



*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 Pata Negra 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

€ 18,00

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

€ 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	€ 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 siciliana di Melanzane	€ 6,00
Insalata verde con Radicchio, Carote e Pomodori	€ 4,00
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 Guanciale 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 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 Funghi* Porcini	€ 17,00

# I TOP DI GAMMA

FIorentina di Manzo selezione del Matto (circa 1,5 Kg)	<b>al Kg € 51,00</b>
CoStATA di Manzo selezione del Matto (circa 1 Kg)	<b>al Kg € 41,00</b>
PICANHA di Black Angus America (minimo 6 Hg)	<b>all' Hg € 7,00</b>
ENTRECOTE di Manzo selezione del Matto (circa 4 hg)	<b>all' Hg € 4,50</b>
TAGLIATA di Pluma Iberica* di Pata Negra	<b>€ 20,00</b>

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)	<b>€ 2,50</b>
Acqua Naturalizzata microfiltrata illimitata e calice di benvenuto	<b>€ 1,00</b>

\* 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