



Osteria di Bacco

Menù

*Per l'elenco degli allergeni chiedere al personale



Antipasti

- **Selezione di 5 tipi di affettati tipici con Tortino alla polenta e salsa di crostino toscano** € 12,00
Selection of typical cold cuts with polenta cake and Tuscan crostino sauce
- **Tris di pecorini di diversa stagionatura con marmellate e miele** € 12,00
Trio of pecorino cheeses of different ages with jams and honey
- **Tris di tartarine su sfoglia croccante (al naturale, con olive taggiasche e con cipolla caramellata)** € 18,00
Tris of tartare on crispy puff pastry (natural, with taggisca olive and caramelized onion)

Primi

- **Pici al ragù di peposo dei Mattonai** € 12,00
Pici with "peposo dei Mattonai" ragù
- **Pappardelle alla salsiccia sfumata al trebbiano, crema di porri e stracchino** € 10,00
Pappardelle with sausage simmered in Trebbiano wine, leek cream, and stracchino cheese
- **Tagliatelle al Ragù di Bacco (Vecchia Ricetta Toscana)** € 10,00
Tagliatelle with Bacco's Ragù (Old Tuscan Recipe)
- **Tagliatelle al cacao con ragù bianco alla cinta olive taggiasche e scaglie di mandorle tostate** € 12,00
Cocoa noodles with white Cinta ragu taggiasche olives and toasted almond slivers

Secondi

- **La bistecca di Bacco** € 45,00/kg
The Bacco Steak
- **Scamerita in rigatino su riduzione di Sangiovese con cipolle caramellate** € 12,00
Porchetta-style pork shoulder with Sangiovese reduction and caramelized onions
- **Gran Cosciotto di pollo con patate fritte** € 10,00
Grand Chicken leg with fried potatoes
- **Picanha alla griglia con patate speziate e salsa bacco** € 19,00
Grilled picanha with spiced potatoes and Bacco sauce

TERRA



Antipasti

- Sformatino di patate su crema di zucchine e mouse di crostacei con scaglie di mandorle* € 10,00
Potato flan on zucchini cream and crustacean mouse and almond flakes
- Segato di Tentacolo Gigante su letto di frutta e verdura con glassa di aceto balsamico* € 10,00
Giant tentacle salad with fruit and vegetables and balsamic vinegar

Primi

- Tagliatelle allo scoglio* € 12,00
seafood tagliatelle
- Ravioli ripieni alla cernia in salsa di pomodorini e vongole* € 14,00
Ravioli stuffed with grouper in cherry tomato and clam sauce

Secondi

- Catalana di gamberoni su letto di verdura e frutta (non sgusciati)* € 16,00
Catalan-style prawns on a bed of vegetables and fruits (unpeeled)





Antipasti

- **Carpaccio di manzo con grana e Tartufo Marzuolo** € 20,00
Beef carpaccio with Parmesan and seasonal and Marzuolo Truffle
- **Tortino di cavolo nero e farina gialla, crema di formaggio e Tartufo Marzuolo** € 12,00
Black cabbage and cornmeal tart, cheese cream, and seasonal Marzuolo Truffle
- **Tris di Tartarine su sfoglia croccate con Tartufo Marzuolo** € 23,00
Tris of tartare on crispy puff pastry and seasonal Marzuolo Truffle

Primi

- **Tagliatelle al Tartufo Marzuolo** € 20,00
Tagliatelle with Marzuolo Truffle
- **Pici Toscani alla Carbonara con Tartufo Marzuolo** € 20,00
Tuscan Pici carbonara with Marzuolo Truffle
- **Testarolo con salsa ai funghi porcini, crema di grana e Tartufo Marzuolo** € 22,00
Testarolo with porcini mushroom sauce, cream of truffled parmesan cheese and Marzuolo Truffle

Secondi

- **Cuore di reale di puro Angus Irlandese in salsa ai porcini, pecorino e Tartufo Marzuolo** € 23,00
Royal heart of pure Irish Angus in porcini, pecorino cheese and Marzuolo Truffle

TARTUFO



Contorni

- **Fagioli Cannellini**
Cannellini beans with green beans € 4,00
- **Patate fritte**
French fries € 4,00
- **Insalata mista**
Mixed salad € 4,00

Per i Bacco-piccoli

- **Pasta al sugo di pomodoro semplice o ragù (Porzione per bambini)**
Pasta with simple tomato sauce or ragù (Kid's Portion) € 5,00
- **Cotoletta di pollo con patate fritte**
Chicken cutlet with French fries € 10,00



BEVANDE E LISTINO BAR:

- **Acqua naturale / gassata 750 ml** € 2,00
Catalan-style prawns on a bed of vegetables and fruits (unpeeled)
- **Coca cola/Coca zero/Fanta** € 3,00
Coca cola/Coca zero/Fanta
- **Beck's** € 4,00
Beck's
- **Estathè Limone/Pesca** € 2,00
Estathé Lemon/Peach
- **Crodino / Bitter** € 3,00
Crodino / Bitter
- **Caffè, orzo e decaffeinato (ILLY)** € 2,00
Coffee, barley coffee, and decaf
- **Ginseng** € 2,00
Ginseng
- **Amari e grappe** da € 3,00 a € 12,00
Amaro and grappa
- **Cocktail** da € 8,00 a € 12,00
Cocktail

BIRRA ARTIGIANALE

- **Noam** € 6,00
Blonde Beer

NOAM

La birra NOAM, una lager naturale e non filtrata, prodotta secondo la legge tedesca sulla purezza con ingredienti bavaresi. È stata premiata con l'European Beer Star e il Cannes Lion Design Award. In omaggio alla birra chiara bavarese, NOAM offre agli amanti della birra e del design esperienze uniche.

