



*Benvenuti al Bacco Matto Benvenuti a casa Vostra!*

## PRELIBATEZZE D'INIZIO

### **E' la Mortazza sua...**

€ 10,00

Focaccia fatta in casa con farina di Manitoba guarnita con Pesto di Pistacchio siciliano, Mortadella IGP, Stracciatella pugliese e granella di Pistacchio

### **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

### **TartareBurger...**

€ 21,00

Filetto di Manzo al coltello condito con Salsa verde del Bacco e leggera Senape, accompagnato da Burger Buns fatto in casa, chips di Polenta e salse allo Zabaione salato e al Peperone e Tabasco per condire a piacimento la vostra Tartare

### **Prosciutto Crudo San Daniele...**

€ 15,00

stagionatura 16 mesi, affettato rigorosamente alla Berkel

### **Dalla Val Taleggio a Punjabi...**

€ 14,00

Taleggio DOP con panatura croccante profumata al Timo accompagnato con Chutney al Mango e confettura di Cipolle di Tropea rigorosamente fatte in casa

### **Selezione di Salumi nostrani...con Polpettine di Carne in salsa di Pomodoro**

Per 2 persone

€ 16,00

### **Tagliere dei BuonGustai...(per 2 persone)**

€ 30,00

Crudo San Daniele 16 mesi affettato alla Berkel, Paléta di PataNegra 48 mesi Joselito, Bresaola fumè di Scottona e Focaccia fatta in casa con Farina di Manitoba

### **Selezione "Ol Formagèr"...**

€ 14,00

Formaggi freschi e stagionati serviti con Confetture

## DALLA CUCINA...

### I NOSTRI PRIMI PIATTI

#### **"Plin" del Bacco ai due arrosti...** € 17,00

Ravioli "pinzati" ripieni di Reale di Vitello e Capocollo di Maiale arrosto su crema di Carciofi e Chips di Prosciutto San Daniele 16 mesi

#### **Risotto "Profumo di Mare"...** € 17,00

Carnaroli mantecato all'Olio EVO "Olearia Caldera", bisque di Crostacei, salsa di Melagrana, tartare di Gamberi rossi di Mazara, Pepe Arlecchino e corallo al nero di Seppia

#### **Chicche di Ricotta all'Erba Cipollina...** € 16,00

Gnocchi di Ricotta di Pecora affumicata "Mustia" con crumble di Cipolle dorate su vellutata di Carote viola

#### **Mezzi Paccheri alla Griciaff... (cottura 18 min)** € 17,00

Pasta di Gragnano IGP trafileta a bronzo con Bacon, Guanciale, Paprika affumicata e mantecati con Pecorino romano DOP  
Il piatto vi verrà servito affumicato a freddo con Legno di Faggio

### I PIATTI DELLA TRADIZIONE BERGAMASCA

#### **I nostri Casoncelli...** € 16,00

Ravioli con ripieno di carne come da tradizione serviti con Burro di Malga, Salvia, Parmigiano e Pancetta croccante

#### **Coniglio al Valcalepio Rosso...** € 17,00

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

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

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

Salsiccia e Salamella di Maiale della Bergamasca con Polenta macinata a pietra	€ 12,00
Costine intere di Maiale Nostrano (TEMPO DI COTTURA 10/15 MINUTI )	€ 15,00
Tagliata di Coppa di Maiale agli aromi con crema di Aceto balsamico	€ 12,00
Costolette fresche di Agnello Neozelandese agli aromi	€ 18,00
Cosce di Pollo marinate con Olio e Rosmarino (TEMPO DI COTTURA 10/15 MINUTI)	€ 13,00
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)	€ 24,00
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	€ 16,00
_con Rucola e Grana	€ 18,00
_con Carciofi e Pecorino	€ 20,00
_con Taleggio e Scarola alla Napoletana	€ 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 Black Angus DISOSSATA America (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	€ 5,00
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

## OLTRE AL MENU'

...ogni settimana pensiamo e prepariamo per Voi un nuovo piatto...  
chiedete allo Staff

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**

## 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

## 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

...liscia	€ 4,00
...con Salame nostrano	€ 6,50
...con Guanciale di montagna	€ 7,00
...con Taleggio nostrano a pasta cruda	€ 7,00
...con Gorgonzola	€ 7,00
...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

## 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**

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 Ospiti  
Pass: baccomatto2022



Osteria Bacco Matto



osteria\_bacco\_matto