














# Aperitivi

GIN MARE TONIC	€ 7,50
AMERICANO	€ 4,50
NEGRONI	€ 5,00
SPRITZ APEROL	€ 3,00
SPRITZ CAMPARI	€ 3,00
SPRITZ BIANCO	€ 2,50
GINGERINO	€ 2,00
CRODINO	€ 2,00
ANALCOLICO ALLA FRUTTA	€ 3,50
PROSECCO CALICE	€ 2,50

*Per altre bollicine lasciati consigliare*

 SCHIACCIATA AL ROSMARINO	€ 4,00
 SCHIACCIATA ALL'ORIGANO	€ 4,00
 VERDURINE IN PASTELLA	€ 4,00
  PETALI DI CIPOLLA IN PASTELLA	€ 4,00
  FIORI DI ZUCCA IN PASTELLA	€ 4,00
  FRUTTO DEL CAPPERO IN PASTELLA	€ 4,00
  MOZZARELLE FRITTE	€ 4,00
  PIATTO GRAN FRITTO	€ 12,00
<i>(Verdure, Frutto del capperò, Petali di cipolla, Fiori di zucca)</i>	

*Alcuni prodotti del seguente listino o per stagionalità o per normative igienico sanitarie potrebbero essere di origine surgelata*

# Gluten Free

MOLTI PIATTI DELLA NOSTRA CUCINA POSSONO ESSERE PREPARATI ANCHE GLUTEN FREE.

PER ANTIPASTI, PRIMI, SECONDI O DOLCI QUINDI, VI PREGHIAMO DI CHIEDERE INFORMAZIONI AL NOSTRO PERSONALE CHE SAPRÀ CONSIGLIARVI AL MEGLIO.

DISPONIAMO INOLTRE DI BASI PER PIZZE PREPARATE DA UN'AZIENDA CERTIFICATA NEL SETTORE GLUTEN FREE, PER CONOSCERE GLI INGREDIENTI CON CUI POTRETE GUSTARLE E CHIARIRE QUALSIASI VOSTRO DUBBIO NON ESITATE A CHIEDERE, SAREMMO LIETI DI RISPONDERE A TUTTE LE VOSTRE DOMANDE.

VI INFORMIAMO CHE A CAUSA DI UN PIÙ ELEVATO COSTO DELLA MATERIA PRIMA I PREZZI POTREBBERO SUBIRE DELLE VARIAZIONI RISPETTO QUELLI ELENCATI IN QUESTO LISTINO

# Allergeni

## INTOLLERANZE ED ALLERGIE

BACCHUS RIPONE PARTICOLARE ATTENZIONE A TUTTE LE VOSTRE ESIGENZE E VI AVVISA, QUINDI, CHE IN ALCUNI ALIMENTI PRESENTI IN QUESTO LISTINO POTREBBERO ESSERE PRESENTI LE SOSTANZE ELENcate NELLA PROSSIMA PAGINA. VI PREGHIAMO PERTANTO, QUALORA SOFFRISTE DI QUALCHE ALLERGIA E/O INTOLLERANZA, DI FARE ATTENZIONE AI SIMBOLI PRESENTI VICINO ALLA DESCRIZIONE DI OGNI SINGOLO PIATTO IN MENÙ FACENDO RIFERIMENTO ALLA LEGENDA. VI CONSIGLIAMO COMUNQUE DI AVVISARE SEMPRE IL PERSONALE PER EVITARE QUALSIASI TIPO DI CONTAMINAZIONE DEI PIATTI DA VOI SCELTI.



GLUTINE

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CIOÈ: GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI E PRODOTTI DERIVATI, TRANNE: A) SCIROPPI DI GLUCOSIO A BASE DI GRANO, INCLUSO DESTROSI (1); B) MALTODESTRINE A BASE DI GRANO (1); C) SCIROPPI DI GLUCOSIO A BASE DI ORZO; D) CEREALI UTILIZZATI PER LA FABBRICAZIONE DI DISTILLATI ALCOLICI, INCLUSO L'ALCOL ETILICO DI ORIGINE AGRICOLA.



CROSTACEI

2. CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI.



UOVA

3. UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA.



PESCE

4. PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE, TRANNE: A) GELATINA DI PESCE UTILIZZATA COME SUPPORTO PER PREPARATI DI VITAMINE O CAROTENOIDI; B) GELATINA O COLLA DI PESCE UTILIZZATA COME CHIARIFICANTE NELLA BIRRA E NEL VINO.



ARACHIDI

5. ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI.



SOIA

6. SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA, TRANNE: A) OLIO E GRASSO DI SOIA RAFFINATO (1); B) TOCOFEROLI MISTI NATURALI (E306), TOCOFEROLO D-ALFA NATURALE, TOCOFEROLO ACETATO D-ALFA NATURALE, TOCOFEROLO SUCCINATO D-ALFA NATURALE A BASE DI SOIA; C) OLI VEGETALI DERIVATI DA FITOSTEROLI E FITOSTEROLI ESTERI A BASE DI SOIA; D) ESTERE DI STANOLO VEGETALE PRODOTTO DA STEROLI DI OLIO VEGETALE A BASE DI SOIA.



LATTICINI

7. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO), TRANNE: A) SIERO DI LATTE UTILIZZATO PER LA FABBRICAZIONE DI DISTILLATI ALCOLICI, INCLUSO L'ALCOL ETILICO DI ORIGINE AGRICOLA; B) LATTIOLO.



FRUTTA A GUSCIO

8. FRUTTA A GUSCIO, VALE A DIRE: MANDORLE (AMYGDALUS COMMUNIS L.), NOCCIOLE (CORYLUS AVELLANA), NOCI (JUGLANS REGIA), NOCI DI ACAGIÙ (ANACARDIUM OCCIDENTALE), NOCI DI PECAN [CARYA ILLINOINENSIS (WANGENH.) K. KOCH], NOCI DEL BRASILE (BERTHOLLETIA EXCELSA), PISTACCHI (PISTACIA VERA), NOCI MACADAMIA O NOCI DEL QUEENSLAND (MACADAMIA TERNIFOLIA), E I LORO PRODOTTI, TRANNE PER LA FRUTTA A GUSCIO UTILIZZATA PER LA FABBRICAZIONE DI DISTILLATI ALCOLICI, INCLUSO L'ALCOL ETILICO DI ORIGINE AGRICOLA.



SEDANO

9. SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO.



SENAPE

10. SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE.



SESAMO

11. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO.



ANIDRIDE SOLFOROSA  
E SOLFITI

12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/LITRO IN TERMINI DI SO2 TOTALE DA CALCOLARSI PER I PRODOTTI COSÌ COME PROPOSTI PRONTI AL CONSUMO O RICOSTITUITI CONFORMEMENTE ALLE ISTRUZIONI DEI FABBRICANTI.



LUPINI

13. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI.



MOLLUSCHI

14. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI

# Antipasti di carne



LATTICINI



SOIA



PESCE



GLUTINE

FOCACCINA GOURMET AI CEREALI CON STRACCETTI DI BURRATA, PARMA,  
DATTERINO CONFIT E ACCIUGA DEL CANTABRICO

€ 11,00



LATTICINI



UOVA



GLUTINE

TARTARE DI PIEMONTESE CON CHIPS DI PANE FRITTO  
E TAVOLOZZA DI SAPORI

€ 16,00



FRUTTA A GUSCO



LATTICINI

ANGUS AFFUMICATO, MOUSSE DI RICOTTA DI LATTE NOBILE,  
NOCI PECAN E PEPERONE ROSSO CROCCANTE

€ 12,00

# Antipasti di pesce



## DEGUSTAZIONE DI ANTIPASTI COTTI

CAPASANTA E CANESTRELLI AL FORNO, BACCALÀ MANTECATO  
SAOR DI SCAMPI, CALAMARETTO ALLA GRIGLIA, SALMONE FRESCO MARINATO

€ 25,00



## DEGUSTAZIONE DI CARPACCI CRUDI

CARPACCIO DI RICCIOLA, CARPACCIO DI BRANZINO E CARPACCIO DI BACCALÀ  
(POSSONO ESSERCI DELLE VARIAZIONI A SECONDA DEL PESCATO)

€ 19,00



## DEGUSTAZIONE DI CROSTACEI CRUDI

SCAMPI MAR DI SCOZIA, GAMBERO ROSSO, MAZZANCOLLE E GAMBERO VIOLA PORTO SANTO SPIRITO

€ 23,00



## I GRATINATI

CAPASANTA, CANESTRELLI, CAPPELONGHE E MAZZANCOLLE

€ 16,00



## SELEZIONE DI SAOR

SCAMPI, GAMBERI E TRIGLIA

€ 15,00



ANGUILLA AFFUMICATA SU CROSTINO DI BRISÈ SALATO CON BURRATA PUGLIESE E FRAGOLE

€ 19,00

# Primi piatti di Carne



LATTICINI



UOVA



GLUTINE

FETTUCCINE ALL'ARANCIO CON ANATRA IN COLDCONFIT

€ 12,00

RISOTTO CARNAROLI DOP DI BARAGGIA  
CON CACAO, LIMONE E MENTUCCIA FRESCA  
(MIN 2 PERSONE)

€ 12,00 *cad.*



UOVA



LATTICINI



GLUTINE

GNOCCHETTI DI VITELLOTTE CON BURRO AFFUMICATO,  
SALVIA TRICOLOR E PANCETTA CROCCANTE

€ 12,00

# Primi piatti di Pesce



MOLLUSCHI

RISOTTO CARNAROLI DOP DI BARAGGIA  
CON CAPESANTE E FRAGOLE FRESCHE  
(MIN. 2 PERSONE)

*cad. € 14,00*



PESCE



UOVA



LATTICINI



GLUTINE

TAGLIOLINI CON SALMONE AFFUMICATO  
E BURRATINA PUGLIESE

*€ 13,00*



FRUTTA A GUSCIO



MOLLUSCHI

GNOCCHETTI DI SEPIA  
CON CREMA DI SCAROLA E CAVIALE DI NOCCIOLE

*€ 15,00*



PESCE



GLUTINE



MOLLUSCHI

SPAGHETTI DI GRAGNANO IGP AI FRUTTI DI MARE

*€ 15,00*



LATTICINI



UOVA



GLUTINE



CRUSTACEI

SCRIGNI ALLA CARONARA CON SCAMPI

*€ 14,00*



# Secondi piatti di Carne



STRACOTTO DI GUANCIALE ALLA MEDITERRANEA CON CREMA DI PATATE

€ 15,00



COSCIETTA DI ANATRA IN COLDCONFIT SU CREMA DI OLANDESINA

€ 15,00



FILETTO DI MANZO IRLANDESE CON PATATE IN Crosta e CICORIELLA SELVATICA

€ 26,00

TAGLIATA IRLANDESE CON:



RUCOLA E GRANA A SCAGLIE  
O RESTRIZIONE DI ACETO DI MODENA IGP

€ 16,00

# Secondi piatti di Pesce



PESCATO DEL GIORNO AL FORNO / AL SALE

(BRANZINO, ROMBO O ORATA SECONDO PESCATO)

Da € 4,00 a € 5,00 a hg.



CALAMARO COTTO A BASSA TEMPERATURA E RIPASSATO AI FERRI CON POLENTINA

€ 18,00



TATAKI DI TONNO IN CROSTA DI PISTACCHIO SU SUPREMA DI ARANCIA

€ 16,00



GRIGLIATA DI SCAMPI, GAMBERONI E MAZZANCOLLE

€ 25,00



SELEZIONE DI PESCATO ALLA GRIGLIA CON CREMA DI PATATA VIOLA

SALMONE, BRANZINO E RICCIOLA

(POSSONO ESSERCI DELLE VARIAZIONI A SECONDA DEL PESCATO)

€ 20,00



FRITTURA MISTA CON POLENTA

€ 16,00



MOLLUSCHI



PESCE



CROSTACEI

## INSALATONA MARE

(INSALATA, RUCOLA, VALERIANA, POMODORO, CAROTE, GAMBERONI, TONNO, SALMONE, POLPA DI GRANCHIO (SURIMI))

€16,00



LATTICINI



UOVA

## INSALATONA FRESCA

(INSALATA, RUCOLA, VALERIANA, POMODORO, CAROTE, MOZZARELLA DI BUFALA, UOVA, OLIVE TAGGIASCHE, COTTO AFFUMICATO E GRANA A SCAGLIE)

€ 13,00

# Contorni

~ VERDURE GRIGLIATE	€ 5,00
~ MELANZANE AL FUNGHETTO	€ 5,00
~ PATATE AL FORNO	€ 5,00
~ PATATE FRITTE	€ 5,00
~ FAGIOLINI IN UMIDO	€ 5,00
~ VERDURINE AL VAPORE	€ 5,00