



Benvenuti al Bacco Matto Benvenuti a casa Vostra!

PRELIBATEZZE D'INIZIO

- | | |
|--|----------------|
| Focaccia golosa... | € 7,00 |
| Farina di Manitoba ad alta idratazione condita con Peperonata Cinzia
(Peperoni cotti e spellati con Capperi e Olive di Nocellara) | |
| Paléta di Pata Negra gran Riserva Joselito 48 mesi... | € 22,00 |
| con Crostini di Altamura alla brace | |
| Bis di Carpacci del Matto... | € 14,00 |
| Fesa di Manzo e Lonzino semistagionati dal nostro Chef con Baccocipolla a parte | |
| Tartare al Tartufo... | € 22,00 |
| Filetto di Manzo battuto al coltello , pregiato Tuorlo d'Uovo biologico (The Garda Egg CO)
spuma di Parmigiano e Tartufo Nero delle valli Bergamasche | |
| Prosciutto Crudo San Daniele... | € 14,00 |
| stagionatura 16 mesi, affettato rigorosamente alla Berkel | |
| Ricordo di un Pizzocchero... | € 14,00 |
| tortino di Patate aromatizzate al Burro e Salvia su fonduta di Bitto e Verza croccante
con cialda di Grano Saraceno | |
| Selezione di Salumi nostrani...con Polpettine di Carne in salsa di Pomodoro | |
| Per 2 persone | € 16,00 |
| Per 4 persone | € 28,00 |
| Tagliere dei BuonGustai...(per 2 persone) | € 30,00 |
| Crudo San Daniele 16 mesi affettato alla Berkel, Paléta di PataNegra 48 mesi Joselito,
Speck di Manzo Aberdeen Angus affumicato con legno di Faggio e Focaccia golosa con
Peperonata Cinzia (Peperoni cotti e spellati con Capperi e Olive di Nocellara) | |
| Selezione "Ol Formagèr"... | € 13,00 |
| Formaggi freschi e stagionati serviti con Confetture | |

DALLA CUCINA...

I NOSTRI PRIMI PIATTI

Casoncelli Fusion...

€ 17,00

Bergamo e Brescia si fondono nei nostri Ravioli ripieni di Manzo all'Olio su crema di Porri e Patate guarniti con Pancetta croccante e Salvia frita

Risotto d' Autunno...

€ 16,00

Carnaroli mantecato con crema di Aglio Nero, Zucca Delica, croccante Bacon affumicato e gocce di Yogurt greco

Gnocchi di Patate al Bacco Tomato...

€ 17,00

con salsa di Pomodoro di nostra selezione, Stracciatella pugliese, Pomodorini confit e Acciughe del Cantabrico

Pappardelle "Profumo di Bosco" ...

€ 17,00

Pasta al Grano Saraceno con Ragù di Cervo, riduzione ai Frutti di Bosco e Porto rosso

Zuppa di Cipolle alla francese...

€ 14,00

gratinata al forno e servita con Crostoni di Pane

PASTA FRESCA ALL' UOVO CONSERVATA PER ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA A -18°

I PIATTI DELL'OSTERIA

Coniglio alla Bergamasca

€ 16,00

con Polenta macinata a pietra - Farine artigianali da agricoltura Biologica Mulino Marino (Cn)

Guancia di Vitello cotta a bassa temperatura

€ 19,00

con Scalogno stufato, Castagne, Polenta macinata a pietra e Funghi Porcini

MINIMO 2 PERSONE

MENU SAPORI D' ECCELLENZA

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

€ 39,00 a persona

MENU DEL CUCCIOLO

Coperto, Acqua e Aperitivo con stuzzicappetito

Pasta in bianco/Pomodoro/Ragù di Manzo del Bacco

oppure

Cotoletta alla Milanese o Hamburger alla brace con Patatine*

€ 8,50

Con aggiunta di gelato € 12,00

POLENTA MACINATA A PIETRA

AUTENTICA FARINA BIOLOGICA, MEIRA (MAIS)
INTEGRALE PRODOTTA CON VARIETÀ DI MAIS NOSTRANI DI LANGA E ALTRI
AL VENTO E AL SOLE SENZA CONSERVANTI E CERTIFICATA PRIVA DI GLUTINE

... liscia	€ 4,00
... con Salame nostrano o Guanciale di montagna	€ 6,50
... con Taleggio nostrano a pasta cruda o Gorgonzola	€ 6,50
... con Formaggio Rustì alla piastra	€ 9,00
... con Funghi Porcini* trifolati	€ 10,00
... 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	€ 13,00

I NOSTRI CONTORNI

Grill di Zucchine, Melanzane e Peperoni	€ 4,00
La nostra Caponata siciliana di Melanzane	€ 6,00
Insalata mista con Radicchio, Carote e Pomodori	€ 4,00
Cipollata in "Agromatto" (Cipolla di Tropea caramellata in agrodolce)	€ 5,00
Patate al forno	€ 4,00
Patata alla cenere gratinata con Formaggi d'alpeggio e Guanciale croccante	€ 5,00
Patata alla "cenere della notte" Olio e Prezzemolo	€ 4,00
Patate* fritte	€ 4,00
Funghi* Porcini trifolati	€ 10,00

DALLA NOSTRA BRACE...DI SOLO LEGNA DI ROVERE E CARPINO

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
Tagliata di Coppa di Maiale agli aromi con crema di Aceto balsamico	€ 11,00
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 (Manzo, Agnello, Puledro, Maiale, Pollo)	€ 22,00
Controfiletto di Cervo con riduzione al Porto rosso, Mirtilli e Polenta macinata a pietra	€ 23,00
Controfiletto di Puledro con riduzione di Vino rosso e Polenta macinata a pietra	€ 16,00
Filetto di Manzo con fonduta di Gorgonzola dolce, Speck e Polenta macinata a pietra	€ 24,00
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 Controfiletto di Manzo	
_con Olio Extravergine e Rosmarino	€ 15,00
_con crema di Zucca e Gorgonzola	€ 17,00
_con Radicchio e Taleggio	€ 17,00
_con Tartufo nero delle valli Bergamasche	€ 20,00
_con Funghi* Porcini trifolati	€ 20,00

I TOP DI GAMMA

FIORENTINA di Manzo selezione del Matto (circa 1,5 Kg)	al Kg € 51,00
COSTATA di Manzo selezione del Matto (circa 1 Kg)	al Kg € 41,00
COSTATA di Angus DISOSSATA Australia (circa 4 Hg)	all' Hg € 7,00
PICANHA di Black Angus America (minimo 6 Hg)	all' Hg € 7,00
ENTRECOTE di Manzo selezione del Matto (circa 4 hg)	all' Hg € 4,50
TAGLIATA di Pluma Iberica* di Pata Negra	€ 20,00

Cottura rigorosamente al sangue - Attesa circa 15 minuti - Frollatura minimo 35 giorni
Ocio ai prezzi, purtroppo non sono al quintale

Coperto, Stuzzicappetito e Pane (su richiesta anche senza glutine)	€ 2,50
Acqua Naturalizzata microfiltrata illimitata e calice di benvenuto	€ 1,00

* 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 di servizio.



SSID: BaccoMatto_2.4GHZ
BaccoMatto_5GHZ
Pass: baccomatto2017



Osteria Bacco Matto



osteria_bacco_matto