



Bacco al Pretorio

Ristorante

Roma

Rione XVIII - Castro Pretorio

Menù di stagione

*“Le cose più belle della vita
o sono immorali
o sono illegali
oppure fanno ingrassare.”*

Cit.

ANTIPASTI

dalla terra...

Flan di Zucchine

Con aria di Scamorza affumicata e Pomodoro secco (3,6)

13 euro

Tartare di Fassona Pimenotese

*Panna acida aromatizzata ai funghi Champignon, Tuorlo a crudo,
Aglio nero e Peperone crusco (3,6)*

17 euro

Carpaccio di Picanha

razza Grigio Alpina, olio al Basilico e cristalli di sale Maldon

13 euro

Tacos di Manzo

*sfilacciato di bovino di Grigio Alpina in salsa BBQ, Stracciatella Pugliese,
Cipolla agrodolce e Panna acida (6,7,9,14)*

15 euro

Burratina tricolore

Pomodorini Datterino, pesto di Basilico, erba Cipollina e olio EVO (3,6,7)

14 euro

Polpette di bollito

Polpettine di bollito di scamone di Grigio Alpina, salsa Verde (1,3,4,7,8)

12 euro

Patanegra al piatto

Prosciutto crudo di razza Iberica, etichetta nera, allevamento allo stato brado e alimentato solo con ghiande e foraggio. Concassè di Pomodorini Datterino e Pane bruscato (1)

22 euro

dal mare...

Fritto Misto

fritto di Mazzancolle, Baccalà e Calamari*
con maionese alle Acciughe (1,2,3,4,5,7)*

17 euro

Stecco di Mare

*Pasta fillo con ripieno di Polpo e Tonno alla Catalana
con maionese al Prezzemolo (1,3,4,7)*

12 euro

Battuta di Gamberi

*Gamberi crudi, crema di mozzarella di Bufala e
polvere di Lime (2,6,8,14)*

16 euro

Cestino di pane - 3 euro

PRIMI PIATTI

dalla terra...

Tagliolino ai Tre Pomodori

Pasta fresca artigianale, San Marzano rosso, Datterino giallo e Pomodoro Verdone, Parmigiano Reggiano 24 mesi (1,3,6,7)

13 euro

Cappellacci alla Carbonara

Pasta fresca fatta a mano ripiena di Pecorino Romano dop, Uovo, Pepe e Guanciale stagionato (1,3,6)

17 euro

Risotto al pesto di Basilico

Risotto al pesto di Basilico, crema di Stracciatella Pugliese, Pomodorini confit, Nocciole di Piemonte tostate Igp (1,3,6,7)

16 euro

Tradizione Romana

Pasta fresca fatta a mano alla Carbonara o Cacio e Pepe o Gricia o Amatriciana (1,3,6,14)

14 euro

dal mare...

Spaghettone alla Gallinella

Pasta Biologica Felicetti di grano duro Cappelli, Pomodoro San Marzano, Gallinella di Mare, sbriciolata di Nero di Seppia agli agrumi e corallo (1,4,8,9,10,14)

18 euro

Tonnarelli cacio e pepe con battuta di Gambero e Lime

Pasta fresca artigianale, crema di Pecorino Romano dop, battuta di Gamberi a crudo e Lime (1,2,3,6,7,14)

19 euro

Linguine con Spigola e Bottarga

Pasta Biologica Felicetti di grano duro Cappelli aglio, olio e peperoncino, Spigola, bottarga di Muggine e Limone bruciato (1,4,9,10)

17 euro

SECONDI PIATTI

ù

Pollo alla Mediterranea

Sovra coscia di pollo ruspante toscano speziato alle erbe dell'orto e cotto a bassa temperatura, Melanzana confit e ketchup ai Peperoni

19 euro

Guancia di Manzo

guancia di bovino di Grigio Alpina brasata al Barolo, nido di Cicoria aglio e olio su bruschettone di Pane (1,6,8,14)

24 euro

Anatra alla Ciliegia

Petto di Anatra, Pak Choi, salsa alla Ciliegia e Ravanello in osmosi (6,10,11,14)

23 euro

Filetto di Maiale

Maiale nostrano marinato e preparato in cbt, salsa Honey mustard, Carote in doppia consistenza e Cavoletti di Bruxel croccanti (3,7,9,10,14)

20 euro

Hamburger e patatine

scomposto, carne di Manzo Danese, Pane bun all'Olio, chips di Patate fritte, maionese e ketchup alla Senape (1,3,6,7,9,10,11,14)

19 euro

Polpo Rosticcato

all'Arancia, Patata americana, Olive taggiasche, spugna al Nero di Seppia e corallo all'Olio di oliva (1,3,4,7,8)

25 euro

Tonno rosso all'Orientale

Tonno rosso tataki marinato con Mirin e salsa Teriaky, marmellata di Uva, salsa Carioca e maionese al Pomodoro (3,4,7,10,14)

24 euro

GRIGLIERIA

La carne viene servita “scaloppata”. Solo carni Italiane.

**Controfiletto di Frisona Bio del Lodigiano da
allevamento libero, frollatura minima 30 giorni, taglio da
300 grammi**

24 euro

**Costata di Vacca Padana, frollatura minima 30 giorni,
taglio da 300 grammi**

34 euro

**Filetto di Valdostana da pascolo allo stato brado,
frollatura minima 30 giorni, taglio da 300 grammi**

36 euro

**Sovra coscia di pollo ruspante toscano,
taglio da 300 grammi**

17 euro

CONTORNI

Patate di Avezzano al forno
aromatizzate al Timo, Scalogno e Rosmarino

7 euro

Cicoria ripassata
con Aglio, Olio e Peperoncino

7 euro

Verdure alla griglia
Melanzane, Zucchine e Peperoni con Olio al Basilico

8 euro

Misticanza di campo
con Carote julienne e Pomodorini Datterino

7 euro

Insalata mediterranea
Finocchi, Arance e Olive nere

9 euro

BEVANDE

Acqua microfiltrata

2,5 euro

Acqua minerale in bottiglia, San Pellegrino o
Panna

4 euro

Coca Cola, Coca Cola Zero, Lurisia (Chinotto – Gassosa –
Aranciata Amara)

4 euro

Caffè Espresso - Decaffeinato, Macchiato

2,5 euro

Cappuccino, cappuccino decaffeinato, caffè americano

4 euro

Costo del servizio e coperto - 3 euro per persona

Fare presente eventuali intolleranze e/o allergie alimentari

ALLERGENI

1 Cereali e derivati – 2 Crostacei – 3 Uova – 4 Pesce – 5 Arachidi – 6 Latte –
7 Frutta a guscio – 8 Sedano – 9 Senape – 10 Soia – 11 Sesamo – 12 Lupini –
13 Molluschi – 14 Solfiti

* In assenza di prodotto fresco, gli ingredienti con asterisco potrebbero essere congelati o surgelati

BIRRE IN BOTTIGLIA

Grimbergen - *Blonde da 0,33 lt, vol. 6,7%*

6 euro

Opperbacco 4.7 - *Artigianale, Golden Ale da 0,33, vol. 4,7%*

7 euro

Bianca Piperita - *Artigianale, Blanche da 0,33, vol. 4,6%*

7 euro

Luna Rossa - *Artigianale, Belgian Amber Ale da 0,33, vol. 7%*

7 euro

VINI AL CALICE

Bollicine

Franciacorta Brut – *Ricci Curbastro, vol. 12,5% - 12 euro*

Prosecco Doc Treviso – *Villa Sandi, vol. 11% - 7 euro*

Rossi

Velobra – *Lazio, Cesanese del Piglio DOCG, Giovanni Terenzi,
vol. 14,5% - 7 euro*

Merlot – *Lazio IGT, Casale del Giglio, vol. 14% - 8 euro*

Barbera d'Alba Ruvei – *Marchesi di Barolo, vol. 14% - 10 euro*

Bianchi

Frascati – *Lazio, Principe Pallavicini, vol. 12,5% - 7 euro*

Chardonnay – *Lazio IGT, Casale del Giglio,
vol. 13% - 8 euro*

Pinot Grigio – *Alto Adige, Santa Margherita,
vol. 13% - 10 euro*