



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.*

FUORI MENU

(piatti di stagione)

Antipasti

Crudo di ricciola - 14 €

ricciola marinata, pesca gialla in due consistenze, gel di Vermentino e pepe rosa (4,14)

Panzanella romana  - 11 €

pane, pomodoro verdone, cuore di bue, cremoso e confit di datterino giallo, olio al basilico (1,7)

Primi piatti

Tagliolini cozze e vongole - 17 €

pasta fresca, vongole lupino, cozze, polvere di limone bruciato (1,3,4,6,8,13,14)

Secondi piatti

Insalata Bacco  - 16 €

sovracoscia di pollo alla griglia, pesca gialla grigliata, insalata gentile di lattughino, spinacino ed indivia, pomodorini datterino, mandorle tostate, salsa di yogurt alla senape e limone (6,7,9)

Contorni

Patate e fagiolini - 7 €

patate gialle di Avezzano e fagiolini al vapore, salsa vinaigrette, prezzemolo, mentuccia Romana e pepe nero (14)

ANTIPASTI

Fiori di zucca - 9 €

con ripieno di caciotta laziale “del contadino” e alici (1,3,4,5,6)

Burratina tricolore  - 13 €

pomodorini datterino, pesto di basilico, origano (3,6,7)

Sigaro croccante di baccalà - 11 €

baccalà mantecato avvolto in pasta fillo croccante, crema di ceci e cipolla di Tropea in agrodolce (1,3,4,7,11,14, 20)

Tartare di Fassona - 14 €

con tuorlo di quaglia a crudo, panna acida e nocciole della Tuscia tostate (3,4,6,7,9)

Ricotta, miele piccante e guanciale - 11 €

ricotta di bufala affumicata, miele al peperoncino e guanciale stagionato croccante (6)

Carpaccio tiepido di picanha - 12 €

manzo appena scottato, fondo di carne, polvere di alloro e rosmarino (8,14)

Crocchetta di bollito alla Romana - 10 €

manzo e gallina in crocchetta dorata, salsa verde e maionese al limone (1,3,4,5,7,8,14)

Crostone di galletto alla birra - 13 €

pane fatto in casa, galletto brasato alla birra e sfilacciato, salsa BBQ artigianale (1,3,6,7,10,14)

Cestino di pane selezionato (1,7) - 3 €

PRIMI PIATTI

Tonnarelli alla Carbonara – 14 €

pasta fresca artigianale, guanciale stagionato, uovo da allevamento a terra, Pecorino Romano DOP e pepe nero (1,3,6,14)

Tonnarelli “Cacio e Pepe” – 13 €

pasta fresca artigianale, Pecorino Romano DOP e pepe nero (1,3,6)

Cappellacci all'Amatriciana – 16 €

pasta fresca ripiena di Amatriciana, guanciale stagionato, Pecorino Romano DOP e pepe nero (1,3,6,9,10,14)

Gnocchetti alla “Vaccinara” – 15 €

gnocchetti di patate, sugo di pomodoro e coda alla Vaccinara, Pecorino Romano DOP e cacao amaro (1,3,6,8,14)

Ravioli di ricotta e spinaci – 16 €

pasta fresca fatta a mano ripiena di ricotta romana e spinaci, burro, salvia e pecorino Grottino (1,3,6)

Lasagna rossa al ragù di cortile – 17 €

sfoglia tirata a mano, sugo di pomodoro con ragù di faraona, gallina e vitella, besciamella, fior di latte e Pecorino Romano DOP (1,3,6,8,14)

Paccheri con baccalà alla Romana – 16 €

paccheri freschi mantecati con baccalà, capperi di Ventotene, uvetta e pinoli tostati (1,3,4,6,7,14)

SECONDI PIATTI

Filetto di manzo – 28 €

al pepe verde, zucchina romanesca e frutti rossi (6,8,14)

Saltimbocca alla Romana – 17 €

fettine di vitella, burro, salvia, prosciutto crudo di Parma DOP (1,6,14)

Guancia brasata al Cesanese – 25 €

guancia di manzo brasata al vino Cesanese, con funghi di stagione su pan brioche fatto in casa (1,3,6,8,14)

Polpo rosticciato – 24 €

all'arancia, con cremoso di patata gialla di Avezzano e olive Taggiasche (3,4,5,6,7,8,13,20)

Polpette al sugo – 16 €

alla Romana con vitella e suino cotte nel sugo di pomodoro, Pecorino Romano DOP, pepe nero e polvere di alloro (1,3,6,8)

Pesce spada alla griglia – 19 €

accompagnato con una salsa al timo e prezzemolo, olive di Gaeta e capperi di Ventotene (4,6,14)

CONTORNI

Patate di Avezzano al forno – 7 €

al timo, scalogno e rosmarino

Scarola ripassata – 8 €

aglio, olio, olive Taggiasche, peperoncino

Verdure alla griglia – 7 €

melanzane, zucchine e peperoni con olio al basilico (7)

Misticanza di campo – 7 €

con carote julienne e pomodorini datterino

Costo del servizio e coperto - 3 € per persona

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

20 - In assenza di prodotto fresco, alcuni ingredienti
potrebbero essere congelati o surgelati

Per qualsiasi allergia o intolleranza alimentare, invitiamo i gentili ospiti a informare il personale prima dell'ordinazione. La cucina adotta procedure di attenzione, ma non può garantire la totale assenza di contaminazioni crociate.

BEVANDE

Acqua microfiltrata - 2,5 €

Acqua San Pellegrino - 4 €

Acqua Panna - 4 €

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta - 4 €

Caffè espresso, decaffeinato, macchiato - 2,5 €

Cappuccino, cappuccino decaffeinato, americano - 4 €

Tè caldo - 6 €

BIRRE IN BOTTIGLIA

Grimbergen - 6 €

Blonde da 0,33 lt, vol. 6,7%

Opperbacco 4.7 - 7 €

artigianale, Golden Ale da 0,33 lt, vol. 4,7%

Bianca Piperita - 7 €

artigianale, Blanche da 0,33 lt, vol. 4,6%

Luna Rossa - 7 €

artigianale, Belgian Amber Ale da 0,33 lt, vol. 7%

Poretti analcolica - 6 €

analcolica, Quattro Luppoli da 0,33 lt, vol. 0,5%

VINI AL CALICE

Bollicine

Ricci Curbastro, Franciacorta Brut, vol. 12,5% - 12 €

Villa Sandi, Prosecco DOC Treviso, vol. 11% - 7 €

Rossi

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

D'Amico, Villa Tirrenia, Merlot, Lazio IGT, vol. 14% - 8 €

Giangirolami, Pancarpo, Cabernet Sauvignon, Lazio IGP, Biologico, vol. 13,5% - 9 €

Bianchi

Principe Pallavicini, Frascati, Lazio, vol. 12,5 % - 7 €

D'Amico, Calanchi di Vajano, Chardonnay, Lazio IGT, vol. 13% - 8 €

Carpinetti, Capolemole, Bellone, Lazio, Biologico, vol. 13,5% - 9 €