

Lista piatti tipici

Il carrello di Bacco ricco di sfiziose portate calde e fredde con variazioni di tipo stagionali servito per un min. di 2 persone al costo di € 12,00 per pers.

Papocollo di n. ostra produzione con scamorze calde € 9,00

Selezione di salumi e formaggi tipici € 10,00

Purè di fave con i suoi intingoli di stagione € 8,00

Strascinate di grosseto ai condimenti e sapori di stagione con i formaggi appropriati € 8,00

Tiella di riso patate cozze e zucchini € 9,00

Spiedo di carni tipiche al fornello con agnello-gnomarelli-salsicce-bombette € 12,00

Teglia di agnello all'uovo e capperi con lampascioni € 14,00

Dal nostro forno a legna

Nuova Bacco (pizza carpaccio+burrata) € 9,00

Martinese (capo. +ricotta forte) € 8,00

Margherita € 4,50

Norcina (funghi+salsi.+grana) € 8,00

Frudo e ricotta € 8,00 -

Porcini € 9,00

Bufala € 9,00 -

Prudaiola € 6,00 -

-Parciosi e cozze di Taranto al gratin-€ 10,00 -

Frutti di mare € 10,00

Ortolana € 7,00 -

Diavola € 6,00

Pizzarrone (calzon. salsic+funghi+pom+moz) € 9,00

Piatti di Entrata

Gratin di porcini scottati all'olio e aglio con ricotta calda e pane amaro € 8,00

Selezione giornaliera di tipicità (min. x2) € 8,00 a po

*Piatto di salmone marinato con tartara di pesce e guazzetto freddo di cozze
€ 10,00*

Carpaccio di bue all'olio e limone con rucola e grana € 7,00

Pepata di cozze alla Tarantina con fette di pane amaro € 7,00

Bocconcini di baccalà dorati in pastella € 8,00

Gamberoni in cocotte con fave scafate € 12,00

La carta dei primi piatti

Rappardelle al bianco di porcini € 12,00

*Gnocchi di ricotta al pesto di noci e salvia
€ 10,00*

Lasagnette bianche ai formaggi gratinate € 10,00

*Timballetto di riso con bufala accompagnato da ragù di polpo in tazza €
12,00*

*Scialatelli con carciofi al prezzemolo e cozze
€ 9,00*

Polenta pasticciata € 9,00

*Paccheri artigianali con crostacei
min. x 2 pers € 12,00 a porz*

Risottaccio alla Pescatora min. x 2 € 12,00 a porz.

Secondi piatti carne

Soniglio farcito di uova, ricotta e olive € 13,00

Filetto di bue al gorgonzola e radicchietto € 16,00

*Stracotto di arista al primitivo con cicorielle in crosta di pane min. x 2 prs €
13,00a perz.*

*Fracosta di bue cosparsa di sale grosso e pepe schiacciato cotta alla brace e
servita al taglio per un min di 2 pers. 38.00 al kg.*

Millefoglie di filettino di maiale con capocollo scamorza affumicata € 14,00

Bocconcini di capriolo in terrina ricoperta di sfoglia € 14,00

Secondi piatti pesce

Spigola alla brace € 14,00

Trancio di baccalà in crosta di mandorle € 16,00

Fritto di paranza € 12,00

Gamberoni alla graticola € 16,00

Trancio di pesce spada alla graticola € 16,00

Pontorni

Patate caserecce € 3,50

Insalate € 3,50

Verdure lesse € 3,50

La carta dei desserts

Composta di frutta di stagione € 5,00

Frutta condita in coppa € 4,00

Babà caldi al miele con crema chantilly € 5,00

Tortino di cioccolato con glassa di cacao € 5,00

Crumble con gelato e panna montata 5,00€

Bocconotto farcito di crema e amarene € 5,00

Pasticciotto di frolla farcito di ricotta e canditi con fichi e cotto € 6,00

Millefoglie con crema chantilly € 5,00

Torta al caffè e panna € 5,00

Trancio di spumone artigianale € 4,50

Prem caramell € 4,00

Il fine pasto consigliati

Muffato € 7,00- Rosoli caserecci € 3,00

Aleatico di Puglia € 4,00- Madrigale € 3,00

Passito di Pantelleria € 6,00- Mosc di Trani € 3,00