

# 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

*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</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 .....	33,00 €
VITELLO TONNATO <sup>3,4,9,(GF)</sup> girello di vitello Piemontese "Macelleria Oberto", salsa tonnata e foglie di capperi .....	24,00 €
IL NOSTRO CROISSANT CON PORCHETTA, BURRO E ACCIUGHE (2 Pz.) <sup>1,3,4,7,12</sup> croissant salato, porchetta calda di Ariccìa, burro francese della Loira e riduzione di acciughe del Cantabrico .....	16,00 €
POLPO ARROSTO CON CIME DI RAPA E MAIONESE ALL'AVOCADO <sup>5,6</sup> tentacoli di polpo scottati con cime di rapa, olio Evo, peperoncino e maionese artigianale all'avocado .....	23,00 €
ALICI FRITTE CON SALSA TONNATA <sup>1,3,4,9</sup> alici del Mar Cantabrico, pane di pankò, maionese, capperi, acciughe, tabasco e lime .....	16,00 €
SAUTÉ DI CANNOLICCHI <sup>1,5</sup> macchiato con datterini freschi, cannolicchi, crostini di pane, erba cipollina, aglio, olio Evo e peperoncino .....	20,00 €
BACCALÀ FRITTO IN TEMPURA CON CREMA DI BROCCOLO ROMANESCO (3 Pz.) <sup>1,4</sup> filetti di baccalà del Mar Mediterraneo su salsa di broccoli romaneschi .....	19,00 €
CARCIOFO ALLA GIUDIA <sup>(VGN)</sup> carciofo romanesco fritto secondo l'antica ricetta giudaica .....	10,00 €

## IL CAVIALE DI BACCANO

CAVIALE SIBERIAN CLASSIC "GIAVERI" <sup>3,4,7</sup> (30 Gr.) con burro allo yuzu, panna acida, uovo sodo, erba cipollina, cipolla al lampone e blinis .....	70,00 €
I TRE CAVIALI <sup>3,4,7</sup> degustazione di caviale Beluga Imperial, Golden Sterlet e Osietra Imperial "Giaveri" (3 x 20 Gr.) con burro allo yuzu, panna acida, uovo sodo, erba cipollina, cipolla al lampone e blinis .....	240,00 €
TARTARE DI CROSTACEI, BURRATA, BOTTARGA E CAVIALE <sup>2,3,4,7</sup> tartare di crostacei (secondo disponibilità di mercato), burrata di andria, bottarga di muggine di Cabras e caviale Golden Sterlet "Giaveri" .....	45,00 €
CAUSA RIPIENA DI GRANCHIO E CAVIALE <sup>4,10</sup> patata, Aji Amarillo, granceola, maionese di granchio, brunoise di cipolla, cetriolo e Aji Limo con caviale Osietra Imperial "Giaveri" .....	40,00 €



## LA PARMIGIANA di BACCANO

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

18,00 €

## 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 .....	28,00 €
LA NOSTRA TERRINA CON MELE ANNURCHE <sup>1,3,7,12,13</sup> con mele Annurche confit, crostini di pane ai fichi .....	35,00 €

## PASTA

TONNARELLI FATTI IN CASA CACIO E PEPE <sup>1,3,7</sup> Pecorino Romano DOP, pepe Sarawak ..	17,00 €
RIGATONI "PASTIFICIO CAVALIERI" ALLA CARBONARA <sup>1,3,7,12</sup> uovo di Marans, Pecorino Romano Dop, Parmigiano Reggiano 36 mesi, guanciale, pepe Sarawak .....	20,00 €
VELLUTATA DI CIPOLLE CON CUBETTI DI TERRINA DI FOIE GRAS D'OCA E NOCCIOLE <sup>3,7,8</sup> vellutata di cipolle di Vatolla con il Foie Gras di Nabil e nocciole di Viterbo tostate .....	26,00 €
MEZZE MANICHE "PASTIFICIO MANCINI" ALL'AMATRICIANA <sup>1,7,12</sup> pomodoro San Marzano Bio, guanciale, Pecorino Romano Dop .....	20,00 €
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') .....	35,00 €
TORTELLINI ARTIGIANALI DI BOLOGNA	
• IN BRODO DI CAPPONE <sup>1,3,7,8,12</sup> tortellini "Pastificio L'Arte della Pasta" in brodo di cappone ..	24,00 €
• DOPPIA PANNA E PARMIGIANO 36 MESI <sup>1,3,7,12</sup> tortellini "Pastificio L'Arte della Pasta" con panna e Parmigiano Reggiano 36 mesi .....	25,00 €
TUBETTI "PASTIFICIO CAVALIERI" ALLA BOUILLABAISSE DI PESCE MISTO CON FUNGHI PORCINI TRIFOLATI <sup>1,4,8,13</sup> Bouillabaisse di pesce misto secondo tradizione provenzale, soffritto di sedano, cipolla e carota, con funghi porcini toscani .....	28,00 €

SI REALIZZANO MEZZE PORZIONI AL 70% DEL COSTO INTERO

TUTTE LE PASTE FRESCHE SONO FATTE IN CASA

**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 <sup>1,2,3,7,12,13</sup> astice, pan brioche, salsa Lobster, misticanza e french fries .....	28,00 €
LINGUINE "PASTIFICIO CAVALIERI" ALL'ASTICE <sup>1,2,7,8,12,13</sup> mezzo astice con il suo carapace e pomodorini datterini .....	45,00 €

## CATALANA

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

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

# BAR À HUÎTRES

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



### HUÎTRERIE

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

### PLATEAU DU JOUR

4 SCAMPI, 4 GAMBERI ROSSI, 2 OSTRICHE DEL GIORNO, SASHIMI DI TONNO, CEVICHE E TARTARE DEL GIORNO ..... 80,00 €

## GRAND PLATEAU DU JOUR

6 SCAMPI, 6 GAMBERI ROSSI, 2 OSTRICHE DEL GIORNO, 2 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 shiso, arancia candita e gel al bergamotto (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 lardo scottato, salsa allo champagne e olio aromatizzato al lemongrass (2 pezzi)</i> .....	20,00 €
CAPELANTE GRATINATE <i>con spuma di pecorino romano Dop e Aji Amarillo, crumble al Morcón Iberico de Bellota (2 pezzi)</i> .....	24,00 €

### 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

CARRÉ DI AGNELLO E CAVOLO NERO FRITTO <sup>13</sup> <i>marinato al vino, rosmarino, lime, cipolline borettane e cavolo nero fritto</i> .....	33,00 €
PICCIONE, FUNGHI TRIFOLATI E TARTUFO NERO <sup>8,12,13</sup> <i>piccione con crema di nocciole, funghi porcini trifolati, scaglie di tartufo nero</i> .....	32,00 €
FILETTO DI MANZO "MACELLERIA OBERTO" AL PEPE VERDE <sup>1,7</sup> <i>filetto di manzo Fassona con pepe verde di Kerala e patate al forno</i> .....	35,00 €
COTOLETTA DI VITELLA ALLA MILANESE CON OSSO "OMAGGIO A GUALTIERO MARCHESE" <sup>1,3</sup> <i>costoletta di vitello, patate alla "Provenzale" e spicy mayo artigianale</i> .....	33,00 €
FILETTO DI BACCALÀ E CANNELLINI <sup>8</sup> <i>baccalà in olio cottura, crema di fagioli cannellini, insalata di legumi e funghi</i> .....	33,00 €
TRANCIO DI SPIGOLA (secondo disponibilità di mercato) <sup>1,4</sup> <i>con la caponata invernale e crumble di pane</i> .....	33,00 €

## IL PESCATO DEL GIORNO

AL PESO (secondo disponibilità di mercato)

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

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

## GRILL

### BACCANO ROYAL BURGER <sup>1,3,7,12</sup>

230 Gr. di Scottona, cheddar, chips di bacon, pomodoro, mistacanza, bun, french fries .....



22,00 €

### CUBE ROLL, RADICCHIO E CREMA DI ZUCCA <sup>13</sup>

Cube Roll di Fassona "Macelleria Oberto" (300 Gr.) con radicchio trevigiano scottato e salsa alla zucca .....

40,00 €

## INSALATE

L'INSALATA DI BACCANO <sup>4,6,7,8,9,10,11,12,13</sup> <i>misticanza, avocado, Beaufort AOC, fichi secchi, noci Pecan e salsa Asakura</i> .....	20,00 €
CAESAR SALAD <sup>1,3,4,9</sup> <i>misticanza, datterini, tagliata di pollo ruspante, bacon, uova Bio, crostini di pane, Parmigiano Reggiano, Caesar dressing</i> .....	17,00 €
INSALATA DI TONNO ROSSO SCOTTATO <sup>1,4,6,10,13</sup> <i>misticanza, tranci di tonno del Mar Mediterraneo scottato al sesamo e soia, zucchine scapece, avocado, pomodori, cetrioli, olive nere di Taggia e salsa agli agrumi</i> .....	20,00 €
INSALATA ALLA GRECA <sup>4,7,13</sup> <i>misticanza, olive nere di Taggia, feta, cetrioli, origano fresco, cipolla rossa di Tropea, datterini e salsa Tzatziki</i> .....	16,00 €

## Contorni

FRENCH FRIES <i>patate, sale Maldon</i> <sup>(VGN)</sup> .....	8,00 €
PATATE ALLA PROVENZALE <i>erbe aromatiche</i> <sup>(VGN)</sup> .....	9,00 €
CICORIA RIPASSATA <i>olio Evo, aglio rosso, peperoncino</i> <sup>(VGN)</sup> .....	9,00 €
PUNTARELLE <sup>4,9,13</sup> <i>con alici, aglio, aceto e olio Evo</i> .....	10,00 €

# DESSERT

IL TIRAMISÙ DI BACCANO <sup>1,3,7,12,13</sup> mascarpone, uova bio, Savoiaro Baccano®, caffè espresso <b>PREPARATO AL TAVOLO</b> .....	14,00 €
LA RUOTA DI BOMBETTE FRITTE <sup>1,3,7,11,12</sup> crema allo zabaione, coulis ai lamponi, salsa di cioccolato alle nocciole .....	14,00 €
LA TARTE TATIN DI MELE CON GELATO ALLA CREMA <sup>1,3,7</sup> pasta brisée, mele Annurche, salsa mou e gelato alla crema .....	12,00 €
IL BABÀ AL RUM <sup>1,3,7,12</sup> crema chantilly e Rum Brugal 1888 .....	12,00 €
L'INSALATA DI FRUTTI DI BOSCO <sup>(VEG)</sup> frutti di bosco, sciroppo al lemongrass e sorbetto ai frutti rossi .....	12,00 €
IL GELATO ARTIGIANALE <sup>1,3,7,12</sup> con crumble al cioccolato .....	10,00 €
IL SORBETTO ARTIGIANALE <sup>1,3,7,12</sup> da frutta fresca di stagione con crumble al cocco .....	10,00 €
LA DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI FRANCESI ABBINATI CON... <sup>4,9,12,13</sup> selezione di formaggi francesi 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 €
SAUTERNES 2020 CHÂTEAU BASTOR - LA MONTAGNE Sémillon, Sauvignon Blanc Preignac - Bordeaux, Francia .....	(0,75 L.)	70,00 €
MOSCATO D'ASTI "TACCO DODICI" 2023 ANTICA CASA VINICOLA SCARPA Moscato Bianco Acqui Terme (AL), Piemonte .....	(0,75 L.)	40,00 €
PASSITO STILLATO 2018 PRINCIPE PALLAVICINI Malvasia del Lazio Colonna (RM), Lazio .....	(0,50 L.)	30,00 €
MALVASIA DELLE LIPARI DOC PASSITO CANTINE COLOSI 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 • VIA DEI CHIAVARI (PANE a persona) ..... 3,50 €

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