

SALUMI & FORMAGGI

Salumi Italiani

MORTADELLA ARTIGIANALE "BIDINELLI" CON IL PISTACCHIO DI BRONTE DOP ^{9, 11, 12}	15,00 €
MORTADELLA ARTIGIANALE "BIDINELLI" AL TARTUFO NERO 7% ^{9, 11, 12}	16,00 €
CULATTA DI PARMA CON IL MELONE DI CANTALUPO	25,00 €
PROSCIUTTO DI PARMA "PIO TOSINI" 30 MESI <i>selezione di Baccano</i>	20,00 €
CULATTA DI PARMA	22,00 €
BRESAOLA DI CHIANINA <i>con misticanza, Piave stravecchio e vinaigrette</i>	19,00 €
SELEZIONE DI SALUMI DELLA TRADIZIONE ITALIANA ^{9, 11, 12} <i>un percorso da Nord a Sud della Penisola</i>	25,00 €

Salumi 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 €
SELEZIONE DI ECCELLENZE IBERICHE DA PATANEGRA <i>degustazione di</i> <i>Salchichon, Chorizo, Caña de Lomo, Morcón</i>	16,00 €	30,00 €

Formaggi

TAGLIERE DI FORMAGGI E SALUMI ^{7, 9, 11, 12}	27,00 €
SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI ^{7, 12} (VEG) <i>a mano libera del Gastronomo</i>	22,00 €
SELEZIONE DI FORMAGGI FRANCESI ^{7, 12} (VEG) <i>a mano libera del Gastronomo</i>	23,00 €



TRIS DI CARCIOFI ALLA "CAFONA" SOTT'OLIO (VGN)	12,00 €
BURRO "DE BARATTE DEMI-SEL" DELLA "FROMAGERIE LE GASLONDE" <i>Lessay, Normandia</i> ⁷	2,50 €

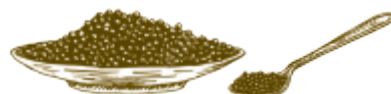
FILETTI DI ALICI DEL MAR CANTABRICO ^{1, 4, 12} (<i>Caliber Ø, n. 6 filetti</i>) <i>con riccioli di burro Demi-Sel e pan brioche fait-maison</i>	21,00 €
SALMONE SELVAGGIO SOCKEYE AFFUMICATO AL LEGNO DI FAGGIO ^{1, 4, 12} <i>salmon tagliato sashimi con riccioli di burro Demi-Sel e pan brioche fait-maison</i>	25,00 €
BOTTARGA DI MUGGINE DI CABRAS ⁴ <i>misticanza, olive e olio Evo</i>	20,00 €
BOTTARGA DI TONNO ROSSO DEL MAR MEDITERRANEO ⁴ <i>misticanza, olive e olio Evo</i>	22,00 €

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	28,00 €
VITELLO TONNATO ^{3,4,9,(GF)} girello di vitello Piemontese "Macelleria Oberto", uovo di quaglia, salsa tonnata e foglie di capperi	20,00 €
HUMMUS DI CECI E TRIGLIA ARROSTO ^{4,8,10} triglia di scoglio, pico de Gallo, salicornia e olio alla clorofilla	18,00 €
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	14,00 €
POLPETTINE DI PESCE BIANCO (3 Pz.) ^{3,4,10,13} polpetta di pesce bianco impanato nel sesamo, gaspacho di melone e basilico baby	16,00 €
UOVO FRITTO E BOTTARGA ^{1,3,4,6,12} bottarga di tonno rosso del Mar Mediterraneo, uovo di Marans, crema di piselli e basilico	16,00 €
ALICI FRITTE CON SALSA TONNATA ^{1,3,4,9} alici del Mar Cantabrico, pane di panko, maionese, capperi, acciughe, tabasco e lime	14,00 €

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, caviale Siberian Imperial "Giaveri" (15 Gr.) ...	35,00 €
I TRE CAVIALI ^{3,4,7} degustazione di caviale 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 €
CARPACCIO DI GAMBERO ROSSO E CAVIALE ALBINO ^{2,4} salsa alle alghe, mango e caviale Albino Golden Sterlet "Giaveri"	50,00 €

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 BACCALÀ MANTECATO ^{1,3,4,7,8,12,13} tortello ripieno di baccalà mantecato con salsa di foie gras e mosto d'uva	28,00 €

PASTA

RIGATONI "CAVALIERI" ALLA CARBONARA ^{1,3,7,12} uovo di Marans, Pecorino Romano Dop, Parmigiano Reggiano 36 mesi, guanciale, pepe Sarawak	17,00 €
SPAGHETTI "CAVALIERI" AL PESTO SICILIANO E TONNO ROSSO ^{1,4,12} ventresca di tonno rosso panato alle mandorle e grigliata, pesto rosso di pomodorini secchi, capperi di Pantelleria e acciughe di Sciacca	22,00 €
MEZZE MANICHE "MANCINI" ALL'AMATRICIANA ^{1,7,12} pomodoro Bio San Marzano, guanciale, Pecorino Romano Dop	17,00 €
RISOTTO BURRO E PARMIGIANO, CON FONDO DI CROSTACEI E GOBBETTI ^{2,7} fondo di crostacei (secondo disponibilità di mercato) e gobbetti crudi (Tempo di cottura 20')	26,00 €
SPAGHETTI "CAVALIERI" AI TRE POMODORI E BURRATA ^{1,7(VEG)} salsa di pomodori Datterino, Camone e Piennolo, con burrata e basilico rosso	18,00 €
LINGUINE "CAVALIERI" ALLE VONGOLE PESCAATE A MANO ^{1,5,7,12} vongole veraci della Sardegna pescate a mano, pesto di piselli e crumble all'aglio nero	24,00 €
PAPPARDELLE FATTE IN CASA IN SALSA DI PARMIGIANO, ASPARAGI E SPUGNOLE ^{1,3,7,8,13} fondo bruno di carne, funghi spugole, salsa di parmigiano "Vacche Bianche" e asparagi selvatici	22,00 €
TONNARELLI FATTI IN CASA CACIO E PEPE ^{1,3,7} Pecorino Romano DOP, pepe Sarawak	15,00 €

TUTTE LE PASTE FRESCHE SONO FATTE IN CASA

3 OSTRICHE
&
1 COPPA DI CHAMPAGNE LOMBARDO

Champagne Lombard Extra Brut
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
Epernay, Côte des Blancs

30,00 €

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, pan brioche, salsa Lobster, misticanza, french fries	28,00 €
LINGUINE "CAVALIERI" ALL'ASTICE ^{1,2,7,8,12,13} astice, pomodorini Datterini	28,00 €

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 "DU JOUR" CON LARDO DI CINTA SENESE, SALSIA OLANDESE E OLIO AL BASILICO (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, FRUTTI DI MARE E TARTARE DEL GIORNO..... 65,00 €

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, 1 ASTICE AL VAPORE CON MAYO AI CROSTACEI

180,00 €

I CRUDI

SEI ASSAGGI DI CRUDO DEL GIORNO **Piccolo percorso degustativo di 6 assaggi 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 MISTO DI BACCANO con polpo, gamberi, capesante, ricciola, cozze (secondo disponibilità di mercato)..... 32,00 €

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

SCALOPPINE DI VITELLA PIEMONTESE ALLA "BACCANO" ^{7,8,13}
cubo di vitello Macelleria "Oberto" cotto a bassa temperatura,
ripassato al burro Demi-Sel, agetti e salsa al vino bianco..... 30,00 €

FILETTO DI MAIALINO NERO DI NEBRODI
MARINATO ALLA BARBABIETOLA ^{1,7,8,13}
con mela in agrodolce al St. Germain,
asparagi e crumble al caffè..... 26,00 €

COTOLETTA DI VITELLA ALLA MILANESE CON OSSO
"OMAGGIO A GUALTIERO MARCHESE" ^{1,3,6}
costoletta di vitello e patate alla "Provenzale"..... 30,00 €

FILETTO DI GALLINELLA ALLA VIGNAROLA ⁴ (Contiene fave)
in guazzetto di vignarola e germogli di piselli..... 32,00 €

TRANCIO DI PESCE DEL GIORNO CON VARIAZIONE DI ZUCCHINE ^{4,13}
crema di zucchine e Scapecce di zucchine..... 28,00 €

IL PESCATO DEL GIORNO

AL PESO

SOGLIOLA ALLA BACCANO ^{1,4,6,7,12,13}
panatura al panko 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..... 11,00 Per 100 Gr. €

ORATA AL SALE O AL FORNO ⁴..... 11,00 Per 100 Gr. €

ROMBO AL FORNO ⁴..... 11,00 Per 100 Gr. €

GALLINELLA AL GUAZZETTO ⁴..... 11,00 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, mistacanza, bun, french fries..... 20,00 €

PANNICOLO DI FASSONA (MACELLERIA OBERTO) ¹³
Diaframma di manzo (300 Gr.)
con pannocchia alla piastra e salsa Chimichurri..... 28,00 €

ENTRECÔTE DI BLACK ANGUS ^{3,7,13}
100% MANZO "BLACK ANGUS" DI RAZZA AMERICANA (350 Gr.)
con patate alla "Provenzale" e salsa Olandese..... 40,00 €

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 €

INSALATA DI FAGIOLINI, PESCHE E PRIMO SALE ⁷ (VEG)
"Primo sale" di pecora, noci, emulsione al limone e menta..... 14,00 €

VARIAZIONE DI POMODORI, ASPARAGI E GAMBERI AL VAPORE ^{2,13}
insalata mista con gamberi cotti al vapore, pomodoro datterino rosso,
giallo e Camone, vinaigrette con aceto di Jerez..... 16,00 €

INSALATA DI TONNO ^{4,9,10}
insalata mista con tranci di tonno rosso del Mar Mediterraneo scottati,
salsa di melanzane, Scapecce di zucchine e avocado..... 18,00 €

Contorni

FRENCH FRIES patate, sale Maldon ^(VGN)..... 8,00 €

PATATE ARROSTO olio evo, rosmarino, aglio rosso ^(VGN)..... 9,00 €

CICORIA RIPASSATA olio evo, aglio rosso, peperoncino ^(VGN)..... 9,00 €

PURÈ DI PATATE CLASSICO ⁷ burro e parmigiano ^(VEG)..... 9,00 €

TACCOLE SALTATE e pomodorini confit ^(VGN)..... 9,00 €

VIGNAROLA ^(Contiene fave) di fave, piselli, asparagi
e lattuga romana (piatto stagionale) ^(VGN)..... 12,00 €

DESSERT

TIRAMISÙ DI BACCANO ^{1,3,7,12,13} mascarpone, uova bio, Savoiaro Baccano®, caffè espresso PREPARATO AL TAVOLO	14,00 €
DACQUOISE ALLE MANDORLE CON CREMOSO AL BASILICO ^{1,3,7,12} mandorle sabbiate e gelato al passion fruit	12,00 €
RUOTA DI KRAPPEN ^{1,3,7,11,12} crema allo zabaione, coulis ai lamponi, salsa di cioccolato alle nocciole	12,00 €
CRÈME BRÛLÉE AL PISTACCHIO ^{3,7,12} con pistacchi di Bronte Dop	10,00 €
FRAGOLE E PANNA ^{3,7} meringa alle fragole, Chantilly francese alla vaniglia, gelato artigianale di fragole e lemongrass con "tartare" di fragole	10,00 €
COMPOSÉ DI FRUTTA MISTA INFUSA AI FIORI DI LAVANDA con sorbetto del giorno	10,00 €
GELATO ARTIGIANALE con crumble al cioccolato	10,00 €
SORBETTO ARTIGIANALE ^{3,7,12} da frutta fresca di stagione con crumble al cocco	10,00 €
DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI ABBINATI CON... ^{4,9,12,13} selezione di formaggi a mano libera del Gastronomo (3 Pz.) in abbinamento a Ries Millesimato 2013 Marchesi di Montalto	20,00 €
ACQUA (San Pellegrino, Panna, Nepi)	3,50 €
ESPRESSO	3,50 €
CAFFETTERIA	5,00 €
SOFT DRINK	5,00 €

Vini da Dessert

VINO SANTO 2019 AZ. AGRICOLA SALVETTA <i>Nosiola,</i> Sarche (TN), Trentino Alto Adige .. (0,75 L.)	 70,00 €  16,00 €
MOSCATO D'ASTI 2020 VIGNAIOLI DI SANTO STEFANO <i>Moscato Bianco,</i> S. Stefano Belbo (CN), Piemonte .. (0,75 L.)	 40,00 €  12,00 €
PASSITO STILLATO 2017 PRINCIPE PALLAVICINI <i>Malvasia del Lazio,</i> Colonna (RM), Lazio .. (0,375 L.)	 36,00 €  10,00 €
SOLEGGIATO PERPETUO AGRICOLA MARABINO <i>Moscato Bianco, Noto (SR), Sicilia</i> (0,75 L.)	 80,00 €  16,00 €
SAUTERNES 2016 CHATEAU PIADA <i>Semillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle</i> Bordeaux, Francia .. (0,75 L.)	 70,00 €  16,00 €

















After Dinner

HANKY PANKY <i>Seven Hills, Punt e Mes, Fernet Branca</i> ..	12,00 €
MANHATTAN <i>Bulleit Rye, Cocchi Storico,</i> Angostura, Maraschino ..	12,00 €
OLD FASHIONED <i>Bulleit Bourbon, Zucchero,</i> Angostura Bitter ..	12,00 €
MARGARITA <i>Altos Blanco, Cointreau, Lime</i> ..	12,00 €
DAIQUIRI <i>Havana 3, Lime, Zucchero</i> ..	12,00 €
COSMOPOLITAN <i>Ketel One, Cointreau, Lime, Cranberry</i> ...	12,00 €

Il personale di sala è a disposizione per illustrarvi la nostra Carta dei Distillati ed eventuale Drink List

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 (TIVOLI - RM)