCHIO DI BRONTE <i>con le scaglie di Parmigiano Reggiano oltre i "30 mesi"</i>	14,00 €
MORTADELLA BOLOGNA ARTIGIANALE AL TARTUFO <i>con le scaglie di Parmigiano Reggiano oltre i "30 mesi"</i>	15,00 €
CULATELLO DI ZIBELLO "PIO TOSINI"	35,00 €
PROSCIUTTO DI PARMA "PIO TOSINI" 30 MESI CON IL MELONE CANTALUPO	18,00 €
PROSCIUTTO DI PARMA "PIO TOSINI" 30 MESI <i>selezione di Baccano</i>	19,00 €
BRESAOLA DI CHIANINA <i>con rucola, Piave stravecchio e vinaigrette</i>	18,00 €
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 PROSCIUTTO CRUDO <i>Crudo "Pio Tosini" 30 mesi</i>	23,00 €
• CON PROSCIUTTO COTTO DI PRAGA <i>Cotto di Praga affumicato al faggio</i>	23,00 €
• CON IL SALMONE SCOZZESE <i>"Loch Fyne" affumicato</i>	25,00 €
• CON BOTTARGA DI MUGGINE DI CABRAS	20,00 €
• CON ALICI DEL CANTABRICO	23,00 €
• CON POMODORINI SEMI-DRY	16,00 €

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 (<i>Caliber Ø</i>)	22,00 €

1 formaggi

TAGLIERE DI FORMAGGI E SALUMI	26,00 €
SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI <i>a mano libera del Gastronomo</i>	20,00 €
SELEZIONE DI FORMAGGI FRANCESI <i>a mano libera del Gastronomo</i>	22,00 €



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 (<i>Caliber Ø, n. 6 filetti</i>) <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

TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE "OBERTO" PREPARATA AL TAVOLO <i>uova Bio, Worcester sauce, senape di Meaux, cipollina, limone, acciughe, prezzemolo</i>	24,00 €
VITELLO TONNATO <i>girello di vitello Piemontese "Oberto", salsa tonnata, fiori di capperi e misticanza</i>	20,00 €
PANELLA DI CECI CON BURRATA, LINGUA DI VITELLA, SALSINA VERDE E POMODORINI SEMI DRY <i>farina di ceci, burrata di Andria, aglio rosso di Sulmona, basilico, prezzemolo</i>	16,00 €
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 €
TRIGLIE DI SCOGLIO ALLE 4 SPEZIE, INDIVIA, ARANCE E SENAPE <i>triglie al pan d'Epice, insalata di indivia e arance fresche, senape Dijon in grani e salsa agli agrumi</i>	16,00 €
TOTANI AL VAPORE, PESTO DI FRIGGITELLI E FRUTTI ESOTICI <i>insalata di totani, peperoncino dolce Friggitelto, salsa di frutti esotici freschi, erbe aromatiche</i>	18,00 €
ALICI FRITTE CON SALSINA TZATZIKI AL LIME <i>alici del Mar Cantabrico, pane di panko, yogurt, erbe aromatiche e lime</i>	14,00 €
PARMIGIANA DI MELANZANE AI FIORI DI ZUCCA <i>passata di pomodoro San Marzano, fior di latte di Agerola e basilico, Parmigiano 36 mesi</i>	15,00 €

IL CAVIALE DI BACCANO



CAVIALE ALBINO GOLDEN STERLET "GIAVERI" (30 Gr.) <i>con pane integrale, burro Normandia, panna acida, uovo sodo, prezzemolo, blinis</i>	70,00 €
LINGUINA AL CAVIALE E BURRO AROMATICO <i>burro alle erbe aromatiche, caviale Siberian Imperial "Giaveri" (15 Gr.)</i>	35,00 €
I TRE CAVIALI <i>degustazione di caviale 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, BESCIAPELLA E PARMIGIANO

19,00 €

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

PASTA

RIGATONI "CAVALIERI" ALLA CARBONARA <i>uovo di Marans, Pecorino Romano Dop, Parmigiano Reggiano 36 mesi, guanciale, pepe Sarawak</i>	16,00 €
RIGATONE "CAVALIERI" CON BOTTARGA, ORO 24 KT E BURRO ALLO YUZU <i>bottarga di muggine, Oro 24 Kt, burro allo Yuzu</i>	24,00 €
½ MANICHE "MANCINI" ALL'AMATRICIANA <i>pomodoro Bio San Marzano, guanciale, Pecorino Romano Dop</i>	15,00 €
PENNETTE ALLA VODKA <i>½ penne lisce "Mancini", pomodoro, crema di Parmigiano, prosciutto cotto affumicato di Praga, Vodka "Ketel One"</i>	18,00 €
SPAGHETTI "CAVALIERI" AL BURRO E ACCIUGHE <i>burro della Normandia, alici del Mar Cantabrico</i>	20,00 €
TUBETTI RIGATI "CAVALIERI" AI FRUTTI DI MARE <i>misto di frutti di mare e polpa di pesce, aglio rosso, olio Evo, pomodoro e basilico</i>	24,00 €
FETTUCCINE FRESCHE AI CROSTACEI <i>aglio nero, lime e zenzero caramellato</i>	22,00 €
TONNARELLO FATTO IN CASA "CACIO E PEPE" <i>Pecorino Romano PDO, pepe Sarawak</i>	14,00 €

TUTTE LE PASTE FRESCHE SONO FATTE IN CASA

LOBSTER



CATALANA DI ASTICE ALLA "BACCANO" <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 €
LOBSTER ROLL <i>astice, brioche bread, salsa New-Burg, misticanza, chips di patate dolci</i>	28,00 €
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, 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 €
 CARPACCIO DI PESCE DEL GIORNO o TARTARE DI PESCE DEL GIORNO 25,00 € a porzione
CEVICHE DI PESCATO DEL GIORNO (secondo disponibilità di mercato)..... 28,00 €

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

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

POLLO ALLA DIAVOLA
 sovracosce di pollo ruspante cotto alla diavola, con taccole al pomodoro 22,00 €

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

SCORFANO ALL'ACQUA PAZZA
 filetto di scorfano deliscato, pomodoro fresco, olive Taggiasche,
 fiori di capperi, basilico con verdure al vapore..... 28,00 €

TRANCIO DI PESCE DEL GIORNO
 CON PEPERONI IN AGRODOLCE E FRIGGITELLI CROCCANTI
 capperi, olive, menta e basilico..... 26,00 €

IL PESCATO DEL GIORNO

AL PESO (Prezzo per ogni 100 Gr.)

SOGLIOLA ALLA BACCANO
 panatura al pankò e purea di patate 12,00 €

SOGLIOLA ALLA MUGNAIA
 con burro allo Yuzu 12,00 €

BRANZINO AL SALE O AL FORNO 10,00 €

ORATA AL SALE O AL FORNO 10,00 €

ROMBO AL FORNO 10,00 €

GALLINELLA AL GUAZZETTO 10,00 €

ASTICE ALLA GRIGLIA O AL VAPORE..... 14,00 €

SCAMPI ALLA GRIGLIA..... 13,00 €

GAMBERI ROSSI ALLA GRIGLIA..... 14,00 €

GRILL

BACCANO ROYAL BURGER
 230 Gr. di Scottona "The original", cheddar cheese,
 chips di bacon, pomodoro, cappuccina, bun, pommes frites..... 19,00 €

FILETTO DI MANZO PIEMONTESE
 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 insalata mista, pomodorini, tagliata di pollo ruspante, bacon,
 uova Bio, crostini di pane, Parmigiano Reggiano, Caesar dressing 16,00 €

LA GRECA insalata al taglio, pomodori, cetrioli, cipolla, olive, feta e tzatziki .. 15,00 €

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 .. 8,00 €

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

TACCOLE AL POMODORO 8,00 €

PATATE ARROSTO olio evo, rosmarino, aglio rosso 8,00 €

PURÈ DI PATATE burro, parmigiano 8,00 €

DESSERT

TIRAMISÙ DI BACCANO <i>mascarpone, uova bio, savoiardo @Baccano, caffè espresso</i>	14,00 €
RUOTA DI KRAPPEN <i>crema allo zabaione, coulis ai lamponi, salsa di cioccolato alle nocciole</i>	12,00 €
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 €
MINISTRA 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>	10,00 €
.....	
ACQUA <i>(San Pellegrino, Panna, Nepi)</i>	3,50 €
CAFFÈ	3,00 €
CAPPUCCINO & CO.	5,00 €
SOFT DRINK	5,00 €

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) 3,50 €

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