



Benvenuti al Bacco Matto, Benvenuti a casa Vostra!

SAPORI D'ECCELLENZA

(MINIMO 2 PERSONE)

Coperto, acqua e Aperitivo con stuzzicappetito

Tagliere di San Daniele 16 mesi rigorosamente affettato alla Berkel

Bis di Carpacci semistagionati da noi con BaccoCipolla a parte

Polenta macinata a pietra con Taleggio nostrano

Costata di Manzo selezione del Matto (1kg)

Patate al forno

€ 37,00 a persona

MENU' DEL CUCCIOLO

Coperto, Aperitivo, Primo o Secondo e Gelato

€ 12,00

PRELIBATEZZE D'INIZIO

Coperto, Stuzzicappetito e Pane (su richiesta anche senza glutine)

€ 2,50

Acqua Naturalizzata microfiltrata illimitata e calice di benvenuto

€ 1,00

Bruschetta Estiva...

Pane di Altamura alla brace con crema di Ricotta di Pecora, Zucchine e Menta

€ 6,00

Universo Joselito... Chorizo, Coppa e Paleta di Pata Negra Iberico con Crostoni di Altamura

€ 21,00

Bis di Carpacci del Matto...

Fesa di Manzo e Lonzino semistagionati dal nostro Chef con Baccocipolla a parte

€ 13,00

Mexican Tartare...

Filetto di Manzo battuto al coltello con salsa Guacamole, Pico de gallo, Nachos e Tacos

€ 20,00

Prosciutto Crudo San Daniele 16 mesi affettato rigorosamente alla Berkel

€ 13,00

Mozzarella in carrozza Gourmet...

con salsa al Basilico, Pomodoro fresco e Acciughe del Cantabrico

€ 12,00

Dalla tradizione romana... Porchetta di Ariccia I.G.P. con crostoni di Altamura

€ 12,00

Selezione di Salumi nostrani con Polpettine della nostra Carne in salsa di Pomodoro

- Per 2 persone

€ 15,00

- Per 4 persone

€ 26,00

Selezione "Ol Formagèr" con Miele e Confetture

- Servito al tavolo

€ 13,00

DALLA CUCINA... I NOSTRI PRIMI PIATTI CON PASTA ALL'UOVO FATTA IN CASA

CONSERVATA PER ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA A -18°

Ravioli alla Ligure...

ripieni di Pesto Genovese accompagnati con Pomodori datterini, Olive taggiasche e Pinoli tostati

€ 15,00

Tagliolini al Pesto Trapanese...

con crumble di Mandorle tostate e Pangrattato

€ 13,00

E OLTRE ALLA PASTA...

Profumo di Soffritto...

Gnocchi di Carote su Pesto di Sedano e Cipolla croccante

€ 13,00

Risotto alle Vongole veraci...

con crema di Patate e Peperone crusco

€ 15,00

Cous cous Bistrot...

con Costoletta di Agnello a scottadito, Guancia di Vitello* e Pollo stufati

con Verdure di stagione e Mandorle

€ 15,00

AUTENTICA FARINA BIOLOGICA MACINATA A PIETRA NATURALE, MEIRA (MAIS) INTEGRALE PRODOTTA CON VARIETA' DI MAIS NOSTRANI DI LANGA E ALTRI ESSICATI AL VENTO E AL SOLE SENZA CONSERVANTI E CERTIFICATA PRIVA DI GLUTINE

... liscia € 4,00

... con Ragù di carne del Matto € 6,50

... con Salame nostrano € 6,50

... con Taleggio nostrano a pasta cruda o con Gorgonzola € 6,50

... con Formaggio Rusti alla piastra € 9,00

... con Funghi Porcini* trifolati € 8,50

... con Cipollata in "Agromatto" (cipolla di Tropea caramellata in agrodolce) € 7,00

... Taragna alla maniera del Matto € 8,50

... Taragna del Matto con Porcini* trifolati € 12,50

I NOSTRI CONTORNI

Grill di Zucchine, Melanzane e Peperoni € 4,00

La nostra Caponata di Melanzane € 6,00

Cipollata in "Agromatto" (cipolla di Tropea caramellata in agrodolce) € 5,00

Funghi Porcini* trifolati € 8,00

Patata alla cenere gratinata con Formaggi d'alpeggio e Guancia croccante € 5,00

Patata alla "cenere della notte" Olio e Prezzemolo € 4,00

Patate* fritte € 4,00

Patate al forno € 4,00

DALLA NOSTRA BRACE DI SOLO LEGNA DI FAGGIO

Salsiccia e Salamella di Maiale della Bergamasca con Polenta macinata a pietra € 11,00

Costine intere di Maiale Nostrano (TEMPO DI COTTURA 10/15 MINUTI) € 13,00

Costolette fresche di Agnello Neozelandese agli aromi € 18,00

Cosce di Pollo marinate con Olio e Rosmarino (TEMPO DI COTTURA 10/15 MINUTI) € 11,00

Grigliata mista (Tu scegli i Pezzi, Noi..... I Prezzi!!!!) ?

La Scorpacciata di carne del Matto con Polenta macinata a pietra € 22,00

(Manzo, Agnello, Puledro, Maiale, Pollo)

Controfiletto di Cervo con riduzione al Porto rosso, Mirtili e Polenta macinata a pietra € 22,00

Hamburger di Carni selezionate dal Matto con Patate* fritte e Bacon croccante € 12,00

ChateauBriand di Filetto di Manzo (circa 3 Hg) all' Hg € 8,50

ChateauBriand di Controfiletto di Manzo o di Puledro (circa 3 Hg) all' Hg € 7,00

Tagliata di Coppa di Maiale agli aromi con crema di Aceto balsamico € 11,00

Controfiletto di Puledro con riduzione di Vino rosso e Polenta macinata a pietra € 16,00

Tagliata di Controfiletto di Manzo....

_con Olio Extravergine e Rosmarino € 15,00

_con Radicchio e Taleggio € 17,00

_con Pomodorini e Basilico € 17,00

_con Friggirelli e Pecorino Sardo € 17,00

_con Rucola e Grana € 17,00

_con Funghi* Porcini € 17,00

Tagliata di petto d'Anatra con salsa al Parmigiano, Cipolle borettane e Balsamico riserva € 19,00

... GLI INTRAMONTABILI

Cottura rigorosamente al sangue - Attesa circa 15 minuti - Frollatura minimo 35 giorni

Ocio ai prezzi, purtroppo non sono al quintale

A GRANDE RICHIESTA Tagliata di Pluma Iberica* di Pata Negra € 20,00

FIorentina di Manzo selezione del Matto (circa 1,5 Kg) al Kg € 49,00

COSTATA di Manzo selezione del Matto (circa 1 Kg) al Kg € 39,00

COSTATA di Angus DISSATA Australia (circa 4 Hg) all' Hg € 6,00

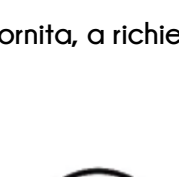
PICANHA di Black Angus America (minimo 6 Hg) all' Hg € 6,50

ENTRECOTE di Angus Irlandese (circa 4 Hg) all' Hg € 4,50

*In assenza di prodotto fresco utilizziamo prodotti freschi surgelati all'origine

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione

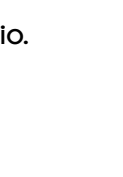
che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.



SSID: BaccoMatto_2.4GHZ

BaccoMatto_5GHZ

Pass: baccomatto2017



Osteria Bacco Matto



osteria_bacco_matto