



*Benvenuti al Bacco Matto Benvenuti a casa Vostra!*

## PRELIBATEZZE D'INIZIO

### **Bruschetta al Baccalà...**

€ 10,00

Pane di Altamura alla brace con Baccalà\* mantecato e terra di Olive Taggiasche accompagnato da concassè di Pomodorini Piccadilly e Basilico

### **Paléta di Pata Negra gran Riserva Joselito 48 mesi...**

€ 22,00

con Crostoni di Altamura alla brace

### **Bis di Carpacci del Matto...**

€ 15,00

Fesa di Manzo e Lonzino semistagionati dai nostri cuochi con Baccocipolla a parte

### **Cheesecake Tartare 2.0...**

€ 20,00

Filetto di Manzo al coltello condito con Olio, Sale, Pepe e Tuorlo d' Uovo su Cream Cheese di Philadelphia, crumble di Pane Altamura e germogli di Capperi

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

€ 15,00

stagionatura 16 mesi, affettato rigorosamente alla Berkel

### **Non ci "Scampi"...**

€ 24,00

crudité di Scampi\* Norvegia e carpaccio di Ricciola "marinato a secco" dai nostri cuochi accompagnati da spugnette al Prezzemolo e "Shortino" di centrifuga al Cetriolo e Mela verde

### **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 Pata Negra 48 mesi Joselito, prosciutto Cotto affumicato "Rosanera" e BaccoGiardiniera

### **Selezione "Ol Formagè"...**

€ 14,00

Formaggi freschi e stagionati serviti con Confetture

## DALLA CUCINA...

### I NOSTRI PRIMI PIATTI

#### **Cappellacci rossi alla Bufala...**

€ 17,00

Ravioli ripieni di Mozzarella di Bufala DOP (Soc.Agricola Quattro Portoni Km 0)  
su pesto di Zucchine e Arachidi profumato alla Menta

#### **Gnocchi golosi...**

€ 16,00

Gnocchi di Patate da gustare con spuma al Parmigiano Reggiano 36 mesi,  
Lampone "scoppiato" e Bacon croccante

#### **Risotto Surfin Blu...**

€ 17,00

Carnaroli mantecato con succo di Melone bianco, Formaggio erborinato di Bufala  
stagionato alla Birra (Soc.Agricola Quattro Portoni Km 0) e scorza di Arance candite

#### **Tonnarelli Seppia e Vongole...**

€ 18,00

Pasta fatta in casa al Nero di Seppia saltata con acqua di Pomodoro,  
Vongole Veraci, nido di Seppia\* arrostita e Taralli pugliesi sbriciolati

### I PIATTI DELLA TRADIZIONE BERGAMASCA

#### **I nostri Casoncelli...**

€ 16,00

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

#### **Coniglio al Valcalepio Bianco...**

€ 17,00

servito 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	€ 19,00
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 Bacon croccante e Patate* fritte	€ 13,00
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 Catalogna alla crema di Taleggio	€ 20,00
_con Pico de Gallo, salsa Guacamole e Nachos	€ 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 DISOSSATA di Black Angus 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	€ 6,00
TAGLIATA di Pluma Iberica* di Pata Negra		€ 20,00

FROLLATURA: MINIMO 35 GIORNI - COTTURA RIGOROSAMENTE AL SANGUE  
ATTESA TRA 15 E 30 MINUTI IN BASE AL PESO  
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

**€ 40,00 a persona**

## I NOSTRI CONTORNI

Grill di Zucchine, Melanzane e Peperoni	€ 4,00
Insalata di Finocchi freschi con Olive Taggiasche e succo di Lime	€ 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 con 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 ESSICATI  
AL VENTO E AL SOLE SENZA CONSERVANTI E CERTIFICATA PRIVA DI GLUTINE

...liscia	€ 4,00
...con Salame nostrano	€ 6,50
...con Guanciale di montagna	€ 7,00
...con Lardo Iberico	€ 7,00
...con Taleggio nostrano a pasta cruda	€ 7,00
...con Gorgonzola	€ 7,00
...con Formaggio Rusti 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\*

**€ 9,50**

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