



**BACCO
PERBACCO**
RISTOENOTECA

Preghiera a Bacco

**PADRE NOSTRO
CHE SEI IN CANTINA,
SIA SEMPRE LODATA LA TUA MEDICINA,
VENGA A NOI IL TUO BUON VINO,
PURCHÈ SIA SANO E GENUINO,
SIA FATTA LA TUA VOLONTÀ
NEL GODERNE IN QUANTITÀ,
DACCI OGGI LA NOSTRA DOSE QUOTIDIANA
E RIEMPI A NOI I BICCHIERI
COME NOI LI RIEMPIAMO AI NOSTRI BEVITORI
NON C'INDURRE ALL'ASTEMIA MA,
LIBERACI DALL'ACQUA
E COSÌ SIA.**

*"Questo menù spruzza tradizione e senso di appartenenza da ogni piatto.
Un menù che cerca di riportare in tavola piatti sempre più dimenticati;
i Piatti che ti scaldano il cuore, i Piatti della domenica in famiglia con i Nonni
Un menù che speriamo vi riporti alla mente qualche bellissimo ricordo!"*

*"This menu sprinkles tradition and a sense of belonging from every dish.
A menu that tries to bring back to the table increasingly forgotten dishes;
the dishes that warm your heart, the Sunday dishes with the grandparents
A menu that we hope will bring to mind some beautiful memories!"*

I NOSTRI TAGLIERI

La coppia che Scoppia! 18 🌿

Selezione di Formaggi F.lli Pira, Gel Az. Agricola La Frutta



Il top della Tuscia 18

Selezione di Salumi e Formaggi, F.lli Pira Tenuta il Radichino



Tajere di Bacco 13

Salumi Az. Coccia Sesto di Viterbo



Our "Taglieri" are a mix of cold cuts, cheeses and bruschetta, all local but from different companies.

ANTIPASTI

"La Melanzana Patriottica" 12 🍷 🌿

Cannolo ripieno di melanzana cotta al cartoccio, pomodoro, primo sale e maionese al basilico

Cannoli stuffed with aubergine extract in foil, Tomato and basil brunoise, primo sale and basil mayonnaise

Tartare di manzo, uovo e tartufo 13

Beef tartare with egg and truffle

Polpette Patatose 12 🍷

Polpette di manzo brasato su crema di patate tiepida aromatizzata alle spezie dell'orto

Braised beef meatballs on warm potato cream flavored with spices from Marietto's garden

Panzanella di Mare 14 🌊

"La nostra panzanella prende spunto da quella tradizionale Toscana ma con un pizzico di mare, aggiungendo calamari, gamberi, polpo e cozze"

"Our panzanella is inspired by the traditional Tuscan one but with a scent of the sea, adding squid, shrimp, Octopus and mussels"

Zuppetta del nonno pescatore 14 🌊

Cozze e fagioli Cannellini con pane bruscato e cotiche fritte

Mussel and bean soup Cannellini beans with toasted bread and fried pork rinds

Baccalà Coraggioso 14 🍷 🌊

Baccalà mantecato con borragine in crema e fritta

Creamed cod with creamy and fried borage

Sei un appassionato di tartufo? Cerca nel menu il simbolo del tartufo...sono i piatti che noi consigliamo con l'aggiunta di questo fantastico tubero...

Provali con solo 4 euro in più

IN MANCANZA DI PRODOTTI FRESCHI, ALCUNI POTREBBERO ESSERE CONGELATI

Caro ospite, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande.

Siamo preparati a consigliarti nel migliore dei modi.

Dear guest, if you have food allergies and/or intolerances, please ask about our food and our drink. We are prepared to advise you in the best way.

COPERTO 2.00€

PRIMI PIATTI

Carbonara 13 🍄

Non t'ama chi amor ti dice, ma t'ama chi ti prepara la carbonara e tace

Pasta with bacon, Roman parmesan cheese and eggs

Cacio e Pepe 12 🌿🍄

Ogni volta che me portano 'n piatto de Cacio e Pepe, me chiedo se davvero se ponno amà solo l'esseri umani

Pasta with roman cheese and pepper

Non la solita "Pappardella " 15 🍄

Pappardella con Ragù Bianco d'Anatra.....preparatevi a fare la scarpetta!

Pappardella with White Duck Ragout.

Tonnarelli VaZaPa 17 🍄🐚

Chiamato simpaticamente così tra noi fin da quando abbiamo aperto, come diminutivo di vongole, zucchine e pecorino. Questo piatto è uno dei nostri grandi must

Clams Zucchini Pecorino

Nicely called that among us since we opened,

This dish is one of our big must-haves

'Na scojata 20 🐚

Questo pacchero allo Scoglio è considerato per i deboli di stomaco un piatto unico ma per i buon gustai un primo stellare, gamberoni, scampi, Batti batti, cozze e vongole legati da una bisque e un po di pomodoro frescoPronti per il bavagliolo?

This pacchero allo Scoglio is considered a single dish for the faint of stomach but for the gourmets a stellar first course, prawns, scampi, cobs, mussels and clams tied by a bisque and a little fresh tomato sauce Ready for the gag?

Risotto al salto un po bruttino 16 🍄🐚

Sono un pesce di scogliera. Un po' strano con Aria fiera. In Filetti trasformato, in padella adagiato. Tra riso bottarga e pomodori, olive capperi e altri allori. Sono il re della serata, abbinato a vin bianco pur di annata.

I am a reef fish. A bit strange. Transformed into fillets, into a pan lying down. Between rice, bottarga and tomatoes, olives, capers and other laurels. They are the king of the evening, paired with vintage white wine.

Sei un appassionato di tartufo? Cerca nel menu il simbolo del tartufo...sono i piatti che noi consigliamo con l'aggiunta di questo fantastico tubero...

Provali con solo 4 euro in più

IN MANCANZA DI PRODOTTI FRESCHI, ALCUNI POTREBBERO ESSERE CONGELATI

Caro ospite, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande.

Siamo preparati a consigliarti nel migliore dei modi.

Dear guest, if you have food allergies and/or intolerances, please ask about our food and our drink. We are prepared to advise you in the best way.

COPERTO 2.00 €

SECONDI PIATTI

Maialino golosone 14

Filetto di maiale con pancetta arrotolata e tartufo

Pork fillet rolled bacon and truffle

Segreto Romano 18 🍄

Cordon bleu di agnello ripieno di pecorino maremmano con carciofo alla romana

Cordon bleu of lamb stuffed with Pecorino Maremma and Roman artichoke

Quel porco del Coniglio! 17 🍄

Coniglio in Salmi con olive, pomodorini confit e crostini

Rabbit in Salmi with olives, confit cherry tomatoes and croutons

Polpo a trippetta 17 🐙

Polpo cotto a bassa temperatura con sedano carota cipolla menta e pelati il tutto dentro ad un Puccia croccante

Octopus cooked at low temperature with celery, carrot, onion, mint and peeled tomatoes, all inside a crispy sandwich

Rospo a chi? 16 🐙 🍄

Coda di rospo avvolta in Lardo di colonnata accompagnata da zucchine alla scapece e fiore di zucca ripieno

Monkfish wrapped in Lardo di colonnata accompanied by marinated zucchinis and stuffed zucchini flower

Dalla Griglia:

Tonno ai Tropici 18 🐙 🍄

Tonno e avocado grigliato

Grilled tuna and avocado

Tagliata sale e olio "La Classica" 14

Sliced beef salt and oil

Tagliata al tartufo "La Lussuriosa" 18

Sliced beef with truffle

Tagliata rucola, pachino e grana "La Dietetica" 15 🍄

Sliced beef with arugula, cherry tomatoes and grana

Sei un appassionato di tartufo? Cerca nel menu il simbolo del tartufo...sono i piatti che noi consigliamo con l'aggiunta di questo fantastico tubero...

Provali con solo 4 euro in più

IN MANCANZA DI PRODOTTI FRESCHI, ALCUNI POTREBBERO ESSERE CONGELATI

Caro ospite, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande.

Siamo preparati a consigliarti nel migliore dei modi.

Dear guest, if you have food allergies and/or intolerances, please ask about our food and our drink. We are prepared to advise you in the best way.

COPERTO 2.00€

CONTORNI

Le Patate:

Patate al forno 5 🍷
Baked potatoes

Patate grigliate con finocchietto selvatico 6 🍷
Grilled potatoes with fennel

Patate Baccanti con fonduta e cipolla croccante 7 🍷
Potatoes with melted cheese and cruchy onion

Le Verdure Ripassate:

Scarola alla napoletana 6
- scarola ripassata con acciughe, capperi, olive e mandorle tostate
Escarole sautéed anchovies, capers, olives and toasted almonds

Cicoria ripassata 5
Sautéed chicory

Le verdure Light:

Insalata mista 5
Mix salade

Avocado Grigliato 7 🍷
Grilled Avocado

Sei un appassionato di tartufo? Cerca nel menu il simbolo del tartufo...sono i piatti che noi consigliamo con l'aggiunta di questo fantastico tubero...

Provali con solo 4 euro in più

IN MANCANZA DI PRODOTTI FRESCHI, ALCUNI POTREBBERO ESSERE CONGELATI

Caro ospite, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande.

Siamo preparati a consigliarti nel migliore dei modi.

Dear guest, if you have food allergies and/or intolerances, please ask about our food and our drink. We are prepared to advise you in the best way. COPERTO 2.00

MENU BAMBINI/CHILDREN'S MENU

Pasta al pomodoro 10

Pasta with tomato sauce

Pasta olio e parmigiano 8

Pasta with olive oil and parmesan cheese

Hamburger 80gr con patate 11

Hamburger with Potatoes

Cotoletta con patate 11

Chicken cutlet with potatoes

***Il nostro menu bambini è pensato e “pesato”
esclusivamente per i più piccoli
Per i grandi abbiamo l'imbarazzo della scelta
all'interno del nostro menu***

*Our children's menu is designed and "weighed"
exclusively for the little ones
For grown-ups we are spoilt for choice within our menu*



DESSERT

TORTINO RICOTTA E PERE 6

Pasta frolla alle Nocciole, crema di ricotta e pere Williams

Shortcrust pastry with hazelnuts, ricotta cream and Williams pears

MIA TUSCIA 6

Fondo di crumble al cacao e bisquit alla nocciola con ganache montana e pralinato di nocciole della Tuscia

Cocoa crumble and hazelnut biscuit base with mountain ganache and Tuscia hazelnut praline

MOUSSE YOGURT, PISTACCHIO E ARANCIO 6

Morbido bisquit alla panna, mousse allo yogurt e tenero inserto all'arancia e al pistacchio.

Soft cream bisque, yogurt mousse and tender orange and pistachio insert.

CHEESECAKE AL CARMELLO SALATO 6

Biscotto al burro sbriciolato con copertura di caramello salato e semifreddo di crema al formaggio

Crumbled butter biscuit with salted caramel coating and cream cheese semifreddo

PASSITI

Montefalco Sagrantino Passito 8

Passito di Pantelleria Martinez Jemara Recioto 9

Valpolicella L'Eremita 7

Muffato della Sala Antinori 9

Passito sardo Bisai Audarya 6

Roeno Vendemmia Tardiva Cristina Veneto 9

I NOSTRI TAGLIERI



La coppia che Scoppia! 18 🌿

Selezione di Formaggi F.Illi Pira, Gel Az. Agricola La Frutta

Il top della Tuscia 18

Selezione di Salumi e Formaggi ,F.Illi Pira Tenuta il Radichino

Tajere di Bacco 13

Salumi Az. Coccia Sesto di Viterbo

Our "Taglieri" are a mix of cold cuts, cheeses and bruschetta, all local but from different companies.

ANTIPASTI

"La Melanzana Patriottica" 12 🍷 🌿

Cannolo ripieno di melanzana cotta al cartoccio, pomodoro, primo sale e maionese al basilico

Cannoli stuffed with aubergine extract in foil, Tomato and basil brunoise, primo sale and basil mayonnaise

Tartare di manzo, uovo e tartufo 13

Beef tartare with egg and truffle

Polpette Patatose 12 🍷

Polpette di manzo brasato su crema di patate tiepida aromatizzata alle spezie dell'orto

Braised beef meatballs on warm potato cream flavored with spices from Marietto's garden

Panzanella di Mare 14 🐙

"La nostra panzanella prende spunto da quella tradizionale Toscana ma con un pizzico di mare, aggiungendo calamari, gamberi, polpo e cozze"

"Our panzanella is inspired by the traditional Tuscan one but with a scent of the sea, adding squid, shrimp, Octopus and mussels"

Zuppetta del nonno pescatore 14 🐙

Cozze e fagioli Cannellini con pane bruscato e cotiche fritte

Mussel and bean soup Cannellini beans with toasted bread and fried pork rinds

Baccalà Coraggioso 14 🐙 🍷

Baccalà mantecato con borragine in crema e fritta

Creamed cod with creamy and fried borage

PRIMI PIATTI

Carbonara 13 🍷

Non t'ama chi amor ti dice, ma t'ama chi ti prepara la carbonara e tace

Pasta with bacon, Roman parmesan cheese and eggs

Cacio e Pepe 12 🌿 🍷

Ogni volta che me portano 'n piatto de Cacio e Pepe, me chiedo se davvero se ponno amà solo l'esserì umani

Pasta with roman cheese and pepper

Non la solita "Pappardella " 15 🍷

Pappardella con Ragù Bianco d'Anatra.....preparatevi a fare la scarpetta!

Pappardella with White Duck Ragout.

Tonnarelli VaZaPa 17 🍷 🐙

Chiamato simpaticamente così tra noi fin da quando abbiamo aperto, come diminutivo di vongole, zucchine e pecorino. Questo piatto è uno dei nostri grandi must

Clams Zucchini Pecorino

Nicely called that among us since we opened,

This dish is one of our big must-haves

'Na scojata 20 🍷 🐙

Questo pacchero allo Scoglio è considerato per i deboli di stomaco un piatto unico ma per i buon gustai un primo stellare, gamberoni, scampi, Batti batti, cozze e vongole legati da una bisque e un po di pomodoretto frescoPronti per il bavagliolo?

This pacchero allo Scoglio is considered a single dish for the faint of stomach but for the gourmets a stellar first course, prawns, scampi, cobs, mussels and clams tied by a bisque and a little fresh tomato sauce Ready for the gag?

Risotto al salto un po' bruttino 16 🐙 🍷

Sono un pesce di scogliera. Un po' strano con Aria fiera. In Filetti trasformato, in padella adagiato. Tra riso bottarga e pomodori, olive capperi e altri allori. Sono il re della serata, abbinato a vin bianco pur di annata.

I am a reef fish. A bit strange. Transformed into fillets, into a pan lying down. Between rice, bottarga and tomatoes, olives, capers and other laurels. They are the king of the evening, paired with vintage white wine.

Sei un appassionato di tartufo? Cerca nel menu il simbolo del tartufo...sono i piatti che noi consigliamo con l'aggiunta di questo fantastico tubero...

Provali con solo 4 euro in più

IN MANCANZA DI PRODOTTI FRESCHI, ALCUNI POTREBBERO ESSERE CONGELATI

Caro ospite, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande.

Siamo preparati a consigliarti nel migliore dei modi.

Dear guest, if you have food allergies and/or intolerances, please ask about our food and our drink. We are prepared to advise you in the best way.

COPERTO 2.00€

SECONDI PIATTI

Maialino golosone 14

Filetto di maiale con pancetta arrotolata e tartufo

Pork fillet rolled bacon and truffle

Segreto Romano 18 🍷

Cordon bleu di agnello ripieno di pecorino maremmano con carciofo alla romana

Cordon bleu of lamb stuffed with Pecorino Maremma and Roman artichoke

Quel porco di un Coniglio! 17 🍷

Coniglio in Salmi con olive, pomodorini confit e crostini

Rabbit in Salmi with olives, confit cherry tomatoes and croutons

Polpo a trippetta 17 🐙

Polpo cotto a bassa temperatura con sedano carota cipolla menta e pelati il tutto dentro ad un Puccia croccante

Octopus cooked at low temperature with celery, carrot, onion, mint and peeled tomatoes, all inside a crispy sandwich

Rospo a chi? 16 🐙 🍷

Coda di rospo avvolta in Lardo di colonnata accompagnata da zucchine alla scapece e fiore di zucca ripieno

Monkfish wrapped in Lardo di colonnata accompanied by marinated zucchinis and stuffed zucchini flower

Dalla Griglia:

Tonno ai Tropici 18 🐙 🍷

Tonno e avocado grigliato

Grilled tuna and avocado

Tagliata sale e olio "La Classica" 14

Sliced beef salt and oil

Tagliata al tartufo "La Lussuriosa" 18

Sliced beef with truffle

Tagliata rucola, pachino e grana

"La Dietetica" 15 🍷

Sliced beef with arugula, cherry tomatoes and grana

CONTORNI

Le Patate:

Patate al forno 5

Baked potatoes

Patate grigliate con finocchietto selvatico 6

Grilled potatoes with fennel

Patate Baccanti con fonduta e cipolla croccante 7

Potatoes with melted cheese and crunchy onion

Le Verdure Ripassate:

Scarola alla napoletana 6

- scarola ripassata con acciughe, capperi, olive e mandorle tostate

Escarole sautéed anchovies, capers, olives and toasted almonds

Cicoria ripassata 5

Sautéed chicory

Le verdure Light:

Insalata mista 5

Mix salade

Avocado Grigliato 7

Grilled Avocado

DESSERT

TORTINO RICOTTA E PERE 6

Pasta frolla alle Nocciole, crema di ricotta e pere Williams

Shortcrust pastry with hazelnuts, ricotta cream and Williams pears

MIA TUSCIA 6

Fondo di crumble al cacao e bisquit alla nocciola con ganache montana e pralinato di nocciole della Tuscia

Cocoa crumble and hazelnut biscuit base with mountain ganache and Tuscia hazelnut praline

MOUSSE YOGURT, PISTACCHIO ,ARANCIO 6

Morbido bisquit alla panna, mousse allo yogurt e tenero inserto all'arancia e al pistacchio.

Soft cream bisque, yogurt mousse and tender orange and pistachio insert

CHEESECAKE CARMELLO SALATO 6

Biscotto al burro sbriciolato con copertura di caramello salato e semifreddo di crema al formaggio

Crumbled butter biscuit with salted caramel coating and cream cheese semifreddo

VINI AL CALICE CON SERVIZIO ENOMATIC

VINI ROSSI



Nobile di Montepulciano	Antinori	7	
Refosco dal peduncolo rosso	Stocco	6	
Nebbiolo D'Alba	Moscone	7	
Torilan (Merlot e Cabernet)	Terlan	8	
Chianti riserva	Liliano	12	
Cabernet Franc	Zorzettig	6	
Barbera D'Alba	Moscone	7	
Barolo 2016	Moscone	12	
Sperone Laziale	Artico	7	
Montepulciano D'Abruzzo	Spinelli	5	1/2Lt 9

VINI BIANCHI



Arneis Roero	Moscone	5	
Malvasia	Stocco	6	
Trebbiano	Artico	7	
Belladama	Poggio della Dogana	7	
Falanghina	Feudi San Gregorio	7	
Fiano d'Avellino (Pietra Calda)	Feudi San Gregorio	7	
Chardonnay	Moscone	5	1/2Lt 9
Sirì Rosè di Nebbiolo	Moscone	5	1/2Lt 9

BOLLICINA AL CALICE

Franciacorta Rosè Millesimato	6
Franciacorta Satèn	6
Giovane Ribelle Metodo Classico	5
Spritz	5
Spritz Campari	6

LE ALLERGIE E LE INTOLLERANZE ALIMENTARI

L'allergene è una proteina presente nell'alimento a rischio, che nella maggioranza delle persone è del tutto innocua. Alcuni allergeni alimentari possono essere eliminati mediante cottura, i due più comuni responsabili dell'intolleranza alimentare sono il lattosio ed il glutine. Per informazioni relative agli ingredienti che possono portare allergie o intolleranze alimentari rivolgersi al personale di sala.

Elenco degli allergeni alimentari più diffusi come da Reg. CE 1169/11

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE



- 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 destrosio (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.

- 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.**



- 3. Uova e prodotti a base di uova.**



- 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.

- 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.**



- 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.

- 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) lattiolio.

- 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 illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia 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.



- 9. Sedano e prodotti a base di sedano.**



- 10. Senape e prodotti a base di senape.**



- 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.**



- 12. Anidride solforosa e solfiti** in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.



- 13. Lupini e prodotti a base di lupini.**



- 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.**

