

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

Soufflé ai funghi di stagione - 11 €

con funghi Cardoncelli e Porcini, con cremoso di caciotta laziale “del contadino” (3,6,14,20)

Puntarelle e Alici - 9 €

puntarelle condite, alici, aceto (4,14)

Primi piatti

Risotto zucca, porcini e capasanta – 18 €

risotto, crema di zucca, funghi Porcini, capasanta e aglio nero (1,4,13,14,20)

Secondi piatti

Insalata Bacco – 16 €

sovracoscia di pollo alla griglia, pera grigliata, insalata mista di stagione, pomodorini, mandorle tostate, salsa di yogurt alla senape e limone (6,7,9)

Contorni

Carciofo alla Romana – 8 €

carciofo, olio evo, aglio e mentuccia Romana (14)

ANTIPASTI

Polpettine al sugo – 9 €
alla Romana, di vitella e maiale cotte nel sugo di pomodoro, Pecorino Romano DOP, pepe nero e alloro (1,3,6,8)

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 €
battuta al coltello e condita con olio, sale, senape in grani e tabasco. Accompagnata da una maionese alle alici (3,4,7,14)

Ricotta, miele piccante e guanciale - 10 €
ricotta di bufala affumicata, miele al peperoncino e guanciale stagionato croccante (6)

Carpaccio tiepido di picanha - 12 €
manzo poco scottato, fondo di carne, polvere di alloro e rosmarino (8,14)

Crocchetta di bollito alla Romana - 11 €
manzo e gallina in panatura croccante e fritta, salsa verde e maionese al limone (1,3,4,5,7,8,14)

Crostone di galletto alla birra - 13 €
sfilacciato di galletto brasato alla birra, crostone di pane e salsa barbecue fatti in casa (1,3,6,7,10,14)

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

PRIMI PIATTI

Tonnarelli “Cacio e Pepe” – 13 €
pasta fresca artigianale, Pecorino Romano DOP e pepe nero (1,3,6)

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

Fagottini 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)

Fettuccine al ragù – 16 €
pasta all’uovo artigianale, sugo di pomodoro con ragù di vitella a lenta cottura, maggiorana e Parmigiano Reggiano (1,3,6,8,14)

Paccheri con baccalà alla Romana – 16 €
paccheri mantecati con baccalà, capperi di Ventotene, uvetta e pinoli tostati (1,3,4,6,7,14,20)

SECONDI PIATTI

Saltimbocca alla Romana – 17 €
fettine di vitella, burro, salvia, prosciutto crudo (1,6,14)

Pesce spada alla griglia – 19 €
accompagnato con una salsa yogurt al timo e prezzemolo, olive e capperi di Ventotene (4,6,14)

Polpo rosticciato – 24 €
con cremoso di patata gialla di Avezzano e olive di Gaeta (4,5,6,7,8,13,20)

Filetto di manzo – 29 €
al pepe verde, broccolo romanesco e frutti rossi (6,8,14)

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)

Maiale lardellato – 21 €
filetto di maiale avvolto nel guanciale stagionato e cotto al forno, purea di topinambur, melograno (6)

CONTORNI

Patate di Avezzano al forno – 7 €
al timo, scalogno e rosmarino

Broccoletti ripassati – 7 €
aglio e olio

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 - 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 €

Val d'oca, Prosecco DOC Treviso, vol. 11,5% - 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 €

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