

# 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 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

*Tapas    Porzione*

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 €

## 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> .....	26,00 €
SELEZIONE DI FORMAGGI FRANCESI <sup>7, 12 (VEG)</sup> <i>a mano libera del Gastronomo</i> .....	26,00 €



## LA BUFALA

- LA PERLA DEL MEDITERRANEO -

MOZZARELLA DI BUFALA <sup>7 (VEG)</sup> <i>del Parco Nazionale di Paestum (150 Gr.)</i> .....	14,00 €
• 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> .....	25,00 €
• CON ALICI DEL MAR CANTABRICO <sup>4, 7</sup> .....	25,00 €
• CON POMODORINI SEMI-DRY "DE CARLO" E BASILICO <sup>7 (VEG)</sup> .....	20,00 €

## LA BURRATA

• BURRATA CON POMODORINI SEMI-DRY "DE CARLO" 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 (Caliber Ø)</sup> .....	24,00 €

TRIS DI CARCIOFI ALLA "CAFONA" SOTT'OLIO <sup>(VGN)</sup> .....	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 (Caliber Ø, n. 6 filetti)</sup> <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 .....	32,00 €
VITELLO TONNATO <sup>3,4,9,(GF)</sup> girello di vitello Piemontese "Macelleria Oberto", salsa tonnata e foglie di capperi .....	22,00 €
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 .....	16,00 €
POLPO ARROSTO CON SALSINA DI ASPARAGI E PATATE NOVELLE AL FORNO <sup>5,7</sup> tentacoli di polpo scottati in salsa di asparagi, aglio, olio Evo e peperoncino .....	20,00 €
ALICI FRITTE CON SALSINA TONNATA <sup>1,3,4,9</sup> alici del Mar Cantabrico, pane di panko, maionese, capperi, acciughe, tabasco e lime .....	15,00 €
NOCI DI CAPESANTE SCOTTATE, COULIS AL MANGO E SALICORNIA <sup>1,5,7</sup> noci di capesante scottate all'olio Eva, coulis al mango, scalogno e timo .....	22,00 €
MINI MARITONZO SALATO CON TRIPPA ALLA ROMANA E SPUMA DI PECORINO (2 Pz.) <sup>1,7,8,13</sup> marittonzo salato, trippa secondo tradizione, pomodoro San Marzano Bio, menta e Pecorino Romano Dop "Coccia Nera" .....	14,00 €

## 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 €

### I TRE CAVIALI<sup>3,4,7</sup> degustazione di caviale Siberian Imperial, Golden Sterlet e Beluga Imperial "Giaveri" (3 x 30 Gr.)

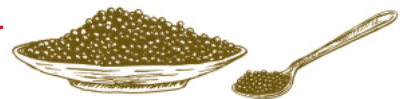
con pane integrale, burro Normandia, panna acida, uovo sodo prezzemolo, blinis .....

240,00 €

### SASHIMI DI TONNO ROSSO, CAVIALE E AJI AMARILLO<sup>4,10</sup>

base Leche de Tigre, olio di sesamo e caviale 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 Bio, fiori di latte di Agerola, basilico, Parmigiano 36 mesi, fiori di zucca arrosto

17,00 €

## IL FOIE GRAS di Nabil

### CROQUE MONSIEUR AL FOIE GRAS<sup>1,3,7,12,13</sup>

con pain d'épices, mele Annurche, scalogno glassato al timo .....

26,00 €

### LA NOSTRA TERRINA CON PERE E ZAFFERANO<sup>1,3,7,12,13</sup>

terrina con pere glassate e pistilli di zafferano,

crostini di pane ai fichi .....

33,00 €

## 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 .....

19,00 €

### GNOCCHI FATTI IN CASA CON PESTO E CALAMARI SCOTTATI<sup>1,4,5,7</sup>

gnocchi di patate ratte e scamorza affumicata, pesto al basilico, Parmigiano Reggiano 36 mesi, capperi di Pantelleria e calamari del Mar Adriatico scottati .....

24,00 €

### MEZZE MANICHE "PASTIFICIO MANCINI" ALL'AMATRICIANA<sup>1,7,12</sup>

pomodoro San Marzano Bio, guanciale, Pecorino Romano Dop .....

19,00 €

### RISOTTO ALLA CREMA DI SCAMPI CON SCAMPO GRATINATO AL BURRO E ALICI

riso Riserva "San Massimo", zesti di agrumi, scampi del Mar Tirreno gratinati con burro Echirè della Loira e alici del Mar Cantabrico (Tempo di cottura 20')<sup>1,2,4,7,8,13</sup> .....

30,00 €

### TONNARELLI FATTI IN CASA

CACIO E PEPE<sup>1,3,7</sup> Pecorino Romano DOP, pepe Sarawak ..

16,00 €

### SPAGHETTI "PASTIFICIO CAVALIERI" AL BURRO E ALICI<sup>1,4,7</sup>

burro Echirè della Loira e alici del Mar Cantabrico .....

22,00 €

### FETTUCCINE FATTE IN CASA

AL RAGÙ TRADIZIONALE<sup>1,3,7,8,13</sup> ragù sfumato al vino, manzo Fassona "Macelleria Oberto", maiale Nero dei Nebrodi, fegatini di pollo Bio, carota, sedano, cipolla, burro Echirè della Loira, pomodoro San Marzano Bio, Parmigiano Reggiano 36 mesi .....

24,00 €

TUTTE LE PASTE FRESCHE SONO FATTE IN CASA

## 3 OSTRICHE

### 1 COPPA DI CHAMPAGNE LOMBARD

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

36,00 €

## LOBSTER

## Menu

### 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 .....

45,00 €

### 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 .....

45,00 €

# BAR A HUITRES



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



### OYSTER BAR

SINGOLA

TARBOURIECH PERLA DEL DELTA N° 3 – VENETO, ITALIA .....	8,00 €
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

4 SCAMPI, 4 GAMBERI ROSSI, 2 OSTRICHE DEL GIORNO, TARTARE DI CAPESANTE, SASHIMI DI TONNO, CEVICHE E TARTARE DEL GIORNO ..... 70,00 €

## GRAND PLATEAU DU JOUR

6 SCAMPI, 6 GAMBERI ROSSI, 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 <b>Piccolo percorso degustativo di 6 assaggi a fantasia del nostro Chef</b> .....	30,00 €
CARPACCIO DI PESCE DEL GIORNO (secondo disponibilità di mercato) .....	25,00 € a porzione
TARTARE DI PESCE DEL GIORNO (secondo disponibilità di mercato) .....	28,00 € 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

PETTO DI VITELLA ALLA FORNARA  
CON PESCHE AL VINO E ASPARAGI <sup>8, 13</sup>  
petto di vitella con il suo fondo, pesche noci e asparagi ..... 26,00 €

GUANCIA DI MANZO BRASATA AL VINO BIANCO,  
CHUTNEY DI ALBICOCCA E INSALATA DI BARBABIETOLE E NOCI <sup>8, 12, 13</sup>  
guancia di manzo cotta nel vino bianco con chutney di albicocca,  
barbabietole rosse e noci di Macadamia ..... 28,00 €

COTOLETTA DI VITELLA ALLA MILANESE CON OSSO  
"OMAGGIO A GUALTIERO MARCHESI" <sup>1, 3</sup>  
costoletta di vitello, patate alla "Provenzale" e mayo artigianale ..... 32,00 €

FILETTO DI SCORFANO DEL MAR MEDITERRANEO <sup>4</sup>  
con crema di peperoni rossi e friggittelli fritti ..... 30,00 €

TRANCIO DI PESCATO DEL GIORNO <sup>4</sup>  
con spinacini saltati aglio, olio Evo e peperoncino ..... 33,00 €

## IL PESCATO DEL GIORNO

AL PESO

SOGLIOLA ALLA BACCANO <sup>1, 4, 7</sup>  
panatura al panko 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> ..... 14,00 Per 100 Gr. €

GAMBERI ROSSI ALLA GRIGLIA o CRUDI <sup>2</sup> ..... 15,00 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, cheddar, chips di bacon,  
pomodoro, mistacanza, bun, french fries ..... 22,00 €

GALLETTO "BACCANO"  
ALLA DIAVOLA <sup>13</sup> 450 Gr. galletto ruspante cotto  
a bassa temperatura con patate di Avezzano al forno ..... 38,00 €

## INSALATE

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

INSALATA DI TONNO ROSSO SCOTTATO <sup>1, 4, 6, 10</sup>  
insalata mista, tranci di tonno del Mar Mediterraneo scottato al sesamo e soia, datterini, olive nere di Taggia, avocado, cetrioli e salsa agli agrumi ... 18,00 €

INSALATA DI SALMONE MARINATO <sup>4, 7, 13</sup>  
salmone marinato a secco (zucchero, sale e aneto), mistacanza, pomodorini, avocado, cetrioli ..... 18,00 €

INSALATA ALLA GRECA <sup>4, 7, 13</sup>  
insalata mista, olive nere di Taggia, feta, cetrioli, origano fresco, cipollotto, datterini e salsa Tzatziki ..... 16,00 €

## Contorni

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

PATATE ALLA PROVENZALE erbe aromatiche <sup>(VGN)</sup> ... 9,00 €

PURÈ DI PATATE montato al burro e parmigiano <sup>7</sup> ..... 9,00 €

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

INSALATA DI POMODORI con pomodori camone, datterini rossi e gialli, zebriani, capperi, olive e basilico <sup>(VGN)</sup> ..... 9,00 €

# DESSERT

TIRAMISÙ DI BACCANO <sup>1,3,7,12,13</sup> mascarpone, uova bio, Savoiardo 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 €
CRÈME CARAMEL <sup>3,7</sup> con insalata di fragole .....	12,00 €
CLAFOUTIS AUX MÛRES <sup>1,3,7,12</sup> clafoutis tradizionale ripieno di more selvatiche .....	12,00 €
INSALATA DI FRUTTA FRESCA IN INFUSIONE DI LAVANDA <sup>(VEG)</sup> con frutta di stagione e lavanda della Provenza .....	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> selezione di formaggi a mano libera del Gastronomo (3 Pz.) in abbinamento a Riesling Auslese 2022 Dr. Von Bassermann Jordan (Pfalz, Germania) .....	22,00 €
ACQUA (San Pellegrino, Panna, Nepi) .....	3,50 €
CAFFÈ ESPRESSO .....	3,50 €
CAFFETTERIA .....	5,00 €
SOFT DRINK .....	5,00 €

## Vini dopo Pasto

AUSLESE 2022 DR. VON BASSERMANN JORDAN Riesling Pfalz, Germania ..... (0,375 L.)	60,00 € 15,00 €
SAUTERNES 2020 CHÂTEAU BASTOR - LA MONTAGNE Sémillon, Sauvignon Blanc Preignac - Bordeaux, Francia ..... (0,75 L.)	70,00 € 16,00 €
MOSCATO D'ASTI 2022 FABIO PERRONE Moscato Bianco, S. Stefano Belbo (CN), Piemonte ..... (0,75 L.)	40,00 € 10,00 €
PASSITO STILLATO 2018 PRINCIPE PALLAVICINI Malvasia del Lazio, Colonna (RM), Lazio ..... (0,50 L.)	30,00 € 8,00 €
MALVASIA DELLE LIPARI DOC PASSITO CANTINE COLOSSI Malvasia, corinto, Salina (ME), Sicilia . (0,75 L.)	40,00 € 10,00 €



## 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)