

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 lasciate consigliare



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



CROSTINO CON SALMONE AFFUMICATO € 3,00



CROSTINO CON ANGUILLA AFFUMICATA € 3,50



CROSTINO CON BACCALÀ MANTECATO € 3,00



CROSTINO CON ACCIUGA DEL CANTABRICO
E STRACCIATELLA DI LATTE € 4,00



CROSTINI DEL SALUMIERE € 2,00 / 3,00



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

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 (BERTHOLLETTIA 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.



LUPINI

12. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI.



MOLLUSCHI

13. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI

Antipasti di carne

     TARTARE DI PIEMONTESE IN BIGNÈ
E TAVOLOZZA DI SAPORI
€ 16,00

   SCALOPPA DI FOIE GRAS SU PAN BRIOCHE
CON CREMA DI TROPEA, SENAPE ALL'ARANCIO E PANE AI FICHI
€ 17,00

  CREMA CATALANA SALATA CON FUNGHI DEL BOSCO
€ 14,00

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 CRUDI



CARPACCIO DI SALMONE MARINATO ALL'ARANCIO, CARPACCIO DI BACCALÀ DISSALATO
SCAMPI, GAMBERO ROSSO, GAMBERO VIOLA, TARTARE DI RICCIOLA E CICALA DI MARE
(POSSONO ESSERCI DELLE VARIAZIONI A SECONDA DEL PESCATO)

€ 28,00

I GRATINATI



CAPASANTA, CANESTRELLI, CAPPELONGHE E MAZZANCOLLE

€ 16,00



SELEZIONE DI SAOR
SCAMPI, GAMBERI E TRIGLIA

€ 15,00

Primi piatti di Carne



FIOCCHETTI DI PASTA FRESCA CON SPECK CROCCANTE, FONTINA
E MELA VERDE

€ 14,00



RISOTTO CARNAROLI DOP DI BARAGGIA
CON CACIO E PERE WILLIAM
(MIN 2 PERSONE)

€ 13,00 *cad.*



TAGLIATELLE ALL'AGLIO NERO CON FINFERLI FRESCHI
A PROVA DI BACIO

€ 14,00

Primi piatti di Pesce



RISOTTO CARNAROLI DOP DI BARAGGIA
CON CAPESANTE NOSTRANE, BURRATINA PUGLIESE E CREMA DI FAGIOLI
(MIN. 2 PERSONE)

cad. € 15,00



TAGLIOLINI ALL'AGLIO NERO CON ASTICE E PORCINO AL NATURALE
A PROVA DI BACIO

€ 18,00



GNOCCHETTI DI SEPIA
CON CREMA DI SPINACINA FRESCA E CAVIALE DI NOCCIOLE

€ 15,00



SPAGHETTI DI GRAGNANO IGP AI FRUTTI DI MARE

€ 16,00

Secondi piatti di Carne



PETTO DI PICCIONE GLASSATO AL MIELE
CON PORRO GRATINATO E PATÈ DI ZUCCA

€ 17,00

COSCIETTA DI ANATRA IN COLDCONFIT SU CREMA DI ZUCCA VIOLINO

€ 15,00



FILETTO DI MANZO IRLANDESE CON PATATE IN CROSTA

€ 26,00



TAGLIATA DI MANZO CON OSSO A KM 0
CON PERCORSO DI SAPORI

GR. 450

€ 26,00

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 MANDORLE SU SUPREMA DI ARANCIA

€ 16,00



SELEZIONE DI PESCATO ALLA GRIGLIA CON CREMA DI PATATA VIOLA

SALMONE, BRANZINO, RICCIOLA, SCAMPO, GAMBERO E MAZZANCOLLA
(POSSONO ESSERCI DELLE VARIAZIONI A SECONDA DEL PESCATO)

€ 25,00



FRITTURA MISTA CON POLENTA

€ 17,00



RICCIOLA GLASSATA AL MONTEPULCIANO CON SPUMA DI ZUCCHINE E POPCORN SOFFIATI

€ 18,00



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
~ SPINACI FRESCHI AL BURRO	€ 5,00
~ SBRISE AI FERRI	€ 5,00

*Vi ringraziamo di cuore
perché la vostra fiducia nel condividere
questo Vostro momento con noi in un
periodo "così" ...
...è per noi il bene più prezioso!!*

Tel. 0422 379939 / 392-2726575

www.bacchusclub.it

E-mail info@bacchusclub.it

Per la vostra sicurezza...

IMPIANTO DI CONDIZIONAMENTO

L'aria generata dall'impianto di condizionamento è sanificata con moduli Dust Free. Il perossido di idrogeno generato da tali moduli è in grado di distruggere batteri, muffe, virus allergeni ed odori, sanificando in tal modo tutte le superfici e l'aria che respirate.

I moduli a sanificazione attiva FC Unit 3 Classe 1 sopra descritti sono dispositivi a presidio medico conformi alla direttiva Europea concernente i dispositivi medici 93/42/CE come modificata dalla direttiva 2004/108/CE, secondo la procedura di valutazione descritta nell'allegato VII.

TOVAGLIATO

La biancheria utilizzata viene disinfettata con processo di lavaggio con dosaggio di prodotto disinfettante Chriox di Christeyns Italia, registrato come Presidio Medico Chirurgico ai sensi del D.P.R. del 06 ottobre 1998. L'uso di tale PMC garantisce sanificazione da COVID-19 e più in generale da cariche microbiche sia batteriche che virali.

MISE EN PLACE

Tutte le nostre stoviglie vengono sanificate in lavastoviglie ad una temperatura di 70°/80° con il supporto di prodotti di lavaggio idonei come consigliato dal protocollo di regolamentazione delle misure di contrasto e contenimento della diffusione del virus Covid-19.

MENAGE

Sale e pepe vengono forniti in bustine monouso.

Olio ed aceto, per mantenere la qualità delle selezioni che cerchiamo sempre di offrirvi, vengono disinfettati ad ogni cambio tavolo e comunque, nuovamente, ad ogni inizio servizio con prodotto Pratic registrato come presidio medico chirurgico ai sensi del D.P.R. del 06 ottobre 1998.

BAGNI

I bagni vengono disinfettati ogni giorno a fondo con prodotti a base di ipoclorito di sodio e più volte all'interno della serata con prodotto disinfettante Pratic registrato come presidio medico chirurgico ai sensi del D.P.R. del 06 ottobre 1998.

ACQUA MICROFILTRATA

Viene eseguita una pulizia giornaliera dei beccucci tramite lavaggio e disinfezione con prodotti specifici; Ogni inizio servizio l'impianto viene spurgato dell'acqua ferma nelle canali per ripartire con acqua appena microfiltrata; L'impianto subisce manutenzioni periodiche per il controllo di filtri e di buon funzionamento; L'acqua erogata viene controllata tramite analisi batteriologica, microbiologica e chimica ogni 6 mesi; Le bottiglie vengono sanificate in lavastoviglie ad una temperatura di 70°/80° con il supporto di prodotti di lavaggio idonei come consigliato dal protocollo di regolamentazione delle misure di contrasto e contenimento della diffusione del virus Covid-19.

CASSA

In cassa il banco viene disinfettato dopo ogni conto effettuato con prodotto disinfettante Pratic registrato come presidio medico chirurgico ai sensi del D.P.R. del 06 ottobre 1998. Con lo stesso prodotto provvediamo a disinfettare anche il Pin Pad del Pos dopo ogni utilizzo. L'operatore provvederà alla disinfezione delle mani dopo ogni operazione. Consigliamo vivamente anche a voi di utilizzare l'apposito gel per una doppia sicurezza.