

SALUMI & FORMAGGI

Salumi Italiani

MORTADELLA BOLOGNA ARTIGIANALE AL PISTACCHIO DI BRONTE ^{9,11,12}	14,00 €
MORTADELLA BOLOGNA ARTIGIANALE AL TARTUFO ^{9,11,12}	15,00 €
PROSCIUTTO DI PARMA "PIO TOSINI" 30 MESI CON IL MELONE INVERNALE	18,00 €
PROSCIUTTO DI PARMA "PIO TOSINI" 30 MESI <i>selezione di Baccano</i>	19,00 €
BRESAOLA DI CHIANINA <i>con misticanza, Piave stravecchio e vinaigrette</i>	18,00 €
SELEZIONE DI SALUMI DELLA TRADIZIONE ITALIANA ^{9,11,12} <i>un percorso da Nord a Sud della Penisola</i>	25,00 €

Prosciutti Spagnoli

	<i>Tapas</i>	<i>Porzione</i>
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 €
CECINA DE LEON E MIMOLETTE <i>con misticanza, citronette e pepe di Sarawak</i>	23,00 €	
ECCELLENZE IBERICHE DI PATANEGRA <i>Salchichon, Chorizo, Caña de Lomo, Morcón</i>	16,00 €	30,00 €

LA BUFALA

- LA PERLA DEL MEDITERRANEO -

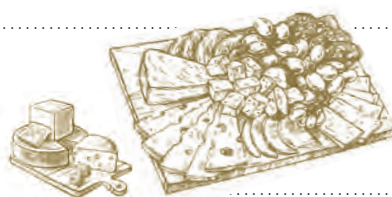
MOZZARELLA DI BUFALA ⁷ STRAPPATA A MANO <i>del Parco Nazionale di Paestum (150 Gr.)</i>	10,00 €
• ALLA CAPRESE ⁷ <i>con pomodoro datterino fresco, basilico e olive</i>	17,00 €
• CON PROSCIUTTO CRUDO ⁷ <i>Crudo "Pio Tosini" 30 mesi</i>	23,00 €
• CON IL SALMONE SCOZZESE ^{4,7} <i>Selezione "Loch Fyne" affumicato</i>	25,00 €
• CON BOTTARGA DI MUGGINE DI CABRAS ^{4,7}	20,00 €
• CON ALICI DEL MAR CANTABRICO ^{4,7}	23,00 €
• CON POMODORINI SEMI-DRY ⁷	16,00 €

LE BURRATE

• BURRATA CON POMODORINI SEMI-DRY E BASILICO ⁷	17,00 €
• BURRATA CON BOTTARGA DI MUGGINE DI CABRAS ^{4,7}	20,00 €
• BURRATA CON ALICI DEL MAR CANTABRICO ^{4,7} (Caliber Ø)	22,00 €

Formaggi

TAGLIERE DI FORMAGGI E SALUMI ^{7,9,11,12}	26,00 €
SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI ^{7,12} <i>a mano libera del Gastronomo</i>	20,00 €
SELEZIONE DI FORMAGGI FRANCESI ^{7,12} <i>a mano libera del Gastronomo</i>	22,00 €



TRIS DI CARCIOFI ROMANESCHI ALLA BRACE SOTT'OLIO (VGN)	12,00 €
BURRO BORDIER ALLO YUZU <i>oppure</i> DEMI-SEL ⁷	2,00 €

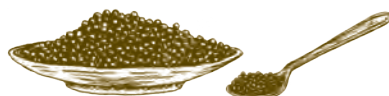
FILETTI DI ALICI DEL MAR CANTABRICO ^{1,4,12} (Caliber Ø, n. 6 filetti) <i>con riccioli di burro Demi-Sel e pane tostato</i>	21,00 €
TRANCETTO DI SALMONE SCOZZESE AFFUMICATO ^{1,4,12} <i>con brioche del la maison e burro Demi-Sel</i>	22,00 €
BOTTARGA DI MUGGINE DI CABRAS ⁴ <i>misticanza, olive e olio 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 "MACELLERIA OBERTO" ^{3,4,9,(GF)} PREPARATA AL TAVOLO uova Bio, salsa Worcestershire, senape di Beaun, erba cipollina, scalogno, limone, acciughe, capperi, olio evo, sale, pepe nero di Sarawak e tabasco	26,00 €
VITELLO TONNATO ^{3,4,9,(GF)} girello di vitello Piemontese "Macelleria Oberto", uovo di quaglia, salsa tonnata e foglie di capperi	20,00 €
ZUPPETTA DI FUNGHI PORCINI E ARZILLA ARROSTO ^{1,3,4,7,8} vellutata di funghi porcini, fungo porcino scottato e arzilla arrosto, olio alla clorofilla e crumble di pane	19,00 €
IL NOSTRO CROISSANT CON PORCHETTA, BURRO E ACCIUGHE (2 PZ.) ^{1,3,4,7,12} croissant salato, porchetta calda di Ariccia, burro francese della Loira e riduzione di acciughe del Cantabrico	13,00 €
CROCCHETTA DI SEPIA E SPUMA DI PATATE RATTE ^{1,3,4,5,7} spuma di patate e polvere di puttanesca	16,00 €
"TIRADITO" DI CAPESANTE E LECHE DE TIGRE "AJI AMARILLO" ^{4,5,8} capesante arrosto, variazione di patate dolci ed emulsione di "Aji Amarillo"	20,00 €
ALICI FRITTE CON SALSINA TONNATA ^{1,3,4,9} alici del Mar Cantabrico, pane di pankò, maionese, capperi, acciughe, tabasco e lime	14,00 €
CARCIOFO ALLA GIUDIA ^(VGN) carciofo romanesco all'antica ricetta giudaica	10,00 €

IL CAVIALE DI BACCANO



CAVIALE ALBINO GOLDEN STERLET "GIAVERI" ^{3,4,7} (30 Gr.) con pane integrale, burro Normandia, panna acida, uovo sodo, prezzemolo, blinis	70,00 €
TAGLIOLINO AL CAVIALE E BURRO AROMATICO ^{1,3,4,12} burro alle erbe aromatiche, caviare Siberian Imperial "Giaveri" (15 Gr.) ...	35,00 €
I TRE CAVIALI ^{3,4,7} degustazione di caviare Siberian Imperial, Golden Sterlet e Beluga Imperial "Giaveri" (3 x 30 Gr.) con pane integrale, burro Normandia, panna acida, uovo sodo prezzemolo, blinis	240,00 €

LA PARMIGIANA di BACCANO

PARMIGIANA DI MELANZANE AI FIORI DI ZUCCA^{7(VEG)}
passata di pomodoro San Marzano,
fior di latte di Agerola e basilico, Parmigiano 36 mesi

16,00 €

IL FOIE GRAS di Nabil

CROQUE MONSIEUR AL FOIE GRAS ^{1,3,7,12,13} con mele Annurche al pain d'épices, scalogno glassato al timo	22,00 €
LA NOSTRA TERRINA CON PERE E ZAFFERANO ^{1,3,7,12,13} terrina con pere glassate e pistilli di zafferano, pane ai fichi	32,00 €
TORTELLO DI CODA "FATTO IN CASA" ^{1,2,3,7,12,13} coda alla vaccinara, burro al caviare, scaglie di foie gras	26,00 €

PASTA

RIGATONI "CAVALIERI" ALLA CARBONARA ^{1,3,7,12} uovo di Marans, Pecorino Romano Dop, Parmigiano Reggiano 36 mesi, guanciale, pepe Sarawak	16,00 €
SPAGHETTONE "CAVALIERI" BURRO, PARMIGIANO E BOTTARGA ^{1,4,7,12} bottarga di muggine, burro demi-sel, parmigiano Vacche Rosse	24,00 €
½ MANICHE "MANCINI" ALL'AMATRICIANA ^{1,7,12} pomodoro Bio San Marzano, guanciale, Pecorino Romano Dop	16,00 €
RISOTTO ALLA MILANESE E OSSOBUCO ^{1,7,8,13} riso della Riserva "San Massimo", pistilli di zafferano e ossobuco di vitella	30,00 € (Tempo di cottura 20')
LINGUINE "CAVALIERI" AI RICCI DI MARE E ANIMELLE ^{1,5,8,13} ricci di mare del litorale e animelle di vitello brasate	26,00 €
TORTELLINI DI BOLOGNA	
● IN BRODO DI CAPPONE ^{1,3,7,8,12} tortellini artigianali freschi bolognesi in brodo di cappone	19,00 €
● DOPPIA PANNA E PARMIGIANO 36 MESI ^{1,3,7,12} tortellini artigianali freschi bolognesi, Parmigiano Reggiano 36 mesi	22,00 €
TONNARELLO FATTO IN CASA "CACIO E PEPE" ^{1,3,7,12} Pecorino Romano PDO, pepe Sarawak	15,00 €

TUTTE LE PASTE FRESCHE SONO FATTE IN CASA

LOBSTER



CATALANA DI ASTICE ALLA "BACCANO" ^{2,5,8,13(GF)} astice, gamberoni, capasanta, pomodoro Datterino, patate di Avezzano, cipolla rossa di Tropea, basilico, aceto di Barolo, roux di aglio nero, olio evo	38,00 €
LOBSTER ROLL ^{1,2,3,7,12,13} astice, brioche bread, salsa Lobster, misticanza, chips di patate	28,00 €
LINGUINE "CAVALIERI" ALL'ASTICE ^{1,2,7,8,12,13} astice, pomodorini Datterini	28,00 €

	 3 OSTRICHE 	
&		
1 BICCHIERE DI CHAMPAGNE		
26,00 €		

BAR A HUITRES



ET COQUILLAGES 2, 4, 5, 6, 7, 13



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 BURRO ALLO YUZU E CHAMPAGNE (2 Pz.) 1, 6, 7, 12 12,00 €

PLATEAU DU JOUR

2 SCAMPI, 2 GAMBERI ROSSI, 2 GAMBERI VIOLA, 2 OSTRICHE DEL GIORNO, SASHIMI DI TONNO, TARTUFI DI MARE, TARTARE DEL GIORNO 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, CAPESANTE, 1 ASTICE AL VAPORE

160,00 €

I CRUDI

SEI ASSAGGI DI CRUDO "DU JOUR" **L'offerta del giorno a fantasia del nostro Chef**..... 30,00 €
 CARPACCIO DI PESCE DEL GIORNO o TARTARE DI PESCE DEL GIORNO *(secondo disponibilità di mercato)* 25,00 € a porzione
CEVICHE DI PESCATO DEL GIORNO *(secondo disponibilità di mercato)* 28,00 €

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 MANZO AL PEPE VERDE** 7, 8, 13, (GF)
filetto di manzo Sakura, patate emulsionate all'olio, pepe verde di Kerala 32,00 €
- SALTIMBOCCA "BACCANO"** 7, 8, 13, (GF)
filetto di vitella CBT "Macelleria Oberto", chips di prosciutto "Pio Tosini" e cavolo nero 26,00 €
- COTOLETTA DI VITELLA ALLA MILANESE CON OSSO "OMAGGIO A GUALTIERO MARCHESE"** 1, 3, 6
costoletta di vitello e patate novelle saltate alle erbe 30,00 €
- TRANCIO DI GALLINELLA E SALSIA GIAPPONESE** 4, 6, 8, (GF)
filetto di gallinella deliscato, demi-glace al miso e sake, cardoncelli trifolati e pak-choi saltati all'olio di sesamo 28,00 €
- TRANCIO DI PESCE DEL GIORNO CON CIPOLLA IN CARPIONE** 4, 12, 13, (GF)
cipolla brasata, vino d'aceto rosso e uvetta 27,00 €

IL PESCATO DEL GIORNO

AL PESO

- SOGLIOLA ALLA BACCANO** 1, 4, 6, 7, 12, 13
panatura al pankò e purea di patate 12,00 | Per 100 Gr. €
- SOGLIOLA ALLA MUGNAIA** 1, 4, 7, 13
con burro allo Yuzu 12,00 | Per 100 Gr. €
- SPIGOLA AL SALE O AL FORNO** ⁴ 10,00 | Per 100 Gr. €
- ORATA AL SALE O AL FORNO** ⁴ 10,00 | Per 100 Gr. €
- ROMBO AL FORNO** ⁴ 10,00 | Per 100 Gr. €
- GALLINELLA AL GUAZZETTO** ⁴ 10,00 | Per 100 Gr. €
- ASTICE ALLA GRIGLIA o AL VAPORE** ² 14,00 | Per 100 Gr. €
- SCAMPI ALLA GRIGLIA o CRUDI** ² 13,00 | Per 100 Gr. €
- GAMBERI ROSSI ALLA GRIGLIA o CRUDI** ² 14,00 | Per 100 Gr. €

Il personale di sala è a Vostra completa disposizione per l'esatta pezzatura del pescato

GRILL



- BACCANO ROYAL BURGER** 3, 7, 12
230 Gr. di Scottona "The original", cheddar, chips di bacon, pomodoro, cappuccina, bun, pommes frites 20,00 €
- PANNICOLO DI FASSONA (MACELLERIA OBERTO)** 3, 7, 19
Diaframma di manzo (300 Gr.) con salsa Bernese e patate arrosto 28,00 €
- TOMAHAWK DI MANZO SAKURA** 3, 7, 13
(~1.200 Gr. / 40 GG. DI MATURAZIONE) salsa Bernese e contorni misti 8,00 | Per 100 Gr. €

INSALATE

- CAESAR SALAD** 1, 3, 4, 9
insalata mista, pomodorini, tagliata di pollo ruspante, bacon, uova Bio, crostini di pane, Parmigiano Reggiano, Caesar dressing .. 16,00 €
- LA GRECA** 7 (VEG)
insalata al taglio, pomodori, cetrioli, cipolla, olive, feta e tzatziki 15,00 €
- NIZZARDA** 3, 4, 13
insalata mista, uova di quaglia, tonno Callipo, cipolla al vino rosso, carciofo arrosto, patate e olive Taggiasche 16,00 €

Contorni

- FRENCH FRIES** *patate, sale Maldon* 7,00 €
- PATATE ARROSTO** *olio evo, rosmarino, aglio rosso* 8,00 €
- CICORIA RIPASSATA** *olio evo, aglio rosso, peperoncino* .. 8,00 €
- PEPERONATA IN AGRODOLCE** ¹³ 8,00 €
- BROCCOLO ROMANESCO E VARIAZIONE DI CAVOLFOIORE**
saltato con olio, aglio, pepe, acciughe e menta 8,00 €
- PURÈ MANTECATO ALL'OLIO** *parmigiano, olio evo* ... 8,00 €
- PUNTARELLE** ^{13, 14} *con emulsione all'acciuga* 10,00 €

DESSERT

TIRAMISÙ DI BACCANO ^{1,3,7,12,13} <i>mascarpone, uova bio, Savoiaro @Baccano, caffè espresso</i>	14,00 €
BABÀ AL RUM FLOR DE CAÑA 12 Y. ^{1,3,7,12,13} <i>e crema chantilly</i>	12,00 €
RUOTA DI KRAPPEN ^{1,3,7,11,12} <i>crema allo zabaione, coulis ai lamponi, salsa di cioccolato alle nocciole</i>	10,00 €
FROLLA BRETONE E VARIAZIONE DI NOCCIOLE ^{1,3,7,11,12} <i>cremoso alla nocciola, gelato alla nocciola, nocciola caramellata e spugna di nocciola</i>	12,00 €
BIGNÈ BACCANO (FINITO A TAVOLA) ^{1,3,7,12} <i>ganache alla vaniglia Barboun con salsa al cioccolato Komuntu 80% Valhrona</i>	10,00 €
GELATI E SORBETTI ARTIGIANALI ^{3,7,12} <i>da frutta fresca</i>	10,00 €
DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI ABBINATI CON... ^{4,9,12,13} <i>selezione di formaggi a mano libera del Gastronomo (3 Pz.) in abbinamento a Ries Millesimato 2013 Marchesi di Montalto</i>	18,00 €

ACQUA (<i>San Pellegrino, Panna, Nepi</i>)	3,50 €
ESPRESSO	3,00 €
CAFFETTERIA	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, 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 Bordeaux, Francia</i>	16,00 €
BEERENAU SLESE CUVÉE 2018 KRACHER <i>Welschriesling, Chardonnay 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>Seven Hills, Punt e Mes, Fernet Branca</i> ..	12,00 €
MANHATTAN <i>Bulleit Rye, Cocchi Storico, Angostura, Maraschino</i>	12,00 €
OLD FASHIONED <i>Bulleit Bourbon, Zuccherò, Angostura Bitter</i>	12,00 €
SIDECAR <i>Courvoisier VSOP, Cointreau, Limone</i>	12,00 €
MARGARITA <i>Calle 23, Cointreau, Lime</i>	12,00 €
GIN TONIC <i>Tanqueray, Acqua tonica</i>	10,00 €

ALLERGENI

1 CEREALI CONTENENTI GLUTINE	4 PESCE	8 SEDANO	12 FRUTTA SECCA (Noci, Nocciole, Mandorle...)
2 CROSTACEI	5 MOLLUSCHI	9 SENAPE	13 SOLFITI
3 UOVA	6 SOIA	10 SEMI DI SESAMO	14 LUPINI
	7 LATTE E LATTOSIO	11 ARACHIDI	

VEGETARIAN (VEG)

VEGAN (VGN)

GLUTEN FREE (GF)

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