



**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!"*

APERTI TUTTI I GIORNI

Dal lunedì al venerdì

Mattina Aperitivo dalle 12 Cucina 12.30/15.00

Sera Aperitivo dalle 18.00 Cucina 19.30/22.30

Sabato e Domenica

APERTI TUTTO IL GIORNO

ANTIPASTI



TAGLIERI&CONDIVISIONE

Il top della Toscana 19

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

Tajere di Bacco 14

Selezione di Salumi Az. Coccia Sesto di Viterbo formaggi e bruschette

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

Percorso di Mare per 2 persone 30

"Focaccia burro e Alici del Cantabrico, Focaccia al nero stracciatella Gamberi Rosa e Granella di pistacchio, Panzanella di mare, Polpettine di spigola, Cozze&Patate"

"Focaccia with butter and anchovies and with black stracciatella, pink prawns and chopped pistachios, seafood panzanella, meatballs, mussels and potatoes"



I CUCINATI

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"

Filetto di spigola su vellutata al Franciacorta Rosè le Marchesine e petali di cipolla in agrodolce allo zafferano 15

Sea bass fillet on a Franciacorta Rosé le Marchesine cream sauce and sweet and sour onion with saffron

Cozze&Patate a modo nostro 14 🍷

Mussels & Potatoes Our Way

Polpette di manzo al pomodoro con cipolla croccante e basilico 12

Braised beef meatballs with tomato

LolliPOP di Melanzana 14 🍷

Melanzana al cartoccio frita il suo medaglione e crema di basilico e pomodoro

Baked eggplant in foil, tomato confit, cannolo filled with chickpeas cream



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 5 euro in più!



CRUDI

Tartare di manzo, uovo e tartufo 14

Beef tartare with egg and truffle

Salmone con insalatina di valeriana e dadolata di pesche noci 15

Salmon with lamb's lettuce salad and diced nectarines



FOCACCE FATTE IN CASA

Focaccia, stracciatella, rucola ,nduja e tartufo 16

Focaccia, stracciatella, rocket, nduja and truffle

Focaccia al nero con stracciatella crudo di gamberi rosa dell'Argentario e granella di pistacchio 16 🍷

Black focaccia with raw Argentario pink shrimp stracciatella and chopped pistachios

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



I CARNIVORI

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

Non il solito "Tagliolino" 16 🍄

Tagliolino con Ragù d'Anatrapreparatevi a fare la scarpetta!
Tagliolino with Duck Ragout.



I VEGGIE

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

Tortelloni ripieni di stracciatella di Bufala con pomodorini e basilico 17 🍄

Tortelloni stuffed with buffalo mozzarella, cherry tomatoes, and basil.



DAL MARE

Tonnarello VaZaPà 19 🍄

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

Pasta with Clams Zucchini Pecorino

Na scojata 23

Questo tagliolino 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 fresco

Pronti per il bavagliolo?

This Seafood Pasta is considered a one-dish meal for the weak ones, but for gourmets, it's a stellar first course: prawns, scampi, lobster, mussels, and clams bound together with a bisque and a little fresh tomato...

Pici Cacio&Pepe lime e tartare di tonno 17

Pasta Cacio & Pepe with lime and tuna tartare



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 5 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

“La Maremma”



LA NOSTRA TERRA

Maialino golosone 16

Filetto di maiale con pancetta arrotolata e tartufo

Pork fillet rolled bacon and trufflee

Cordon Bleu Romano 18 🍄

Cordon bleu di agnello ripieno di pecorino romano con millefoglie di verdure aromatizzate al timo

Cordon bleu of lamb stuffed with Roman Pecorino cheese and vegetable millefeuille with thyme

Quel porco del Coniglio! 17 🍄

Coniglio in Salmi con olive, pomodorini confit e crostini

Rabbit in Salmi with olives, confit cherry tomatoes and croutons

Picanha allo Spiedo/Skewered Picanha

Condimento/Seasoning:

Sale e olio “La Classica”/Salt and oil 15

Tartufo “La Lussuriosa”/Truffle 20

Rucola, pachino e grana “La Dietetica”/Arugula, cherry tomatoes and grana 16



IL NOSTRO MARE

Tonno scottato con Avocado Grigliato 18 🍄

Grilled tuna and Avocado

Il Pesce Arrabbiato 17

Coda di rospo lardellata su salsa all'arrabbiata, chips di patate e origano fresco

Larded monkfish on spicy tomato sauce, potato chips and fresh oregano

Bloody MARE 25 🍄

Catalana di Crostacei con crudité di verdure e shot di Bloody Mary

Catalan Shellfish with Crudités and a Shot of Bloody Mary



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 5 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€

DESSERT



Tortino Ricotta e Pere 8

Pasta frolla alle Nocciole, crema di ricotta e pere Williams

Shortcrust pastry with hazelnuts, ricotta cream and Williams pears



Mia Tuscia 8

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

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



Lingotto Cioccolato e caramello 8

Cake al cioccolato fondente, crema diplomatica al caramello e crumble allo speculoos (Biscotti speziati)



Dark chocolate cake, caramel diplomat cream, and speculoos crumble(spiced cookies)



Lingotto Frolla Crema e Fragola 8

Biscotto alla frolla con burro delattosato, crema pasticcera alla vaniglia Bourbon e fragole pochèe



Shortcrust biscuit with lactose-free butter, Bourbon vanilla custard, and poached strawberries

Tiramisu classico 8

Tiramisu al Pistacchio 8

Tentazione Finale

IL DESSERT DA BERE

Moscato Mongioia fresco al calice 5

Dolce, aromatico e leggero.

**Il sorso perfetto per chiudere la cena
anche senza ordinare un dolce.**

★ Il più scelto a fine pasto

PASSITI

Montefalco Sagrantino Passito 8

Recioto della Valpolicella L'Eremita 7

Muffato della Sala Antinori 9

In Carta ne trovate solo tre... ma i passiti amano farsi scoprire .

Chiedete allo Staff per scoprire altre chicche! 😊