

# SALUMI & FORMAGGI

## Salumi Italiani

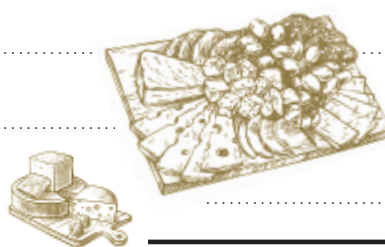
MORTADELLA ARTIGIANALE "BIDINELLI" CON IL PISTACCHIO DI BRONTE DOP <sup>9, 11, 12</sup> .....	17,00 €
MORTADELLA ARTIGIANALE "BIDINELLI" AL TARTUFO NERO 7% <sup>9, 11, 12</sup> .....	18,00 €
CULATTA DI PARMA CON IL MELONE BIANCO INVERNALE .....	26,00 €
PROSCIUTTO DI PARMA "PIO TOSINI" 30 MESI <i>selezione di Baccano</i> .....	22,00 €
CULATTA DI PARMA .....	22,00 €
BRESAOLA DI CHIANINA "PIO TOSINI" <i>con misticanza, Piave stravecchio e vinaigrette</i> .....	20,00 €
SELEZIONE DI SALUMI DELLA TRADIZIONE ITALIANA <sup>9, 11, 12</sup> <i>un percorso da Nord a Sud della Penisola</i> .....	26,00 €

## Salumi Spagnoli

	<i>Tapas</i>	<i>Porzione</i>
PATANEGRA "5J" SANCHEZ ROMERO <i>taglio "al polpastrello", Pan y Tomate, olio evo</i> .....	25,00 €	42,00 €
PATANEGRA ALMA REAL 5 ANNI <i>taglio "al polpastrello", Pan y Tomate, olio evo</i> .....	23,00 €	40,00 €
SELEZIONE DI ECCELLENZE IBERICHE DA PATANEGRA <i>degustazione di</i> <i>Salchichon, Chorizo, Caña de Lomo, Morcón</i> .....	20,00 €	34,00 €

## Formaggi

TAGLIERE DI FORMAGGI E SALUMI <sup>7, 9, 11, 12</sup> .....	27,00 €
SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI <sup>7, 12</sup> (VEG) <i>a mano libera del Gastronomo</i> .....	25,00 €
SELEZIONE DI FORMAGGI FRANCESI <sup>7, 12</sup> (VEG) <i>a mano libera del Gastronomo</i> .....	25,00 €



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

FILETTI DI ALICI DEL MAR CANTABRICO <sup>1, 4, 12</sup> ( <i>Caliber Ø, n. 6 filetti</i> ) <i>con riccioli di burro Demi-Sel e pan brioche fait-maison</i> .....	22,00 €
SALMONE SCOZZESE AFFUMICATO AL LEGNO DI FAGGIO <sup>1, 4, 12</sup> <i>salmon tagliato sashimi con riccioli di burro Demi-Sel e pan brioche fait-maison</i> .....	25,00 €
BOTTARGA DI MUGGINE DI CABRAS <sup>4</sup> <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" <sup>3,4,9,(GF)</sup> <b>PREPARATA AL TAVOLO</b> uova Bio, salsa Worcestershire, senape di Beaun, erba cipollina, scalogno, limone, acciughe, capperi, olio evo, sale, pepe nero di Sarawak e tabasco .....	30,00 €
VITELLO TONNATO <sup>3,4,9,(GF)</sup> girello di vitello Piemontese "Macelleria Oberto", uovo di quaglia, salsa tonnata e foglie di capperi .....	22,00 €
CROCCHETTE DI SEPIA <sup>1,4,7</sup> con spuma di patate Ratte e polvere di Puttanesca .....	20,00 €
IL NOSTRO CROISSANT CON PORCHETTA, BURRO E ACCIUGHE (2 Pz.) <sup>1,3,4,7,12</sup> croissant salato, porchetta calda di Ariccia, burro francese della Loira e riduzione di acciughe del Cantabrico .....	15,00 €
POLPO ARROSTO <sup>1,4,7</sup> con purea di broccoli e colatura di alici di Cetara .....	18,00 €
NOCI DI CAPESANTE SCOTTATE CON SALSINA DI TOPINAMBUR E PASSION FRUIT <sup>7</sup> .....	20,00 €
ALICI FRITTE CON SALSINA TONNATA <sup>1,3,4,9</sup> alici del Mar Cantabrico, pane di pankò, maionese, capperi, acciughe, tabasco e lime .....	15,00 €
CARCIOFO ALLA GIUDIA <sup>(VGN)</sup> carciofo romanesco fritto secondo l'antica ricetta giudaica .....	10,00 €

## IL CAVIALE DI BACCANO



CAVIALE ALBINO GOLDEN STERLET "GIAVERI" <sup>3,4,7</sup> (30 Gr.) con pane integrale, burro Normandia, panna acida, uovo sodo, prezzemolo, blinis .....	70,00 €
TAGLIOLINO AL CAVIALE E BURRO AROMATICO <sup>1,3,4,12</sup> burro alle erbe aromatiche, caviare Siberian Imperial "Giaveri" (15 Gr.) .....	35,00 €
I TRE CAVIALI <sup>3,4,7</sup> 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 €
SASHIMI DI TONNO ROSSO, CAVIALE E AJI AMARILLO <sup>4,10</sup> base Leche de Tigre, olio di sesamo e caviare Golden Sterlet "Giaveri" .....	50,00 €

## LA PARMIGIANA di BACCANO

PARMIGIANA DI MELANZANE AI FIORI DI ZUCCA<sup>7(VEG)</sup>  
passata di pomodoro San Marzano, fior di latte di Agerola,  
basilico, Parmigiano 36 mesi, fiori di zucca arrosto

16,00 €

## IL FOIE GRAS di Nabil

CROQUE MONSIEUR AL FOIE GRAS <sup>1,3,7,12,13</sup> con mele Annurche al pain d'épices, scalogno glassato al timo .....	25,00 €
LA NOSTRA TERRINA CON PERE E ZAFFERANO <sup>1,3,7,12,13</sup> terrina con pere glassate e pistilli di zafferano, pane ai fichi .....	33,00 €
TORTELLO DI BACCALÀ MANTECATO <sup>1,3,4,7,8,12,13</sup> tortello ripieno di baccalà mantecato con salsa di foie gras e mosto d'uva .....	30,00 €

## PASTA

RIGATONI "PASTIFICIO CAVALIERI" ALLA CARBONARA <sup>1,3,7,12</sup> uovo di Marans, Pecorino Romano Dop, Parmigiano Reggiano 36 mesi, guanciale, pepe Sarawak .....	18,00 €
TORTELLINI ARTIGIANALI DI BOLOGNA	
• IN BRODO DI CAPPONE <sup>1,3,7,8,12</sup> tortellini "Pastificio La Lanterna" in brodo di cappone .....	22,00 €
• DOPPIA PANNA E PARMIGIANO 36 MESI <sup>1,3,7,12</sup> tortellini "Pastificio La Lanterna" con panna e Parmigiano Reggiano 36 mesi .....	24,00 €
MEZZE MANICHE "PASTIFICIO MANCINI" ALL'AMATRICIANA <sup>1,7,12</sup> pomodoro Bio San Marzano, guanciale, Pecorino Romano Dop .....	18,00 €
RISOTTO ALLA MILANESE E OSSOBUCO <sup>1,7,8,13</sup> riso della Riserva "San Massimo", pistilli di zafferano e ossobuco di vitella (Tempo di cottura 20') .....	33,00 €
SPAGHETTI "PASTIFICIO CAVALIERI" CON BOTTARGA E 'NDUJA <sup>1,4,8</sup> bottarga di muggine di Cabras e 'Nduja di suino nero di Spilinga .....	25,00 €
PENNETTE ALLA VODKA <sup>1,7,8,13</sup> pennette lisce "Pastificio Mancini", pomodoro, crema di Parmigiano, spalla di San Secondo affumicata, Vodka "Ketel One" .....	20,00 €
MINESTRA DI PORCINI E ARZILLA <sup>1,4,8</sup> tubetti rigati "Pastificio Mancini", funghi porcini cotti a bassa temperatura in infusione di Katsuobushi e arzilla del Mar Adriatico scottata .....	24,00 €
TONNARELLI FATTI IN CASA CACIO E PEPE <sup>1,3,7</sup> Pecorino Romano DOP, pepe Sarawak .....	16,00 €

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" <sup>2,5,8,13(GF)</sup> 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 <sup>1,2,3,7,12,13</sup> astice, pan brioche, salsa Lobster, misticanza, french fries .....	28,00 €
LINGUINE "CAVALIERI" ALL'ASTICE <sup>1,2,7,8,12,13</sup> astice, pomodorini Datterini .....	30,00 €

# BAR A HUITRES



## ET COQUILLAGES <sup>2,4,5,6,7,13</sup>



### 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 €

**LA NOSTRA OSTRICA GRATINATA** <sup>1,5,7</sup> (burro della Loira, Parmigiano 36 mesi, Pecorino Romano DOP, salsa Worcestershire e lime)..... 14,00 €

### PLATEAU DU JOUR

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

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 CLASSICO DI BACCANO** con polpo, gamberi, capesante, pesce bianco (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

**COSTOLETTA DI AGNELLO AL SAPORE DI PORCHETTA** <sup>8,12,13</sup>  
crema di castagne e cubetti di zucca in carpione ..... 28,00 €

**PANCIA DI MAIALE NERO DEI NEBRODI**  
**COTTO A BASSA TEMPERATURA** <sup>8,13</sup>  
con porro bruciato, funghi porcini, mentuccia e salsa piccante ..... 24,00 €

**COTOLETTA DI VITELLA ALLA MILANESE CON OSSO**  
"OMAGGIO A GUALTIERO MARCHESI" <sup>1,3</sup>  
costoletta di vitello, patate alla "Provenzale" e mayo artigianale ..... 30,00 €

**FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE** <sup>7,13</sup> filetto di Fassona  
"Macelleria Oberto" con pepe verde di Kerala e patate novelle ..... 33,00 €

**FILETTO DI ROMBO DEL MAR MEDITERRANEO** <sup>4,7,8</sup>  
con sedano rapa cotto a bassa temperatura nel latte e scottato in piastra,  
bietola saltata aglio olio e peperoncino ..... 30,00 €

**TRANCIO DI PESCE DEL GIORNO** <sup>4</sup> con variazione di cavolfiore ..... 28,00 €

## IL PESCATO DEL GIORNO

### AL PESO

**SOGLIOLA ALLA BACCANO** <sup>1,4,7</sup>  
panatura al pankò e purè di patate ..... 12,00 | Per 100 Gr. €

**SOGLIOLA ALLA MUGNAIA** <sup>1,4,7,13</sup>  
con burro allo Yuzu e purè di patate ..... 12,00 | Per 100 Gr. €

**SPIGOLA AL SALE O AL FORNO** <sup>4</sup> ..... 11,00 | Per 100 Gr. €

**ORATA AL SALE O AL FORNO** <sup>4</sup> ..... 11,00 | Per 100 Gr. €

**ROMBO AL FORNO** <sup>4</sup> ..... 11,00 | Per 100 Gr. €

**GALLINELLA AL GUAZZETTO** <sup>4</sup> ..... 11,00 | Per 100 Gr. €

**ASTICE ALLA GRIGLIA o AL VAPORE** <sup>2</sup> ..... 14,00 | Per 100 Gr. €

**SCAMPI ALLA GRIGLIA o CRUDI** <sup>2</sup> ..... 13,00 | Per 100 Gr. €

**GAMBERI ROSSI ALLA GRIGLIA o CRUDI** <sup>2</sup> ..... 14,00 | Per 100 Gr. €

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

## GRILL

**BACCANO ROYAL BURGER** <sup>3,7,12</sup>  
230 Gr. di Scottona "The original", cheddar,  
chips di bacon, pomodoro, mistacanza, bun, french fries ..... 22,00 €

**ENTRECÔTE DI BLACK ANGUS** <sup>3,7,13</sup>  
100% MANZO "BLACK ANGUS" DI RAZZA AMERICANA (350 Gr.)  
con patate novelle e salsa Olandese ..... 40,00 €

## INSALATE

**CAESAR SALAD** <sup>1,3,4,9</sup>  
insalata mista, pomodorini, tagliata di pollo ruspante, bacon, uova Bio,  
crostini di pane, Parmigiano Reggiano, Caesar dressing ..... 17,00 €

**INSALATA DI CARCIOFI COTTI E CRUDI** <sup>7,8,12,13</sup>  
con rughetta, scaglie di Parmigiano Reggiano e pinoli tostati ..... 18,00 €

**INSALATA GRECA CON PEPERONATA IN AGRODOLCE** <sup>4,7,13</sup>  
insalata mista, olive nere di Taggia, feta, datterini infornati,  
cipolla rossa di Tropea, foglie di capperi in salamoia ..... 16,00 €

**INSALATA DI TONNO** <sup>4,9,10</sup>  
insalata mista con tranci di tonno rosso del Mar Mediterraneo scottati,  
salsa di melanzane, Scapeco di zucchine e avocado ..... 18,00 €

## Contorni

**FRENCH FRIES** patate, sale Maldon <sup>(VGN)</sup> ..... 8,00 €

**PATATE NOVELLE** olio evo, rosmarino, aglio rosso <sup>(VGN)</sup> ..... 9,00 €

**PURÈ DI PATATE** montato all'olio evo e parmigiano <sup>7</sup> ..... 9,00 €

**CICORIA RIPASSATA** olio evo, aglio rosso, peperoncino <sup>(VGN)</sup> ..... 9,00 €

**BROCCOLI SALTATI** olio evo, aglio rosso, peperoncino <sup>4</sup> ..... 9,00 €

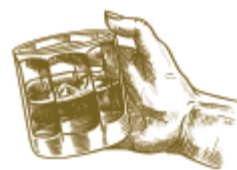
**PUNTARELLE** <sup>13,14</sup> con emulsione all'acciuga ..... 10,00 €

# DESSERT

TIRAMISÙ DI BACCANO <sup>1,3,7,12,13</sup> mascarpone, uova bio, Savoiaro Baccano®, caffè espresso <b>PREPARATO AL TAVOLO</b> .....	14,00 €
TORTA AL CIOCCOLATO FONDENTE "VALRHONA" <sup>1,3,7,12</sup> con Marrons Glacés e sorbetto agli agrumi.....	14,00 €
RUOTA DI KRAPPEN <sup>1,3,7,11,12</sup> crema allo zabaione, coulis ai lamponi, salsa di cioccolata alle nocciole .....	12,00 €
"POIRE BELLE HÉLÈNE" CON GELATO ALLA VANIGLIA <sup>7,13</sup> pera cotta al vino bianco e glassata al cioccolato fondente .....	12,00 €
STRUDEL CALDO DI MELE ANNURCHE <sup>7,12,13</sup> pinoli, uvetta e gelato artigianale al pistacchio .....	12,00 €
FRUTTI DI BOSCO <i>al naturale o con gelato alla vaniglia</i> .....	12,00 €
GELATO ARTIGIANALE <sup>1,3,7,12</sup> con crumble al cioccolato .....	10,00 €
SORBETTO ARTIGIANALE <sup>1,3,7,12</sup> da frutta fresca di stagione con crumble al cocco.....	10,00 €
DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI ABBINATI CON... <sup>4,9,12,13</sup> <i>selezione di formaggi a mano libera del Gastronomo (3 Pz.) in abbinamento a Ries Millesimato 2017 Marchesi di Montalto (Montalto Pavese, Lombardia)</i> .....	20,00 €
ACQUA ( <i>San Pellegrino, Panna, Nepi</i> ) .....	3,50 €
ESPRESSO.....	3,50 €
CAFFETTERIA .....	5,00 €
SOFT DRINK .....	5,00 €

## Vini dopo Pasto

VINO SANTO 2018 AZ. AGRICOLA SALVETTA <i>Nosiola, Sarche (TN), Trentino Alto Adige ... (0,375 L.)</i>	 70,00 €  16,00 €
MOSCATO D'ASTI 2022 FABIO PERRONE <i>Moscato Bianco, S. Stefano Belbo (CN), Piemonte ..... (0,75 L.)</i>	 40,00 €  10,00 €
PASSITO STILLATO 2017 PRINCIPE PALLAVICINI <i>Malvasia del Lazio, Colonna (RM), Lazio .....</i> (0,50 L.)	 30,00 €  8,00 €
SOLEGGIATO PERPETUO AGRICOLA MARABINO <i>Moscato Bianco, Noto (SR), Sicilia .. (0,75 L.)</i>	 70,00 €  15,00 €
SAUTERNES 2020 CHÂTEAU BASTOR - LA MONTAGNE <i>Sémillon, Sauvignon Blanc, Preignac - Bordeaux, Francia .....</i> (0,75 L.)	 70,00 €  16,00 €

















## Baccano's Spirit Experience

### ASSAPORA I NOSTRI PERCORSI DEGUSTATIVI

ISLAY EXPERIENCE (3 tipologie).....	25,00 €
HIGHLAND EXPERIENCE (3 tipologie).....	25,00 €
SPEYSIDE EXPERIENCE (3 tipologie).....	25,00 €
JAPAN EXPERIENCE (3 tipologie).....	30,00 €
NEW MAKE EXPERIENCE (4 tipologie) .....	30,00 €
RUM EXPERIENCE (3 tipologie).....	20,00 / 25,00 €

**Il personale di sala è a disposizione per illustrarvi la nostra Carta dei Distillati**

## 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)