

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>	25,00 €
CULATTA DI PARMA <i>stagionata 24 mesi</i>	22,00 €
CULATTA DI PARMA E MELONE INVERNALE <i>stagionata 24 mesi</i>	26,00 €
BRESAOLA DI CHIANTINA "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>	28,00 €

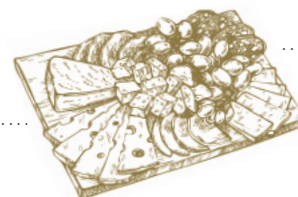
Salumi Spagnoli

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 €



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} (<i>Caliber Ø, n. 6 filetti</i>) <i>con riccioli di burro Demi-Sel e pan brioche fait-maison</i>	22,00 €
SALMONE SCOZZESE AFFUMICATO AL LEGNO DI FAGGIO E SALE ^{1, 4, 12} <i>salmon tagliato sashimi con crostini e burro Demi-Sel</i>	25,00 €
TRIS DI CROSTINI CON BOTTARGA DI MUGGINE DI CABRAS ⁴ <i>crostini serviti con bottarga su mozzarella di bufala, sedano e finocchio; burro demi-sel della Normandia, pepe nero Sarawak, battuto olio e limone</i>	20,00 €

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

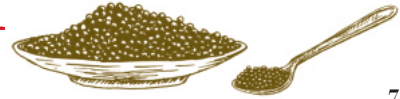
• BURRATA CON POMODORINI SEMI-DRY "DE CARLO" E BASILICO ^{7 (VEG)}	18,00 €
• BURRATA CON BOTTARGA DI MUGGINE DI CABRAS ^{4, 7}	24,00 €
• BURRATA CON SALMONE SCOZZESE ^{4, 7} <i>affumicato al legno di faggio</i>	26,00 €
• BURRATA CON FILETTI DI ALICI DEL MAR CANTABRICO ^{4, 7} (<i>Caliber Ø</i>)	24,00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

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 Beaune, erba cipollina, scalogno, limone, acciughe, capperi, olio evo, sale, pepe nero di Sarawak e tabasco	34,00 €
VITELLO TONNATO ^{3,4,9,(GF)} girello di vitello Piemontese "Macelleria Oberto", salsa tonnata e foglie di capperi	24,00 €
POLPO FRITTO E PATATE ^{1,3,5,13} tentacolo di polpo fritto, insalata di patate alla Catalana e maionese homemade al mandarino e aglio nero	26,00 €
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 €
ZUPPETTA DI ZUCCA E ARZILLA ^{4,12} crema di zucca rossa, ali di arzilla arrosto, pesto di shiso e nocciole	22,00 €
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 €
TABOULÈ ^{1,2,5,8} cous cous alle verdure e zafferano con salsa ai frutti di mare	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 GIUDIA ^(VGN) carciofo fritto secondo l'antica ricetta giudaica	12,00 €

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 €
INSALATA DI MARE ^{1,2,4,5,7,8} con polpo, cozze, gamberi, capesante, brunoise di sedano e olive taggiasche, spuma di patate, polvere di lattuga di mare e Siberian Classic "Giaveri"	45,00 €
VENTRESCA DI TONNO E CAVIALE ^{4,8} sashimi di Otoro, brodo dashi di Aji amarillo, brunoise di cipolla, cetriolo e Aji limo, variazione di avocado e caviale Osietra Imperial "Giaveri"	48,00 €

LA CARBONARA di BACCANO

RIGATONI "PASTIFICIO CAVALIERI" ^{1,3,7,12}	22,00 €
---	---------

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 ^(VEG)	
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 Mancini", pesce bianco e di fondale del Mar Tirreno, pomodoro San Marzano bio e peperoncino	28,00 €
MEZZE MANICHE "PASTIFICIO MANCINI" ALL'AMATRICIANA ^{1,7,12} pomodoro San Marzano Bio, guanciale, Pecorino Romano Dop ..	20,00 €
RAVIOLI DI PARMIGIANA E RICCI DI MARE ^{1,3,5,7,8} ripieni di parmigiana di melanzane e provola di Agerola affumicata, mantecati ai ricci di mare	28,00 €
TORTELLINI ARTIGIANALI DI BOLOGNA	
• IN BRODO DI CAPPONE ^{1,3,7,8,12} tortellini tradizionali in brodo di cappone	24,00 €
• DOPPIA PANNA E PARMIGIANO 36 MESI ^{1,3,7,8,12} tortellini tradizionali con panna e Parmigiano Reggiano 36 mesi	25,00 €
RISOTTO AL CASTELMAGNO, PORCINI E FICHI ^{7,8,13} riso riserva "San Massimo", Castelmagno Dop, Burro Eclairé e confettura di fichi appassiti (tempo di cottura minimo 20')	34,00 €
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 BOLLINGER
CHAMPAGNE
BOLLINGER
MAISON FONDÉE EN 1828
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 pomodori	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 1, 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 Poissonier</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 mango brunoise e il suo gel, shiso e zest di limone (secondo disponibilità del pescato)</i>	28,00 €
CEVICHE MISTO <i>con polpo, gamberi rossi, cozze, pesce bianco (secondo disponibilità del pescato)</i>	32,00 €
OSTRICA IN TEMPURA <i>salsa olandese e limone nero (2 pezzi)</i>	20,00 €
CAPELANTE GRATINATE <i>con burro all'aglio nero e yuzu, crumble di pane, erba cipollina e uova di salmone (3 pezzi)</i>	22,00 €

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

FILETTO DI MANZO “À LA ROSSINI” ^{1, 3, 7, 8, 13} <i>filetto di Fassona Piemontese “Macelleria Oberto”, fondo bruno, tartufo nero, foie gras, pan brioche e purè di patate Ratte</i>	47,00 €
CONIGLIO ALLA CACCIATORA ^{7, 13} <i>rollè di coniglio bio del viterbese porchettato in crépinette, lardo, paté di fegatini ai fiori di finocchio, salsa alla Cacciatora e patate sauté</i>	28,00 €
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 €
BACCALÀ IN SUPRÊME CON FUNGHI E ASPARAGI DI MARE ^{4, 7, 8} <i>baccalà norvegese cotto a bassa temperatura, salsa suprême, funghi di stagione e asparagi di mare</i>	36,00 €
TRANCIO DI PESCE DEL GIORNO <i>(secondo disponibilità di mercato)</i> ^{4, 7} <i>in salsa pil-pil con cavoli ripassati con aglio, olio Evo e peperoncino</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 BURGER ^{3, 7, 12} <i>di Fassona Piemontese “Macelleria Oberto” (circa 230g), cheddar, bacon, pomodoro, misticanza, bun, french fries</i>	25,00 €
CONTROFILETTO AL CARBONE ^{1, 3, 7, 13} <i>tagliata di controfiletto di manzo (circa 300g) extra marezzato tipo Sakura Hanami avvolto al carbone, servito con contorno di stagione e salsa bernese</i>	45,00 €
FIorentina di SCOTTONA ^{3, 7, 13} <i>super marezzata dry aged 90 giorni, servita con patate novelle saltate con burro alle erbe, cicorietta e salsa bernese</i>	100,00 € Kg

INSALATE

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 €
PREDAZZO, ERBE AMARE E FUNGHI (VEN) <i>insalata di erbe amare e funghi con formaggio di Predazzo alla piastra, cachi, castagne e citronette di acero</i>	20,00 €
INSALATA DI BARBABIETOLE, BORRAGINE E GAMBERI AL VAPORE ^{2, 8, 13} <i>insalata di barbabietole variegiate cotte al vapore, borragine, gamberi al vapore e salsa agrodolce agli agrumi</i>	23,00 €

Contorni

FRENCH FRIES <i>patate, sale Maldon</i> ^(VGN)	8,00 €
PATATE ALLA PROVENZALE <i>erbe aromatiche</i> ^(VGN)	10,00 €
CICORIA RIPASSATA <i>olio Evo, aglio rosso, peperoncino</i> ^(VGN)	10,00 €
PUNTARELLE ^{4, 13} <i>con alici, aglio, aceto e olio Evo</i>	12,00 €

DESSERT

IL TIRAMISÙ DI BACCANO ^{1,3,7,12,13} <i>mascarpone, uova bio, Savoiaro Baccano®, caffè espresso</i> PREPARATO AL TAVOLO	14,00 €
LA RUOTA DI BOMBETTE FRITTE ^{1,3,7,11,12} <i>crema allo zabaione, coulis ai lamponi, salsa di cioccolato alle nocciole</i>	14,00 €
UN MONTBLANC, S'IL VOUS PLAÏT! ^{1,3,7} <i>biscuit all'arancia, crema di marroni candita, panna montata, fave Tonka e meringa</i>	14,00 €
LA TARTE TATIN DI MELE ^{1,3,7} <i>con gelato alla crema e caramello salato</i>	12,00 €
LA CROSTATA AGLI AGRUMI ^{1,3,7} <i>sablé breton, cremoso al mandarino, namelaka allo yuzu e mandarino cinese</i>	14,00 €
IL GELATO ARTIGIANALE ^{1,3,7,12} <i>con crumble al cioccolato</i>	10,00 €
IL SORBETTO ARTIGIANALE ^{1,3,7,12} <i>da frutta fresca di stagione con crumble al cocco</i>	10,00 €
LA DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI FRANCESI ABBINATI CON... ^{4,9,12,13} <i>selezione di formaggi francesi a mano libera del Gastronomo (3 Pz.) in abbinamento a Barolo Chinato Pio Cesare (CN, Piemonte)</i>	23,00 €
ACQUA (<i>San Pellegrino, Panna, Nepi</i>)	4,00 €
CAFFÈ ESPRESSO	3,50 €
CAFFETTERIA	5,00 €
SOFT DRINK	5,00 €

Fine Pasto

BAROLO CHINATO PIO CESARE <i>Nebbiolo • Barolo (CN), Piedmont</i> (0,75 L.)	 70,00 €
	 15,00 €
MOSCATO D'ASTI "TACCO DODICI" 2023 ANTICA CASA VINICOLA SCARPA <i>Moscato Bianco</i>	
<i>Acqui Terme (AL), Piedmont</i> (0,75 L.)	 40,00 €
	 10,00 €
CANNELLINO DI FRASCATI "DICIASSETTE UNDICI" 2022 DE SANCTIS <i>Malvasia Puntinata, Greco, Trebbiano</i>	
<i>Frascati (RM), Lazio</i> (0,50 L.)	 30,00 €
	 8,00 €
EISWEIN 2021 WEINGUT NIGL <i>Grüner Veltliner</i>	
<i>Kirchenberg, Austria</i> (0,375 L.)	 40,00 €
	 12,00 €
SAUTERNES "CARMES DE RIEUSSEC" 2020 CHÂTEAU RIEUSSEC <i>Sémillon, Sauvignon, Muscadelle</i>	
<i>Sauternes-Barsac, France</i> (0,75 L.)	 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 CHIAVARI (PANE a persona) 4,00 €

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