

Il Capodanno da   **BACCANO**

**GAMBERO ROSSO**<sup>®</sup>  


**RISTO  
RANTI**  
D'ITALIA

**2025**

**TRE** TAVOLE 

**Baccano**

Roma

# ENTRÉE

<b>FILETTI DI ALICI DEL MAR CANTABRICO</b> <sup>1,4,12</sup> (Caliber Ø, n. 6 filetti) <i>con riccioli di burro Demi-Sel e pan brioche fait-maison</i> .....	<b>28,00 €</b>
<b>SALMONE SCOZZESE AFFUMICATO AL LEGNO DI FAGGIO</b> <sup>1,4,12</sup> <i>salmone taglio sashimi con riccioli di burro Demi-Sel e pan brioche fait-maison</i> .....	<b>30,00 €</b>
<b>TARTARE DI CROSTACEI, BURRATA, BOTTARGA E CAVIALE</b> <sup>2,3,4,7</sup> <i>tartare di crostacei, burrata di andria, bottarga di muggine di Cabras e caviale Golden Sterlet "Giaveri"</i> .....	<b>55,00 €</b>
<b>CAVIALE SIBERIAN CLASSIC "GIAVERI"</b> <sup>3,4,7</sup> (30 Gr.) <i>con burro allo yuzu, panna acida, uovo sodo, erba cipollina, cipolla al lampone e blinis</i> .....	<b>90,00 €</b>
<b>ALICI FRITTE CON SALSIA TONNATA</b> <sup>1,3,4,9</sup> <i>alici del Mar Cantabrico, pane di pankò, maionese, capperi, acciughe, tabasco e lime</i> .....	<b>18,00 €</b>
<b>POLPO ARROSTO CON CIME DI RAPA E MAIONESE ALL'AVOCADO</b> <sup>5,6</sup> <i>tentacoli di polpo scottati con cime di rapa, olio Evo, peperoncino e maionese artigianale all'avocado</i> .....	<b>28,00 €</b>
<b>CARCIOFO ALLA GIUDIA</b> <sup>(VGN)</sup> <i>carciofo romanesco fritto secondo l'antica ricetta giudaica</i> .....	<b>14,00 €</b>
<b>LA NOSTRA TERRINA DI FOIE GRAS CON MELE ANNURCHE</b> <sup>1,3,7,12,13</sup> <i>con mele Annurche confit, crostini di pane ai fichi</i> .....	<b>38,00 €</b>
<b>PATANEGRA ALMA REAL 5 ANNI</b> <i>taglio "al polpastrello", Pan y Tomate, olio evo</i> .....	<b>45,00 €</b>
<b>BRESAOLA "LIMOUSINE" E COMTÉ DU JURA</b> <i>lavorata a mano con misticanza, vinaigrette all'arancia, olio Evo De Carlo e pepe nero Sarawak</i> .....	<b>32,00 €</b>
<b>MORTADELLA ARTIGIANALE "BIDINELLI"</b> <sup>9,11,12</sup> <i>con il Pistacchio di bronte DOP</i> .....	<b>20,00 €</b>
<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>38,00 €</b>
<b>VITELLO TONNATO</b> <sup>3,4,9,(GF)</sup> <i>girello di vitello Piemontese "Macelleria Oberto", salsa tonnata e foglie di capperi</i> .....	<b>28,00 €</b>
<b>IL NOSTRO CROISSANT CON PORCHETTA, BURRO E ACCIUGHE</b> (2 Pz.) <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>20,00 €</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>22,00 €</b>
<b>TORTELLINI ARTIGIANALI DI BOLOGNA</b> <sup>1,3,7,8,12</sup> ● Tortellini artigianali in brodo di cappone .....	<b>28,00 €</b>
● Tortellini artigianali doppia panna e parmigiano 36 mesi.....	<b>26,00 €</b>
<b>TUBETTI "PASTIFICIO CAVALIERI" ALLA BOUILLABAISSE DI PESCE MISTO CON FUNGHI PORCINI TRIFOLATI</b> <sup>1,4,8,13</sup> <i>Bouillabaisse di pesce misto secondo tradizione provenzale, soffritto di sedano, cipolla e carota, con funghi porcini toscani</i> .....	<b>32,00 €</b>
<b>LINGUINE "PASTIFICIO CAVALIERI" ALL'ASTICE</b> <sup>1,2,7,8,12,13</sup> <i>mezzo astice con il suo carapace e pomodorini datterini</i> .....	<b>55,00 €</b>
<b>SPAGHETTI "PASTIFICIO CAVALIERI" AI RICCI DI MARE E ANIMELLE</b> <sup>1,2,4,5,12,13</sup> <i>con ricci di mare della Galizia, animelle di vietlla e fondo bruno</i> .....	<b>32,00 €</b>
<b>FETTUCCHINE AL RAGÙ DI AGNELLO E FUNGHI</b> <sup>1,3,7,8,13</sup> <i>fettuccine fatte in casa al ragù di agnello con il suo fondo e funghi spugnole francesi trifolati</i> .....	<b>28,00 €</b>

# BAR À HUITRES



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



### HUITRERIE

TARBOURIECH PERLA DEL DELTA N° 3 – VENETO, ITALIA .....	10,00 €
ETOILE N° 2 – NORMANDIA, FRANCIA .....	10,00 €
OSTRA REGAL SELECTION OR N° 3 – BANNOW BAY, IRLANDA .....	10,00 €

### PLATEAU DU JOUR

4 SCAMPI, 4 GAMBERI ROSSI, 2 OSTRICHE DEL GIORNO, SASHIMI DI TONNO, CEVICHE E TARTARE DEL GIORNO .....	110,00 €
--	----------

### 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

280,00 €

### CRUDI E GRATINATI

QUATTRO ASSAGGI DI GRUDO DEL GIORNO <i>piccolo percorso degustativo di 4 assaggi a fantasia del nostro Chef</i> .....	36,00 €
CARPACCIO DI PESCE BIANCO <i>olio EVO, sale Halen Môn, zest di Limone (secondo disponibilità del pescato)</i> .....	34,00 €
TARTARE DI TONNO <i>con avocado, basilico, pomodorini confit e cipolla al lampone (secondo disponibilità del pescato)</i> .....	35,00 €
TARTARE DI RIGGIOLA <i>con shiso, arancia candita e gel al bergamotto (secondo disponibilità del pescato)</i> .....	35,00 €
CEVICHE MISTO <i>con polpo, gamberi rossi, cozze, pesce bianco (secondo disponibilità del pescato)</i> .....	38,00 €
CAPELANTE GRATINATE <i>con spuma di pecorino romano Dop e Aji Amarillo, crumble al Morcón Iberico de Bellota (2 pezzi)</i> .....	30,00 €

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



### 3 OSTRICHE



### 1 COPPA DI

### BOLLINGER

Champagne Brut "Special Cuvée" Bollinger | Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier | Aj, Vallée de la Marne

45,00 €



## SECONDI

COSTOLETTE DI AGNELLO FRITTE, RADICCHIO E MELOGRANO <sup>1, 3, 6, 7, 9, 12, 13</sup> <i>con radicchio trevigiano scottato e melograno</i> .....	38,00 €
COTOLETTA DI VITELLA ALLA MILANESE CON OSSO "OMAGGIO A GUALTIERO MARCHESI" <sup>1, 3</sup> <i>costoletta di vitello, patate alla "Provenzale" e mayo artigianale</i> .....	40,00 €
FILETTO DI MANZO "MACELLERIA OBERTO"	
• AL PEPE VERDE <sup>7, 13</sup> <i>filetto di Fassona "Macelleria Oberto" con pepe verde di Kerala e patate novelle</i> .....	45,00 €
• ALLA ROSSINI <sup>7, 13</sup> <i>con pan brioche, scaloppa di foie gras, tartufo e funghi spugnole</i> .....	55,00 €
CROQUE MONSIEUR AL FOIE GRAS <sup>1, 3, 7, 12, 13</sup> <i>con pain d'épices, mele Annurche, scalogno glassato al timo</i> .....	35,00 €
CATALANA DI ASTICE ALLA "BACCANO" <sup>2, 5, 8, 13 (GF)</sup> <i>astice intero al peso nel suo carapace con pomodorini datterini, patate di Avezzano, cipolla rossa di Tropea, basilico, aceto di Barolo, olio Evo e arancia</i> .....	20,00 €   Prezzo per 100 Gr.
FILETTO DI ROMBO ALLA MUGNAIA <sup>1, 4, 7, 13</sup> <i>filetto di rombo del Mar Mediterraneo con burro allo yuzu e purè di patate</i> .....	38,00 €
TRANCIO DI SPIGOLA <sup>1, 4</sup> <i>con la caponata invernale e crumble di pane</i> .....	36,00 €

### Contorni

FRENCH FRIES <sup>(VGN)</sup> <i>patate, sale Maldon</i> .....	10,00 €	PUNTARELLE <sup>13, 14</sup> <i>con emulsione all'acciuga</i> .....	10,00 €
PATATE ALLA PROVENZALE <sup>(VGN)</sup> <i>erbe aromatiche</i> .....	10,00 €	CICORIA RIPASSATA <sup>(VGN)</sup> <i>olio evo, aglio rosso, peperoncino</i> .....	10,00 €

# DESSERT

IL TIRAMISÙ DI BACCANO <sup>1,3,7,12,13</sup> mascarpone, uova bio, Savoiaro Baccano®, caffè espresso <b>PREPARATA AL TAVOLO</b> ..	18,00 €
LA RUOTA DI BOMBETTE FRITTE <sup>1,3,7,11,12</sup> crema allo zabaione, coulis ai lamponi, salsa di cioccolato alle nocciole .....	18,00 €
LA TARTE TATIN DI MELE CON GELATO ALLA CREMA <sup>1,3,7</sup> pasta brisée, mele Annurche, salsa mou e gelato alla crema .....	16,00 €
IL BABÀ AL RUM <sup>1,3,7,12</sup> crema chantilly e Rum Brugal 1888.....	16,00 €
FETTA DI PANETTONE CON ZABAIONE AL SAUTERNES <sup>7,12,13</sup> Panettone "Tiri" realizzato con ingredienti di eccellenza, servito con lo zabaione "Baccano" .....	15,00 €
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 Eiswein 2021 Weingut Nigl (Kremstal, Austria) .....	32,00 €
ACQUA (San Pellegrino, Panna, Nepi) .....	3,50 €
CAFFÈ ESPRESSO .....	3,50 €
CAFFETTERIA .....	5,00 €
SOFT DRINK .....	5,00 €

## Vini dopo Pasto

EISWEIN 2021 WEINGUT NIGL Grüner Veltliner Kremstal, Austria ..... (0,375 L.)	90,00 € 18,00 €
SAUTERNES 2020 CHÂTEAU BASTOR - LA MONTAGNE Sémillon, Sauvignon Blanc Preignac - Bordeaux, Francia ..... (0,75 L.)	70,00 € 16,00 €
MOSCATO D'ASTI "TACCO DODICI" 2023 ANTICA CASA VINICOLA SCARPA Moscato Bianco Acqui Terme (AL), 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 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) ..... 4,00 €

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

[www.baccanoroma.com](http://www.baccanoroma.com)