

# Martedì 5 Maggio

## Menù pranzo a prezzo fisso

comprensivo di acqua, vino, pane, coperto, servizio e caffè LISCIO

Menù Primo	11,00 €
Menù Primo + contorno del giorno	13,50 €
Menù Secondo + contorno del giorno	14,00 €
Menù completo (Primo e secondo + contorno del giorno)	16,50 €

Scegli tra le proposte elencate di seguito

### PRIMI

Risotto Carnaroli mantecato alla Parmigiana con Chutney al Mango e Patanegra

Maccheroni con salsa di Pomodorini arrostiti e crema di Bufala

Ravioli ripieni di Radicchio rosso, Ricotta e Patate con salsa alla cenere (Zola, Taleggio e Patè d'Olive)

### SECONDI

Chili di Carne

Filetto di Tonno alla brace

Tagliata di Puledro alla brace

Hamburger di Manzo alla brace

Coscia di Pollo alla brace

Bistecca di Manzo (Black Angus USA) alla brace

Fesa di Tacchino alla brace

Coppa di Maiale alla brace

Salsiccia o Salamella alla brace

### CONTORNI

Polenta macinata a pietra

Insalata verde, rossa e pomodori

Verza stufata al Pomodoro piccante

Insalata di Cannellini e Cipolla di Tropea

Finocchi gratinati (Pane, Grana e Burro)

<b>DOLCI FATTI IN CASA</b>	<b>7,50 €</b>
----------------------------	---------------

<b>FRUTTA FRESCA</b>	<b>6,50 €</b>
----------------------	---------------

Pagando in contanti riceverai un **SCONTO DI € 0,50 a persona**

**WI-FI GRATUITO**

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di servizio

# Bacco a Pranzo alla carta

a pranzo il coperto € 2,50

è comprensivo di Pane (senza glutine su richiesta),  
acqua naturalizzata illimitata, 1 bicchiere di vino, caffè LISCIO  
ogni modifica al caffè LISCIO € 0,50 - Acqua in bottiglia € 2,00

## PER INIZIARE

Bis di Carpacci del Matto...Fesa di Manzo e Lonzino semistagionati dal nostro Chef con BaccoCipolla a parte	17,00 €
Paléta di Pata Negra gran Riserva Joselito 48 mesi...con crostoni di Altamura	25,00 €
Prosciutto Crudo San Daniele 16 mesi affettato alla Berkel	16,00 €

## LA NOSTRA POLENTA MACINATA A PIETRA

Polenta a Km 0 di Mais antichi macinati a pietra(Az.Agr.Riboli, Nembro)

(Può contenere tracce di Glutine e Soia)

...liscia	4,50 €
...con Taleggio nostrano a pasta cruda	7,50 €
...con Gorgonzola	7,50 €
...con Funghi Porcini* trifolati	11,00 €

## I NOSTRI CONTORNI

Contorno del giorno a parte	4,00 €
Zucchine grigliate	4,50 €
Patate alla "Cenere della notte" con Olio e Prezzemolo	4,00 €
Insalata mista con Radicchio e Pomodori	4,00 €
Funghi Porcini*trifolati	11,00 €
Chips*...petali di Patate fritte	5,00 €

\*in assenza di fresco utilizziamo prodotti surgelati freschi all'origine

## ASPORTO

Farina della Nostra Polenta € 5,50/Kg

## DAL BRACERE DEL BACCO

ChateauBriand di Filetto di Manzo (circa 3 hg)	all'Hg	9,00 €
ChateauBriand di controfiletto di Manzo o Puledro (circa 3 hg)	all'Hg	7,00 €
Tagliata di controfiletto di Manzo		
...con Olio Extra vergine e Rosmarino		17,00 €
...con Funghi Porcini*trifolati		22,00 €
...con fonduta di Zola		17,00 €
Tagliata di Coppa con crema di Aceto balsamico		13,00 €
Salsiccia e Salamella nostrane con Polenta macinata a pietra		13,00 €

## I TOP DI GAMMA

FROLLATURA CI COSTATE E FIORENTINE MINIMO 35 GIORNI  
COTTURA RIGOROSAMENTE AL SANGUE

OCIO AI PREZZI, PURTROPPO NON SONO AL QUINTALE!

FIORENTINA di Manzo selezione del Matto (circa 1,5 Kg)	al Kg	59,00 €
COSTATA di Manzo selezione del Matto (circa 1 Kg)	al Kg	49,00 €
Costata DISOSSATA Black Angus America (circa 4 hg)	all'Hg	8,00 €
PICANHA di Black Angus America (chiedere al personale le pezzature disponibili)	all'Hg	8,00 €
ENTRECOTE di Manzo selezione del Matto (circa 4 hg)	all'Hg	6,00 €

# DAILY MENU'

## FIXED MENU'

included Water, Bread, 1 glass of Wine, service and Coffee

Only first course	11,00 €
First with one side	13,50 €
Only Main course with one side	14,00 €
First + Main course with one side	16,50 €

Choose from the proposals listed below

### FIRST COURSE

Risotto  
Pasta

### MAIN COURSE

Beef steak on the grill  
Grilled Turkey breast on the grill  
Sausage of Pork on the grill  
Hamburger (no Bread) on the grill  
Pork steak on the grill

### SIDE

Polenta  
Fresh Salad and Tomatoes  
Vegetables

<b>HOMEMADE SWEET</b>	<b>7,50 €</b>
<b>FRESH FRUIT</b>	<b>6,50 €</b>

By paying in cash you will receive a DISCOUNT of € 0,50 per person  
FREE WI-FI

For any information on substances and allergens you can consult the appropriate,  
on request, by staff on duty

# Bacco Lunch a la carte

Service € 2,50

is included Bread, unlimited Water

1 glass of Wine, Coffee

every change to coffee € 0,50 - Bottle of Water € 2,00

## STARTER

Carpaccio Mix...Rump of Beef and Pork semi-seasoned by Chef with BaccoOnions separately	17,00 €
Paléta of Pata Negra gran Reserva Joselito 48 mesi...with Altamura Bread	25,00 €
San Daniele Ham...aged for 16 months cut with Berkel	16,00 €

## OUR POLENTA

AUTHENTIC ORGANIC FLOUR GRUOND WITH NATURAL STONE

(may contain traces of Gluten and Soy)

...traditional	4,50 €
...with melted Taleggio Cheese	7,50 €
...with Blue Cheese	7,50 €
...with Porcini*Mushrooms	11,00 €

## OUR SIDE

Side dish of the day	4,00 €
Grilled Zucchini	4,50 €
"Ash Potato" with Oil and Presley	4,00 €
Fresh Salad and Tomatoes	4,00 €
Porcini* Mushrooms	11,00 €
Fried Potatoes Chips*	5,00 €

\*in absence of fresh products we use frozen at origin products

## FROM OUR BRACES

Chateau Briand of Beef Fillet (least 3 Hg)	all'Hg	9,00 €
Chateau Briand of Beef or Foal sirloin (least 3 Hg)	all'Hg	7,00 €
Sliced Beef sirloin meat...		
...with extra-virgin Olive Oil and Rosemary		17,00 €
...with Porcini Mushrooms*		22,00 €
...with Blue Cheese		17,00 €
Sliced Pork with Balsamic vinegar cream		13,00 €
Local Pork Sausage with stone ground Polenta		13,00 €

## THE TIMELES

HANGING RIB EYE AND T-BONE MINIMUM 35 DAYS

COOKING EXCLUSIVELY RARE MEAT

UNFORTUNATELY THEY ARE NOT PER QUINTAL

T-BONE steak Beef selection by Matto's (around 1,5 Kg)	al Kg	59,00 €
RIB EYE steak Beef selection by Matto's (around 1 Kg)	al Kg	49,00 €
DEBONED steak America black Angus (about 4 Hg)	all'Hg	8,00 €
PICANHA America Black Angus sirloin (ask the staff for available pieces)	all'Hg	8,00 €
ENTRECOTE our selection (about 4 Hg)	all'Hg	6,00 €