Martedì 10 Novembre

Menù pranzo a prezzo fisso

comprensivo di acqua, vino, pane, coperto, servizio e caffè LISCIO

Menù Primo	**11,00 €**
Menù Primo + contorno del giorno	**13,50 €**
Menù Secondo + contorno del giorno	**14,00 €**
Menù completo (Primo e secondo + contorno del giorno)	**16,50 €**

Scegli tra le proposte elencate di seguito

PRIMI

Risotto Carnaroli mantecato ai Funghi Porcini
(3;7;12)

Pasta saltata con Panna, Salsiccia e Porri
(1;3;7;12)

Ravioli alla Zucca Violina con Burro al Ginepro
(1;3;6;7;8;10)

Zuppa di Cipolle alla francese gratinata con formaggio Scimudin
(1;3;7;12)

SECONDI

Ossobuco in umido (1:9:12)
Paillard Tirolese (Lonza, Scamorza e Speck) alla brace (7)
Bistecca di Black Angus Australia alla brace
Fesa di Tacchino alla brace
Coppa di Maiale alla brace
Salsiccia o Salamella di Maiale alla brace (3;7;12)
Hamburger di Manzo alla brace
Coscia di Pollo alla brace

CONTORNI

Polenta macinata a pietra (potrebbe contenere 1)
Insalata verde, Radicchio rosso e Pomodori
Piselli al Burro e Limone (7)
Finocchi al vapore con Olio EVO

DOLCI FATTI IN CASA	**7,50 €**
FRUTTA FRESCA	**6,50 €**

Pagando in contanti riceverai un SCONTO DI € 0,50 a persona

I piatti contrassegnati con i numeri contengono uno o più dei 14 allergeni elencati qui di seguito.
Si prega di rivolgersi al personale
per l'elenco completo degli allergeni presenti nel menù "Bacco a Pranzo alla carta"

ELENCO ALLERGENI

1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut);
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei;
3. Uova e prodotti a base di uova;
4. Pesce e prodotti a base di pesce;
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi;
6. Soia e prodotti a base di soia;
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio);
8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi, ecc.);
9. Sedano e prodotti a base di sedano;
10. Senape e prodotti a base di senape;
11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo;
12. Anidride solforosa e solfiti (>10 mg/kg o 10 mg/l);
13. Lupini e prodotti a base di lupini;
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Bacco a Pranzo alla carta

a pranzo il coperto € 2,50
è comprensivo di Pane (senza glutine su richiesta),
acqua naturalizzata illimitata, 1 bicchiere di vino, caffè LISCIO
ogni modifica al caffè LISCIO € 0,50 - Acqua in bottiglia € 2,50

PER INIZIARE

Bis di Carpacci del Matto...Fesa di Manzo e Lonzino semistagionati dal nostro Chef con BaccoCipolla a parte (12,9)	18,00 €
Pata Negra... ...Paleta Ibérica gran Reserva "Joselito" stagionatura 48 mesi	27,00 €
Prosciutto Crudo San Daniele 16 mesi affettato alla Berkel	17,00 €

LA NOSTRA POLENTA MACINATA A PIETRA

Polenta a Km 0 di Mais antichi macinati a pietra(Az.Agr.Riboli, Nembro)
(Può contenere tracce di Glutine e Soia)

...liscia (1)	4,50 €
...con Taleggio nostrano a pasta cruda (1; 7)	7,50 €
...con Gorgonzola (1; 7)	7,50 €
...con Funghi Porcini* trifolati (1; 9; 12)	11,00 €

I NOSTRI CONTORNI

Contorno del giorno a parte	4,00 €
Zucchine grigliate	4,50 €
Patate alla "Cenere della notte" con Olio e Prezzemolo	4,00 €
Insalata verde con Radicchio e Pomodori	4,00 €
Funghi Porcini*trifolati (9; 12)	11,00 €
Chips*...petali di Patate fritte	5,00 €

*in assenza di fresco utilizziamo prodotti surgelati freschi all'origine

ASPORTO

Farina della Nostra Polenta € 5,50/Kg

DAL BRACERE DEL BACCO

ChateauBriand di Filetto di Manzo (circa 3 hg)	all'Hg	**9,00 €**
ChateauBriand di controfiletto di Manzo o Puledro (circa 3 hg)	all'Hg	**7,00 €**
Tagliata di controfiletto di Manzo		
...con Olio Extra vergine e Rosmarino		**17,00 €**
...con Funghi Porcini*trifolati (9,12)		**22,00 €**
...con Zola (7)		**17,00 €**
Tagliata di Coppa con crema di Aceto balsamico (12)		**15,00 €**
Salsiccia e Salamella nostrane con Polenta macinata a pietra (1;3;7;12)		**15,00 €**

I TOP DI GAMMA

FROLLATURA CI COSTATE E FIORENTINE MINIMO 35 GIORNI
COTTURA RIGOROSAMENTE AL SANGUE

OCIO AI PREZZI, PURTROPPO NON SONO AL QUINTALE!

FIORENTINA di Manzo selezione del Matto (circa 1,5 Kg)	al Kg	**59,00 €**
COSTATA di Manzo selezione del Matto (circa 1 Kg)	al Kg	**49,00 €**
Costata DISOSSATA Black Angus America (circa 4 hg)	all'Hg	**8,00 €**
PICANHA di Black Angus America (chiedere al personale le pezzature disponibili)	all'Hg	**8,00 €**

DAILY MENU'

FIXED MENU'

included Water, Bread, 1 glass of Wine, service and Coffee

Only first course	**11,00 €**
First with one side	**13,50 €**
Only Main course with one side	**14,00 €**
First + Main course with one side	**16,50 €**

Choose from the proposals listed below

FIRST COURSE

Risotto
Pasta

MAIN COURSE

Beef steak on the grill
Grilled Turkey breast on the grill
Sausage of Pork on the grill
Hamburger (no Bread) on the grill
Pork steak on the grill

SIDE

Polenta
Fresh Salad and Tomatoes
Vegetables

HOMEMADE SWEET	**7,50 €**
FRESH FRUIT	**6,50 €**

By payng in cash you will receive a DISCOUNT of € 0,50 per person

FREE WI-FI

For any information on substances and allergens you can consult the appropriate, on request, by staff on duty

Bacco Lunch a la carte

Service € 2,50
is included Bread, unlimited Water
1 glass of Wine, Coffee
every change to coffee € 0,50 - Bottle of Water € 2,00

STARTER

Carpaccio Mix...Rump of Beef and Pork semi-seasoned by Chef with BaccoOnions separately (12,9)	18,00 €
Pata Negra... ...Paleta Ibérica Gran Reserva "Joselito" aged 48 months	27,00 €
San Daniele Ham...aged for 16 months cut with Berkel	17,00 €

OUR POLENTA

AUTHENTIC ORGANIC FLOUR GRUOND WITH NATURAL STONE
(may contain traces of Gluten and Soy)

...traditional (1)	4,50 €
...with melted Taleggio Cheese (1;7)	7,50 €
...with Blue Cheese (1;7)	7,50 €
...with Porcini*Mushrooms (1;9;12)	11,00 €

OUR SIDE

Daily Side dish	4,00 €
Grilled Zucchini	4,50 €
"Ash Potato" with Oil and Presley	4,00 €
Fresh Salad and Tomatoes	4,00 €
Porcini* Mushrooms (9;12)	11,00 €
Fried Potatoes Chips*	5,00 €

*in absence of fresh products we use frozen at origin products

FROM OUR BRACES

ChateauBriand of Beef Fillet (least 3 Hg)	all'Hg	9,00 €
ChateauBriand of Beef or Foal sirloin (least 3 Hg)	all'Hg	7,00 €
Sliced Beef sirloin meat...		
...with extra-virgin Olive Oil and Rosemary		17,00 €
...with Porcini Mushrooms* (9;12)		22,00 €
...with Blue Cheese (7)		17,00 €
Sliced Pork with Balsamic vinegar cream (12)		15,00 €
Local Pork Sausage with stone ground Polenta (1;3;7;12)		15,00 €

THE TIMELES

HANGING RIB EYE AND T-BONE MINIMUM 35 DAYS
COOKING EXCLUSIVELY RARE MEAT

UNFORTUNATELY THEY ARE NOT PER QUINTAL

T-BONE steak Beef selection by Matto's (around 1,5 Kg)	al Kg	59,00 €
RIB EYE steak Beef selection by Matto's (around 1 Kg)	al Kg	49,00 €
DEBONED steak America black Angus (abouut 4 Hg)	all'Hg	8,00 €
PICANHA America Black Angus sirloin (ask the staff for available pieces)	all'Hg	8,00 €