

Il Natale 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> .....	26,00 €
<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> .....	28,00 €
<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> .....	55,00 €
<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> .....	90,00 €
<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> .....	18,00 €
<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> .....	26,00 €
<b>CARCIOFO ALLA GIUDIA</b> <sup>(VGN)</sup> <i>carciofo romanesco fritto secondo l'antica ricetta giudaica</i> .....	14,00 €
<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> .....	35,00 €
<b>PATANEGRA ALMA REAL 5 ANNI</b> <i>taglio "al polpastrello", Pan y Tomate, olio evo</i> .....	45,00 €
<b>BRESAOLA "LIMOUSINE" E COMTÉ DU JURA</b> <i>lavorata a mano con mistica, vinaigrette all'arancia, olio Evo De Carlo e pepe nero Sarawak</i> .....	30,00 €
<b>MORTADELLA ARTIGIANALE "BIDINELLI"</b> <sup>9,11,12</sup> <i>con il Pistacchio di bronte DOP</i> .....	18,00 €
<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> .....	36,00 €
<b>VITELLO TONNATO</b> <sup>3,4,9,(GF)</sup> <i>girello di vitello Piemontese "Macelleria Oberto", salsa tonnata e foglie di capperi</i> .....	28,00 €
<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> .....	18,00 €

## 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> .....	22,00 €
<b>TORTELLINI ARTIGIANALI DI BOLOGNA IN BRODO DI CAPPONE</b> <sup>1,3,7,8,12</sup> <i>tortellini artigianali in brodo di cappone</i> .....	26,00 €
<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> .....	30,00 €
<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> .....	55,00 €
<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> .....	30,00 €
<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> .....	28,00 €

# BAR À HUITRES



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



### HUITRERIE

TARBOURIECH PERLA DEL DELTA N° 3 – VENETO, ITALIA.....	9,00 €
ETOILE N° 2 – NORMANDIA, FRANCIA .....	9,00 €
OSTRA REGAL SELECTION OR N° 3 – BANNOW BAY, IRLANDA .....	9,00 €

### PLATEAU DU JOUR

4 SCAMPI, 4 GAMBERI ROSSI, 2 OSTRICHE DEL GIORNO, SASHIMI DI TONNO, CEVICHE E TARTARE DEL GIORNO.....	90,00 €
---	---------

## 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

250,00 €

### CRUDI E GRATINATI

QUATTRO ASSAGGI DI GRUDO DEL GIORNO <i>piccolo percorso degustativo di 4 assaggi a fantasia del nostro Chef</i> .....	30,00 €
CARPACCIO DI PESCE BIANCO <i>olio EVO, sale Halen Môn, zest di Limone (secondo disponibilità del pescato)</i> .....	30,00 €
TARTARE DI TONNO <i>con avocado, basilico, pomodorini confit e cipolla al lampone (secondo disponibilità del pescato)</i> .....	32,00 €
TARTARE DI RIGGIOLA <i>con shiso, arancia candita e gel al bergamotto (secondo disponibilità del pescato)</i> .....	32,00 €
CEVICHE MISTO <i>con polpo, gamberi rossi, cozze, pesce bianco (secondo disponibilità del pescato)</i> .....	35,00 €
CAPELANTE GRATINATE <i>con spuma di pecorino romano Dop e Aji Amarillo, crumble al Morcón Iberico de Bellota (2 pezzi)</i> .....	28,00 €

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

### CHAMPAGNE 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> .....	35,00 €
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 con pepe verde di Kerala e patate novelle</i> .....	40,00 €
• ALLA ROSSINI <sup>7, 13</sup> <i>filetto di Fassona con pan brioche, scaloppa di foie gras, tartufo e funghi spugnole</i> .....	50,00 €
CROQUE MONSIEUR AL FOIE GRAS <sup>1, 3, 7, 12, 13</sup> <i>con pain d'épices, mele Annurche, scalogno glassato al timo</i> .....	30,00 €
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> .....	18,00 €   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> .....	35,00 €
TRANCIO DI SPIGOLA <sup>1, 4</sup> <i>con la caponata invernale e crumble di pane</i> .....	35,00 €

### 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

<b>IL TIRAMISÙ DI BACCANO</b> <sup>1,3,7,12,13</sup> mascarpone, uova bio, Savoiaro Baccano®, caffè espresso <b>PREPARATA AL TAVOLO</b> ..	<b>16,00 €</b>
<b>LA RUOTA DI BOMBETTE FRITTE</b> <sup>1,3,7,11,12</sup> crema allo zabaione, coulis ai lamponi, salsa di cioccolato alle nocciole .....	<b>16,00 €</b>
<b>LA TARTE TATIN DI MELE CON GELATO ALLA CREMA</b> <sup>1,3,7</sup> pasta brisée, mele Annurche, salsa mou e gelato alla crema .....	<b>14,00 €</b>
<b>IL BABÀ AL RUM</b> <sup>1,3,7,12</sup> crema chantilly e Rum Brugal 1888.....	<b>14,00 €</b>
<b>FETTA DI PANETTONE CON ZABAIONE AL SAUTERNES</b> <sup>7,12,13</sup> Panettone "Tiri" realizzato con ingredienti di eccellenza, servito con lo zabaione "Baccano" .....	<b>15,00 €</b>
<b>LA DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI FRANCESI ABBINATI CON...</b> <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) .....	<b>30,00 €</b>
<b>ACQUA</b> (San Pellegrino, Panna, Nepi) .....	<b>3,50 €</b>
<b>CAFFÈ ESPRESSO</b> .....	<b>3,50 €</b>
<b>CAFFETTERIA</b> .....	<b>5,00 €</b>
<b>SOFT DRINK</b> .....	<b>5,00 €</b>

## Vini dopo Pasto

<b>EISWEIN 2021 WEINGUT NIGL</b> <i>Grüner Veltliner</i> Kremstal, Austria ..... (0,375 L.)	 <b>90,00 €</b>
<b>SAUTERNES 2020</b> <b>CHÂTEAU BASTOR - LA MONTAGNE</b> <i>Sémillon, Sauvignon Blanc</i> Preignac - Bordeaux, Francia ..... (0,75 L.)	 <b>18,00 €</b>
<b>MOSCATO D'ASTI "TACCO DODICI" 2023</b> <b>ANTICA CASA VINICOLA SCARPA</b> <i>Moscato Bianco</i> Acqui Terme (AL), Piemonte ..... (0,75 L.)	 <b>70,00 €</b>
<b>PASSITO STILLATO 2018</b> <b>PRINCIPE PALLAVICINI</b> <i>Malvasia del Lazio</i> Colonna (RM), Lazio ..... (0,50 L.)	 <b>16,00 €</b>
<b>MALVASIA DELLE LIPARI DOC PASSITO</b> <b>CANTINE COLOSI</b> <i>Malvasia, Corinto • Salina (ME), Sicilia</i> (0,75 L.)	 <b>40,00 €</b>
	 <b>10,00 €</b>
	 <b>30,00 €</b>
	 <b>8,00 €</b>
	 <b>40,00 €</b>
	 <b>10,00 €</b>

















## Baccano's Spirit Experience

### ASSAPORA I NOSTRI PERCORSI DEGUSTATIVI

<b>ISLAY EXPERIENCE</b> (3 tipologie) .....	<b>25,00 €</b>
<b>HIGHLAND EXPERIENCE</b> (3 tipologie) .....	<b>25,00 €</b>
<b>SPEYSIDE EXPERIENCE</b> (3 tipologie) .....	<b>25,00 €</b>
<b>JAPAN EXPERIENCE</b> (3 tipologie) .....	<b>30,00 €</b>
<b>NEW MAKE EXPERIENCE</b> (4 tipologie) .....	<b>30,00 €</b>
<b>RUM EXPERIENCE</b> (3 tipologie) .....	<b>20,00 / 25,00 €</b>

**Il personale di sala è a disposizione  
per illustrarvi  
la nostra Carta dei Distillati**

## ALLERGENI

 <b>1 CEREALI</b> CONTENENTI GLUTINE	 <b>4 PESCE</b>	 <b>8 SEDANO</b>	 <b>12 FRUTTA SECCA</b> (Noci, Nocciole, Mandorle...)
 <b>2 CROSTACEI</b>	 <b>5 MOLLUSCHI</b>	 <b>9 SENAPE</b>	 <b>13 SOLFITI</b>
 <b>3 UOVA</b>	 <b>6 SOIA</b>	 <b>10 SEMI DI SESAMO</b>	 <b>14 LUPINI</b>
	 <b>7 LATTE E LATTOSIO</b>	 <b>11 ARACHIDI</b>	

 **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)

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