

# 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 €
PROSCIUTTO DI PARMA "PIO TOSINI" 30 MESI <i>selezione di Baccano</i> .....	22,00 €
CULATTA DI PARMA .....	22,00 €
BRESAOLA DI CHIANTINA "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 ALMA REAL 5 ANNI <i>taglio "al polpastrello", Pan y Tomate, olio evo</i> .....	23,00 €	42,00 €
SELEZIONE DI ECCELLENZE IBERICHE DA PATANEGRA <i>degustazione di:</i> <i>Salchichon, Chorizo, Caña de Lomo, Morcón</i> .....	20,00 €	35,00 €

## LA BUFALA

- LA PERLA DEL MEDITERRANEO -

MOZZARELLA DI BUFALA <sup>7 (VEG)</sup> <i>del Parco Nazionale di Paestum (150 Gr.)</i> .....	12,00 €
• ALLA CAPRESE <sup>7 (VEG)</sup> <i>con pomodoro datterino fresco, basilico e olive</i> .....	18,00 €
• CON PROSCIUTTO CRUDO <sup>7</sup> <i>Crudo "Pio Tosini" 30 mesi</i> .....	23,00 €
• CON IL SALMONE SCOZZESE <sup>4,7</sup> <i>affumicato al legno di faggio</i> .....	26,00 €
• CON BOTTARGA DI MUGGINE DI CABRAS <sup>4,7</sup> .....	24,00 €
• CON ALICI DEL MAR CANTABRICO <sup>4,7</sup> .....	24,00 €
• CON POMODORINI SEMI-DRY E BASILICO <sup>7 (VEG)</sup> .....	18,00 €

## LA BURRATA

• BURRATA CON POMODORINI SEMI-DRY E BASILICO <sup>7 (VEG)</sup> .....	18,00 €
• BURRATA CON BOTTARGA DI MUGGINE DI CABRAS <sup>4,7</sup> .....	24,00 €
• BURRATA CON SALMONE SCOZZESE <sup>4,7</sup> <i>affumicato al legno di faggio</i> .....	26,00 €
• BURRATA CON FILETTI DI ALICI DEL MAR CANTABRICO <sup>4,7</sup> (Caliber Ø) .....	24,00 €

## Formaggi

TAGLIERE DI FORMAGGI E SALUMI <sup>7,9,11,12</sup> .....	28,00 €
SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI <sup>7,12 (VEG)</sup> <i>a mano libera del Gastronomo</i> .....	25,00 €
SELEZIONE DI FORMAGGI FRANCESI <sup>7,12 (VEG)</sup> <i>a mano libera del Gastronomo</i> .....	25,00 €



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

FILETTI DI ALICI DEL MAR CANTABRICO <sup>1,4,12</sup> (Caliber Ø, n. 6 filetti) <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>salmone taglio 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

<b>TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE "MACELLERIA OBERTO"</b> <sup>3,4,9,(GF)</sup> <b>PREPARATA AL TAVOLO</b> <i>uova Bio, salsa Worcestershire, senape di Beaun, erba cipollina, scalogno, limone, acciughe, capperi, olio evo, sale, pepe nero di Sarawak e tabasco</i> .....	<b>32,00 €</b>
<b>VITELLO TONNATO</b> <sup>3,4,9,(GF)</sup> <i>girello di vitello Piemontese "Macelleria Oberto", uovo di quaglia, salsa tonnata e foglie di capperi</i> .....	<b>22,00 €</b>
<b>IL NOSTRO CROISSANT CON PORCHETTA, BURRO E ACCIUGHE (2 Pz.)</b> <sup>1,3,4,7,12</sup> <i>croissant salato, porchetta calda di Ariccia, burro francese della Loira e riduzione di acciughe del Cantabrico</i> .....	<b>16,00 €</b>
<b>POLPO ARROSTO</b> <sup>1,4,7</sup> <i>con purea di broccoli e colatura di alici di Cetara</i> .....	<b>20,00 €</b>
<b>ALICI FRITTE CON SALSINA TONNATA</b> <sup>1,3,4,9</sup> <i>alici del Mar Cantabrico, pane di pankò, maionese, capperi, acciughe, tabasco e lime</i> .....	<b>15,00 €</b>
<b>CARCIOFO ALLA GIUDIA</b> <sup>(VGN)</sup> <i>carciofo romanesco fritto secondo l'antica ricetta giudaica</i> .....	<b>10,00 €</b>

## IL CAVIALE DI BACCANO



<b>CAVIALE ALBINO GOLDEN STERLET "GIAVERI"</b> <sup>3,4,7</sup> (30 Gr.) <i>con pane integrale, burro Normandia, panna acida, uovo sodo, prezzemolo, blinis</i> .....	<b>70,00 €</b>
<b>I TRE CAVIALI</b> <sup>3,4,7</sup> degustazione di caviare Siberian Imperial, Golden Sterlet e Beluga Imperial "Giaveri" (3 x 30 Gr.) <i>con pane integrale, burro Normandia, panna acida, uovo sodo prezzemolo, blinis</i> .....	<b>240,00 €</b>
<b>SASHIMI DI TONNO ROSSO, CAVIALE E AJI AMARILLO</b> <sup>4,10</sup> <i>base Leche de Tigre, olio di sesamo e caviare Golden Sterlet "Giaveri"</i> .....	<b>50,00 €</b>

## LA PARMIGIANA di BACCANO

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

**17,00 €**

## IL FOIE GRAS di Nabil

<b>CROQUE MONSIEUR AL FOIE GRAS</b> <sup>1,3,7,12,13</sup> <i>con mele Annurche al pain d'épices, scalogno glassato al timo</i> .....	<b>26,00 €</b>
<b>LA NOSTRA TERRINA CON PERE E ZAFFERANO</b> <sup>1,3,7,12,13</sup> <i>terrina con pere glassate e pistilli di zafferano, pane ai fichi</i> .....	<b>33,00 €</b>
<b>TORTELLO DI BACCALÀ MANTECATO</b> <sup>1,3,4,7,8,12,13</sup> <i>tortello ripieno di baccalà mantecato con salsa di foie gras e mosto d'uva</i> .....	<b>30,00 €</b>

## PASTA

<b>RIGATONI "PASTIFICIO CAVALIERI" ALLA CARBONARA</b> <sup>1,3,7,12</sup> <i>uovo di Marans, Pecorino Romano Dop, Parmigiano Reggiano 36 mesi, guanciale, pepe Sarawak</i> .....	<b>19,00 €</b>
<b>TORTELLINI ARTIGIANALI DI BOLOGNA DOPPIA PANNA E PARMIGIANO 36 MESI</b> <sup>1,3,7,12</sup> <i>tortellini "Pastificio L'Arte della Pasta" con panna e Parmigiano Reggiano 36 mesi</i> .....	<b>24,00 €</b>
<b>MEZZE MANICHE "PASTIFICIO MANCINI" ALL'AMATRICIANA</b> <sup>1,7,12</sup> <i>pomodoro San Marzano Bio, guanciale, Pecorino Romano Dop</i> .....	<b>18,00 €</b>
<b>RISOTTO ALLA MILANESE E OSSOBUCO</b> <sup>1,7,8,13</sup> <i>riso della Riserva "San Massimo", pistilli di zafferano e ossobuco di vitella (Tempo di cottura 20')</i> .....	<b>35,00 €</b>
<b>TONNARELLI FATTI IN CASA CACIO E PEPE</b> <sup>1,3,7</sup> <i>Pecorino Romano DOP, pepe Sarawak</i> .....	<b>16,00 €</b>
<b>SPAGHETTI "PASTIFICIO CAVALIERI" AL BURRO E ALICI</b> <sup>1,4,7</sup> <i>burro Echirè della Loira e alici del Mar Cantabrico</i> .....	<b>22,00 €</b>
<b>FETTUCINE FATTE IN CASA AL RAGÙ TRADIZIONALE</b> <sup>1,3,7,8,13</sup> <i>ragù sfumato al vino, di manzo Fassona "Macelleria Oberto", maiale Nero dei Nebrodi, fegatini di pollo Bio, carota, sedano, cipolla, burro Echirè della Loira e pomodoro San Marzano Bio</i> .....	<b>24,00 €</b>

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

**35,00 €**

## LOBSTER



<b>CATALANA DI ASTICE ALLA "BACCANO"</b> <sup>2,5,8,13 (GF)</sup> <i>astice, gamberoni, capasanta, pomodoro Datterino, patate di Avezzano, cipolla rossa di Tropea, basilico, aceto di Barolo, roux di aglio nero, olio evo</i> .....	<b>45,00 €</b>
<b>LOBSTER ROLL</b> <sup>1,2,3,7,12,13</sup> <i>astice, pan brioche, salsa Lobster, misticanza, french fries</i> .....	<b>28,00 €</b>
<b>LINGUINE "CAVALIERI" ALL'ASTICE</b> <sup>1,2,7,8,12,13</sup> <i>astice, pomodorini Datterini</i> .....	<b>40,00 €</b>

# BAR A HUITRES



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



### OYSTER BAR

SINGOLA

TARBOURIECH PERLA DEL DELTA N° 3 – VENETO, ITALIA .....	7,00 €
OSTRA REGAL SELECTION OR N° 3 – BANNOW BAY, IRLANDA .....	9,00 €
GILLARDEAU N° 3 – MARENNES, FRANCIA .....	8,00 €
LE MARIE MORGANES N° 2 – BRETAGNA, FRANCIA .....	8,00 €
PLEIADE N° 2 – NORMANDIA, FRANCIA .....	8,00 €

**LA NOSTRA OSTRICA GRATINATA** <sup>1,5,7</sup> (burro della Loira, Parmigiano 36 mesi, Pecorino Romano DOP, salsa Worcestershire e lime)..... 16,00 €

### PLATEAU DU JOUR

2 SCAMPI, 2 GAMBERI ROSSI E 2 VIOLA, 2 OSTRICHE DEL GIORNO, TARTARE DI CAPELANTE, SASHIMI DI TONNO, CEVICHE E TARTARE DEL GIORNO ... 70,00 €

### GRAND PLATEAU DU JOUR

4 SCAMPI, 4 GAMBERI ROSSI E 4 VIOLA, 2 OSTRICHE DEL GIORNO, 2 OSTRICHE REGAL OR, CEVICHE, TARTARE DEL GIORNO, TARTARE DI CAPELANTE, 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 rossi, 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

<b>COSTOLETTA DI AGNELLO AL SAPORE DI PORCHETTA</b> <sup>8,12,13</sup> crema di castagne e cubetti di zucca in carpione .....	28,00 €
<b>PANCIA DI MAIALE NERO DEI NEBRODI</b> <b>COTTO A BASSA TEMPERATURA</b> <sup>8,13</sup> con porro bruciato, funghi porcini, mentuccia e salsa piccante .....	24,00 €
<b>COTOLETTA DI VITELLA ALLA MILANESE CON OSSO</b> "OMAGGIO A GUALTIERO MARCHESI" <sup>1,3</sup> costoletta di vitello, patate alla "Provenzale" e mayo artigianale .....	32,00 €
<b>FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE</b> <sup>7,13</sup> filetto di Fassona "Macelleria Oberto" con pepe verde di Kerala e patate novelle .....	33,00 €
<b>FILETTO DI ROMBO DEL MAR MEDITERRANEO</b> <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 €
<b>TRANCIO DI PESCE DEL GIORNO</b> <sup>4</sup> con variazione di cavolfiore .....	35,00 €

## IL PESCATO DEL GIORNO

AL PESO

<b>SOGLIOLA ALLA BACCANO</b> <sup>1,4,7</sup> panatura al panko e purè di patate .....	12,00 €	Per 100 Gr. €
<b>SOGLIOLA ALLA MUGNAIA</b> <sup>1,4,7,13</sup> con burro allo Yuzu e purè di patate .....	12,00 €	Per 100 Gr. €
<b>SPIGOLA AL SALE O AL FORNO</b> <sup>4</sup> .....	11,00 €	Per 100 Gr. €
<b>ORATA AL SALE O AL FORNO</b> <sup>4</sup> .....	11,00 €	Per 100 Gr. €
<b>ROMBO AL FORNO</b> <sup>4</sup> .....	11,00 €	Per 100 Gr. €
<b>GALLINELLA AL GUAZZETTO</b> <sup>4</sup> .....	11,00 €	Per 100 Gr. €
<b>ASTICE ALLA GRIGLIA o AL VAPORE</b> <sup>2</sup> .....	14,00 €	Per 100 Gr. €
<b>SCAMPI ALLA GRIGLIA o CRUDI</b> <sup>2</sup> .....	13,00 €	Per 100 Gr. €
<b>GAMBERI ROSSI ALLA GRIGLIA o CRUDI</b> <sup>2</sup> .....	14,00 €	Per 100 Gr. €

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

## GRILL

<b>BACCANO ROYAL BURGER</b> <sup>3,7,12</sup> 230 Gr. di Scottona, cheddar, chips di bacon, pomodoro, mistacanza, bun, french fries .....	22,00 €
<b>ENTRECÔTE DI BLACK ANGUS</b> <sup>3,7,13</sup> 100% MANZO "BLACK ANGUS" DI RAZZA AMERICANA (350 Gr.) con patate novelle e salsa Olandese .....	45,00 €



## INSALATE

<b>CAESAR SALAD</b> <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 €
<b>INSALATA DI CARCIOFI COTTI E CRUDI</b> <sup>7,8,12,13</sup> con rughetta, scaglie di Parmigiano Reggiano e pinoli tostati .....	18,00 €
<b>INSALATA GRECA CON PEPERONATA IN AGRODOLCE</b> <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 €
<b>INSALATA DI TONNO</b> <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

<b>FRENCH FRIES</b> patate, sale Maldon <sup>(VGN)</sup> .....	8,00 €
<b>PATATE NOVELLE</b> olio evo, rosmarino, aglio rosso <sup>(VGN)</sup> .....	9,00 €
<b>PURÈ DI PATATE</b> montato al burro e parmigiano <sup>7</sup> .....	9,00 €
<b>CICORIA RIPASSATA</b> olio evo, aglio rosso, peperoncino <sup>(VGN)</sup> .....	9,00 €
<b>BROCCOLI SALTATI</b> olio evo, aglio rosso, peperoncino <sup>4</sup> .....	10,00 €
<b>PUNTARELLE</b> <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 €
RUOTA DI KRAPPEN <sup>1,3,7,11,12</sup> crema allo zabaione, coulis ai lamponi, salsa di cioccolato alle nocciole .....	14,00 €
“POIRE BELLE HÉLÈNE” CON GELATO DEL GIORNO <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 del giorno .....	12,00 €
FRUTTI DI BOSCO <i>al naturale o con gelato del giorno</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 2018 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)