

SALUMI & FORMAGGI

Salumi Italiani

MORTADELLA ARTIGIANALE "BIDINELLI" CON IL PISTACCHIO DI BRONTE DOP ^{9, 11, 12}	17,00 €
MORTADELLA ARTIGIANALE "BIDINELLI" AL TARTUFO NERO 7% ^{9, 11, 12}	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 ^{9, 11, 12} <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 ^{7, 9, 11, 12}	28,00 €
SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI ^{7, 12} (VEG) <i>a mano libera del Gastronomo</i>	26,00 €
SELEZIONE DI FORMAGGI FRANCESI ^{7, 12} (VEG) <i>a mano libera del Gastronomo</i>	26,00 €



LA BUFALA

- LA PERLA DEL MEDITERRANEO -

MOZZARELLA DI BUFALA ⁷ (VEG) <i>del Parco Nazionale di Paestum</i>	14,00 €
• ALLA CAPRESE ⁷ (VEG) <i>con pomodoro datterino fresco, basilico e olive</i>	18,00 €
• CON PROSCIUTTO CRUDO ⁷ <i>Crudo "Pio Tosini" 30 mesi</i>	23,00 €
• CON IL SALMONE SCOZZESE ^{4, 7} <i>affumicato al legno di faggio</i>	26,00 €
• CON BOTTARGA DI MUGGINE DI CABRAS ^{4, 7}	25,00 €
• CON ALICI DEL MAR CANTABRICO ^{4, 7}	25,00 €
• CON POMODORINI SEMI-DRY "DE CARLO" E BASILICO ⁷ (VEG)	20,00 €

LA BURRATA

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

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} (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 ^{1, 4, 12} <i>salmone taglio 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 €

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	33,00 €
VITELLO TONNATO ^{3,4,9,(GF)} girello di vitello Piemontese "Macelleria Oberto", salsa tonnata e foglie di capperi	24,00 €
CAPELANTE SU SALSINA DI BUFALA, BOTTARGA DI MUGGINE E SPINACI ^{4,5,7} capelanate scottate, salsa di mozzarella di Bufala, bottarga di muggine di Cabras e spinaci saltati al basilico	25,00 €
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	16,00 €
TERRINA DI BOLLITO DI MANZO PIEMONTESE E FOIE GRAS ^{4,8,9} con giardiniera di verdure, salsa verde e mostarda di Cremona	28,00 €
LA NOSTRA PARMIGIANA DI MELANZANE ^{7(VEG)} con fiori di zucca, pomodoro San Marzano bio, fior di latte di Agerola, Parmigiano 36 mesi	19,00 €
FIORI DI ZUCCA, ANIMELLE, FUNGHI E MAIONESE ALL'ASTICE ^{1,2,8,13} fiori di zucca in tempura ripieni di animelle di vitella, funghi Champignon trifolati e maionese fatta in casa all'astice	20,00 €
ALICI FRITTE CON SALSINA TONNATA ^{1,3,4,9} alici del Mar Cantabrico, pane di pankò, maionese, capperi, acciughe, tabasco e lime	16,00 €
CARCIOFO ALLA ROMANA ^(VGN) carciofo romanesco, acciughe del Mar Cantabrico, mentuccia romana, aglio	14,00 €

IL CAVIALE DI BACCANO

CAVIALE SIBERIAN CLASSIC "GIAVERI" ^{3,4,7} (30g) con burro allo yuzu, panna acida, uovo sodo, erba cipollina, cipolla al lampone e blinis	70,00 €
I TRE CAVIALI ^{3,4,7} degustazione di caviale Beluga Imperial, Golden Sterlet e Osietra Imperial "Giaveri" (3 x 20g) con burro allo yuzu, panna acida, uovo sodo, erba cipollina, cipolla al lampone e blinis	240,00 €
PISELLI, CAVIALE E GAMBERI ROSSI ^{2,4,8} con gamberi rossi di Mazara, insalata di piselli, caviale Siberian Classic "Giaveri" e salsa verde al basilico e prezzemolo	42,00 €
CAUSA RIPIENA DI TONNO ROSSO E CAVIALE ^{3,4,8,13} patata, Aji Amarillo, tonno rosso del Mar Mediterraneo, maionese di Rocoto, brunoise di cipolla, cetriolo e Aji Limo con caviale Osietra Imperial "Giaveri"	40,00 €



LA CARBONARA di BACCANO

RIGATONI "PASTIFICIO CAVALIERI"^{1,3,7,12} 20,00 €
uovo di Marans, Pecorino Romano Dop, Parmigiano Reggiano 36 mesi, guanciale, pepe Sarawak

La Migliore Carbonara di Roma

2024

GAMBERO ROSSO

PASTA

TONNARELLI FATTI IN CASA CACIO E PEPE ^{1,3,7} Pecorino Romano DOP, pepe Sarawak	17,00 €
LA NOSTRA MINESTRA DI PESCE ^{1,4,8,13} con la pasta mista "Pastificio Cavaliere", pesce bianco e di fondale del Mar Tirreno (secondo disponibilità di mercato), pomodoro San Marzano bio, olio al basilico e peperoncino	28,00 €
MEZZE MANICHE "PASTIFICIO MANCINI" ALL'AMATRICIANA ^{1,7,12} pomodoro San Marzano Bio, guanciale, Pecorino Romano Dop	20,00 €
AGNOLOTTI DEL PLIN CON RICOTTA DI PECORA ALLA VIGNAROLA ^{1,3,7} plin chiusi a mano ripieni di ricotta di pecora aromatizzata al limone e alla menta, salsa di vignarola tradizionale con fave e piselli	25,00 €
SPAGHETTI "ACQUA E FARINA", ALICI DEL MAR CANTABRICO, POMODORINI SEMI-DRY ^{1,4} con battuto di olive di Taggia e capperi di Pantelleria	26,00 €
RISOTTO ALLA CREMA DI SCAMPI CON SCAMPO GRATINATO ^{2,4,7,8} al burro Eclair della Loira e alici del Mar Cantabrico, riso riserva "San Massimo", zest di agrumi, crema di scampi del Mar Tirreno (tempo di cottura minimo 20')	32,00 €
TORTELLI, BACCALÀ, FOIE GRAS E MOSTO DI FICHI ^{1,3,4,7} tortelli fatti in casa ripieni di baccalà mantecato, salsa al foie gras di Chef Nabil e mosto di fichi pugliesi	28,00 €

SI REALIZZANO MEZZE PORZIONI AL 70% DEL COSTO INTERO

TUTTE LE PASTE FRESCHE SONO FATTE IN CASA

IL FOIE GRAS di Nabil

CROQUE MONSIEUR AL FOIE GRAS ^{1,3,7,12,13} con pain d'épices, mele Annurche, scalogno glassato al timo	28,00 €
LA NOSTRA TERRINA CON MELE ANNURCHE ^{1,3,7,12,13} con mele Annurche confit, crostini di pane ai fichi	35,00 €

3 OSTRICHE & 1 COPPA DI CHAMPAGNE BOLLINGER
Champagne Brut "Special Cuvée" Bollinger
Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier
Aÿ, Vallée de la Marne

35,00 €

SHELLFISH



LOBSTER ROLL ^{1,2,3,7,12,13} astice, pan brioche, salsa Lobster, misticanza e french fries	28,00 €
LINGUINE "PASTIFICIO CAVALIERI" ALL'ASTICE ^{1,2,7,8,12,13} mezzo astice con il suo carapace e pomodorini datterini	45,00 €

CATALANA

di ARAGOSTA	18,00 €	Prezzo per 100g
di ASTICE	14,00 €	Prezzo per 100g
di ASTICE BLU	17,00 €	Prezzo per 100g
di GAMBERI ROSSI	15,00 €	Prezzo per 100g

con pomodorini datterini, patate di Avezzano, cipolla rossa di Tropea, basilico, aceto di Barolo, olio Evo e arancia

BAR À HUÎTRES

ET COQUILLAGES ^{2, 4, 5, 6, 7, 13}



HUÎTRES

OSTRICA DEL GIORNO	7,00 €	OSTRA REGAL SELECTION OR N° 3 – BANNOW BAY, IRLANDA	9,00 €
TARBOURIECH PERLA DEL DELTA N° 3 – VENETO, ITALIA	8,00 €	GILLARDEAU N° 3 – MARENNES, FRANCIA	8,00 €
“OSTRA BORA” N° 2 – SCARDOVARI, VENETO, ITALIA	8,00 €	ETOILE N° 2 – NORMANDIA, FRANCIA	8,00 €

PLATEAU DU JOUR

4 SCAMPI, 4 GAMBERI ROSSI, 4 OSTRICHE DEL GIORNO, SASHIMI DI TONNO, CEVICHE E TARTARE DEL GIORNO 90,00 €

GRAND PLATEAU DU JOUR

6 SCAMPI, 6 GAMBERI ROSSI, 4 OSTRICHE REGAL OR, CEVICHE,
TARTARE DEL GIORNO, TARTARE DI CAPELANTE, SASHIMI DI TONNO, 1 ASTICE AL VAPORE

200,00 €

CRUDI E GRATINATI

QUATTRO ASSAGGI DI CRUDO DEL GIORNO <i>piccolo percorso degustativo di 4 assaggi a fantasia del nostro Chef</i>	27,00 €
GARPAGGIO DI PESCE BIANCO <i>olio EVO, sale Halen Môn, zest di Limone (secondo disponibilità del pescato)</i>	25,00 €
TARTARE DI TONNO <i>con avocado, basilico, pomodorini confit e cipolla al lampone (secondo disponibilità del pescato)</i>	28,00 €
TARTARE DI RIGGIOLA <i>con salsa alle mandorle, fragoline di bosco e limone nero (secondo disponibilità del pescato)</i>	28,00 €
CEVICHE MISTO <i>con polpo, gamberi rossi, cozze, pesce bianco (secondo disponibilità del pescato)</i>	32,00 €
OSTRICHE AL FORNO <i>con salsa Suprême, limone e asparagi di mare (2 pezzi)</i>	20,00 €
TESTA DI ASTICE ALLA THERMIDOR <i>con polpa di astice, funghi, porro e salsa Mornay al corallo</i>	30,00 €

TRIS DI CEVICHE

Ricciola, salsa al lime e sumac | Tonno rosso del Mar Mediterraneo, salsa all'avocado e jalapeño | Misto di pesce e salsa Rocoto

50,00 €

TUTTI I PRODOTTI ITTICI DESTINATI AD ESSERE CONSUMATI CRUDI SONO STATI SOTTOPOSTI A TRATTAMENTO DI BONIFICA PREVENTIVA SECONDO IL REG. CE 853/04

SECONDI

COSTATA DI VITELLA, PATATE, CICORIA E SALSA BERNESE ^{3, 7, 13} <i>circa 450g di costata di vitella di Fassona della “Macelleria Oberto” con il suo fondo, patate Ratte saltate al burro della Normandia, cicoria ripassata e salsa bernese</i>	40,00 €
PETTO D'ANATRA, SALSA AL TARTUFO NERO E VERDURE ^{8, 12, 13} <i>petto di anatra scottato con salsa al tartufo nero di Norcia, verdure primaverili e kumquat confit</i>	32,00 €
COTOLETTA DI VITELLA ALLA MILANESE CON OSSO “OMAGGIO A GUALTIERO MARCHESI” ^{1, 3} <i>costoletta di vitello, patate alla “Provenzale” e spicy mayo artigianale</i>	35,00 €
TRANCIO DI SAN PIETRO <i>(secondo disponibilità di mercato)</i> ^{1, 4, 8, 13} <i>con melanzane Perlina alla Scapecce e jus di pesce</i>	36,00 €
TRANCIO DI PESCE DEL GIORNO <i>(secondo disponibilità di mercato)</i> ^{3, 4, 7, 13} <i>con fagiolini al vapore, insalata di alghe e zabaione salato al Vermouth</i>	35,00 €

IL PESCATO DEL GIORNO

AL PESO *(secondo disponibilità di mercato)*

SOGLIOLA ALLA BACCANO ^{1, 4, 7} <i>panatura al panko e purè di patate</i>	12,00 €	Prezzo per 100g
SOGLIOLA ALLA MUGNAIA ^{1, 4, 7, 13} <i>con burro allo Yuzu e purè di patate</i>	12,00 €	Prezzo per 100g
SPIGOLA AL SALE O AL FORNO ⁴	11,00 €	Prezzo per 100g
ORATA AL SALE O AL FORNO ⁴	11,00 €	Prezzo per 100g
ROMBO AL FORNO ⁴	11,00 €	Prezzo per 100g
GALLINELLA AL GUAZZETTO ⁴	11,00 €	Prezzo per 100g
ASTICE ALLA GRIGLIA o AL VAPORE ²	14,00 €	Prezzo per 100g
SCAMPI ALLA GRIGLIA o CRUDI ²	14,00 €	Prezzo per 100g
GAMBERI ROSSI ALLA GRIGLIA o CRUDI ²	15,00 €	Prezzo per 100g

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

GRILL

BACCANO ROYAL BURGER ^{3, 7, 12} <i>230g di Scottona, cheddar, chips di bacon, pomodoro, misticanza, bun, french fries</i>	24,00 €
CONTROFILETTO DI MANZO DRY-AGED E VERDURE DI STAGIONE ^{3, 7, 13} <i>circa 300g di controfiletto di manzo tipo Sakura Yoza del Baltico, minimo 30 giorni di frollatura, servito con contorno di stagione e salsa bernese</i>	40,00 €

INSALATE

INSALATA DI POLPO E PATATE ⁵ <i>misticanza, polpo alla plancha, pomodoro Camone, fagiolini, patate allo zafferano e olive di Taggia</i>	23,00 €
INSALATA CAESAR ^{1, 3, 4, 9} <i>misticanza, datterini, tagliata di pollo ruspante, bacon, uova Bio, crostini di pane, Parmigiano Reggiano, Caesar dressing</i>	17,00 €
INSALATA DI FAGIOLINI, PESCHE E PRIMO SALE ^{7, 12, 13 (VEG)} <i>misticanza, primo sale di pecora, noci, emulsione al limone e menta</i>	17,00 €
INSALATA AI TRE POMODORI CON ASPARAGI E GAMBERI AL VAPORE ^{2, 8, 13} <i>pomodori bio (Camone, Datterino rosso e Datterino giallo), gamberi cotti al vapore e salsa cocktail</i>	22,00 €

Contorni

FRENCH FRIES <i>patate, sale Maldon</i> ^(VGN)	8,00 €
PATATE ALLA PROVENZALE <i>erbe aromatiche</i> ^(VGN)	9,00 €
CICORIA RIPASSATA <i>olio Evo, aglio rosso, peperoncino</i> ^(VGN)	9,00 €
INSALATA DI POMODORI ^(VGN) <i>pomodorini, capperi, olive di Taggia e basilico</i>	12,00 €
VIGNAROLA ^(VGN) <i>con piselli, fave, carciofi, asparagi</i>	15,00 €

DESSERT

IL TIRAMISÙ DI BACCANO ^{1,3,7,12,13} mascarpone, uova bio, Savoiaro Baccano®, caffè espresso PREPARATO AL TAVOLO	14,00 €
LA RUOTA DI BOMBETTE FRITTE ^{1,3,7,11,12} crema allo zabaione, coulis ai lamponi, salsa di cioccolato alle nocciole	14,00 €
LA CROSTATINA DI FRUTTA ^{1,3,7,12} tartellette di pasta frolla, frangipane, crema pasticcera, fragoline di bosco e marmellata di fragole di Nemi ...	12,00 €
IL BIGNÈ BACCANO ^{1,3,7,12} crema Chantilly al limone, gel allo yuzu e craquelin di nocciole	12,00 €
LA CRÈME BRÛLÉE ^{3,7} alla vaniglia Bourbon del Madagascar e dragoncello	14,00 €
FRAGOLE E PANNA ⁷ fragole marinate in limone e zucchero, vaniglia Bourbon del Madagascar, Chantilly francese	12,00 €
IL GELATO ARTIGIANALE ^{1,3,7,12} con crumble al cioccolato	10,00 €
IL SORBETTO ARTIGIANALE ^{1,3,7,12} da frutta fresca di stagione con crumble al cocco	10,00 €
LA DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI FRANCESI ABBINATI CON... ^{4,9,12,13} selezione di formaggi francesi a mano libera del Gastronomo (3 Pz.) in abbinamento a Eiswein 2021 Weingut Nigl - Grüner Veltliner (Kirchenberg, Austria)	23,00 €
ACQUA (San Pellegrino, Panna, Nepi)	3,50 €
CAFFÈ ESPRESSO	3,50 €
CAFFETTERIA	5,00 €
SOFT DRINK	5,00 €

Fine Pasto

BAROLO CHINATO PIO CESARE Nebbiolo • Barolo (CN), Piemonte	70,00 € 15,00 €
MOSCATO D'ASTI "TACCO DODICI" 2023 ANTICA CASA VINICOLA SCARPA Moscato Bianco Acqui Terme (AL), Piemonte	40,00 € 10,00 €
CANNELLINO DI FRASCATI "DICIASSETTE UNDICI" 2022 DE SANCTIS Malvasia Puntinata, Greco, Trebbiano Frascati (RM), Lazio	30,00 € 8,00 €
EISWEIN 2021 WEINGUT NIGL Grüner Veltliner Kirchenberg, Austria	40,00 € 12,00 €
SAUTERNES "CARMES DE RIEUSSEC" 2020 CHÂTEAU RIEUSSEC Sémillon, Sauvignon, Muscadelle Sauternes-Barsac, Francia	80,00 € 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 • VIA DEI GIUBBONARI (PANE a persona) 3,50 €

IN CUCINA E IN SALA USIAMO OLII EXTRA VERGINE DI OLIVA AZIENDA DANIELE GALLOTTI (TIVOLI - RM)