



Bacco al Pretorio

Ristorante

Roma

Rione XVIII - Castro Pretorio

Menù di stagione

*“Mangiare è uno dei
quattro scopi della vita.*

*Quali siano gli altri tre
nessuno lo ha mai saputo.”*

Cit.

ANTIPASTI

Gli storici...

Tartare di Fassona Piemontese

tuorlo di Quaglia, fior di Capperro (3,4,9)

13 euro

Carpaccio di Picanha

manzo razza Grigio Alpina, olio al Basilico, sale Maldon (7)

12 euro

Taco di Manzo

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

10 euro

Burratina tricolore

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

12 euro

Lingua bollita

Vacca Padana, salsa Verde, Mostarda di frutta, Senape (1,3,4,7,8,9)

14 euro

Gli stagionali...

Flan ai funghi

Porcini, Pioppini, Pecorino Romano Dop, olio al Nasturzio (3,6,7)

13 euro

Stecco di mare

Croccante di pasta Fillo ripiena con Polpo alla catalana, maionese alle Acciughe (1,3,4,7)

11 euro

Carciofo alla Romana

Con Porro in doppia consistenza e olio al Dragoncello (6,7)

11 euro

Sgombro & Brioche

Sgombro marinato, Robiola agli agrumi, Pan brioche fatto in casa (1,2,3,4,6,8)

13 euro

Cestino di pane - 3 euro

PRIMI PIATTI

La tradizione...

Tonnarelli Cacio e Pepe

Pasta fresca artigianale, Pecorino Romano, Pepe (1,3,6,14)

14 euro

Mezza manica Amatriciana

Pasta secca, Pomodoro, Guanciale Stagionato, Pecorino Romano, Pepe (1,3,6,9,10,14)

13 euro

Tagliolino ai Tre Pomodori

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

12 euro

Tonnarelli Carbonara

Pasta fresca artigianale, Guanciale stagionato, Uovo da allevamento a terra, Pecorino Romano, Pepe (1,3,6,14)

14 euro

Mezza manica Gricia

Pasta secca, Guanciale Stagionato, Pecorino Romano, Pepe (1,3,6,9,10,14)

13 euro

Le stagionali...

Gnocchi Mare & Monti

Gnocchi, Gamberi, Nduja, Pomodoro, polvere di
Gamberi alla brace (1,2,3,4,8)*

15 euro

Risotto alla Zucca

Zucca, Blu mirtillo, carne salata, burro acido ai funghi (6,7)

16 euro

Cappellacci alla Cernia

*Pasta fresca fatta a mano ripiena di Cernia, Cime di rapa,
bottarga di Muggine, alga di mare (1,3,4,8)*

17 euro

Fettuccine al ragù di Faraona

*Pasta fresca artigianale, ragù di Faraona,
Pecorino al Tartufo (1,3,6,8)*

16 euro

SECONDI PIATTI

Guancia di Manzo

*razza Grigio Alpina brasata al Barolo,
funghi di stagione, Pan brioche fatto in casa (1,3,6,8,14)*

25 euro

Maiolino da latte

Maiolino, salsa di Prugna, fondo bruno, Sedano rapa (6,7,8,14)

21 euro

Polpo Rosticciato

Polpo, Pecorino Romano, Guanciale, Broccolo romanesco (4,6,8)

25 euro

Pollo alla Mediterranea

Pollo, Peperoni, Bietola (6,10,11,14)

17 euro

Stinco di Agnello

Agnello, fondo bruno, Polenta e Scarola (6,8,14)

25 euro

Baccalà

Cuori di Baccalà alle erbe, Ceci, Patate, olio al Nasturzio (4,7)*

19 euro

Petto d'Anatra

Anatra, Zucca, funghi Porcini, fondo bruno (6,8,14)

25 euro

dal Grill...

La carne è servita scaloppata

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

34 euro

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

36 euro

CONTORNI

Patate di Avezzano al forno
al Timo, Scalogno e Rosmarino

7 euro

Scarola ripassata
Aglio, Olio, Peperoncino

7 euro

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

7 euro

Misticanza di campo
con Carote julienne e Pomodorini Datterino

7 euro

Caponata di stagione
con Verdure miste, Uvetta e Pinoli (7)

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

The caldo

6 euro

Costo del servizio e coperto - 3 euro per persona

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

Poretti - *Analcolica, Quattro Luppoli da 0,33, vol. 0,5%*

6 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, *D'Amico, Villa Tirrenia*, 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, *D'Amico, Calanchi di Vajano*, vol. 13% - 8 euro

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

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