



Benvenuti al Bacco Matto Benvenuti a casa Vostra!

PRELIBATEZZE D'INIZIO

Focaccia sfiziosa...

€ 9,00

Focaccia fatta in casa con Farina di Manitoba e Oignon Doux des Cévennes DOP (Cipolle dolci)
condita da Concassè di Datterini e Carne salata di Cavallo

Universo Patanegra "Joselito" ...

€ 24,00

Pregiata selezione di Salumi di Maiale Iberico e HomeMade Focaccia con Cipolle:
Coppa, Salame alla Paprika "Chorizo" e Prosciutto di Palèta 48 mesi

Palèta 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
e Crostoni di Altamura alla brace

Tartare del Bosco...

€ 22,00

Filetto di Manzo al coltello condito con Tuorlo d'Uovo, Salsa ai Frutti di Bosco,
Crema di Parmigiano Reggiano DOP e crumble di Castagne...
...accompagnata da Pane bruschettato

Crudo San Daniele...prosciuttificio "Zanini Gio Batta"

€ 16,00

Stagionatura 16 mesi, affettato rigorosamente alla Berkel

Dal Tirolo alla Valtellina...i Canederli fritti del Bacco

€ 12,00

Canederli di Pane, Uovo, Formaggio e Erba Cipollina
avvolti in una Spuma di Bitto DOP e Speck croccante

Selezione di Salumi nostrani...(per 2 persone)

€ 18,00

con Polpettine di Carne in salsa di Pomodoro e Crostoni di Altamura

Selezione "Ol Formagèr" ...

€ 16,00

Formaggi freschi e stagionati serviti con Confetture

DALLA CUCINA...

I NOSTRI PRIMI PIATTI

Fagottini #gustosi...

Ravioli, impasto allo Zafferano, ripieni di Pasta di Salame arrostita su Crema di Verza e Patate e Salamella stufata con Birra Safrà

€ 18,00

...in abbinamento Birra Safrà "Birrificio Via Priula San Pellegrino"

€ 6,00

Tagliatelle #al Ragu' d'Anatra...

€ 18,00

Pasta all'uovo fatta in casa, Ragu' d'Anatra* macerato al Barbera e guarnizione di salsa all'Arancia

Risotto Peperoni e Caprino...

€ 16,00

Carnaroli "Tenuta Margherita" mantecato con crema di Peperoni arrostiti, Caprino "Casearia Arnoldi Val Taleggio" e Peperone Crusco

Dall'intramontabile Carbonara nasce la nostra...CarboZola

€ 17,00

Calamarata "IGP Amadio" saltata con tuorlo d'Uovo, Pecorino romano DOP, Guanciale di Montagna e Gorgonzola dolce DOP (tempo di cottura 12 min)

PIATTI DELLA TRADIZIONE

Casoncelli #alla Bergamasca...

€ 17,00

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

Coniglio alla Bergamasca sfumato al Valcalepio Bianco...

€ 17,00

servito con Polenta a Km 0 di Mais antichi macinati a Pietra "Az.Agr.Riboli, Nembro"



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

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

Dalla tradizione indiana... Pollo Tandoori Suprema di pollo marinata e grigliata, servita con Salsa di Yogurt speziata e Arachidi accompagnata da Spinaci freschi saltati Olio e Sale	NEW	€ 22,00
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 con crema di Aceto balsamico		€ 12,00
Costolette di Agnello* Neozelandese agli aromi		€ 22,00
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...controfiletto di Manzo e Puledro, costoletta di Agnello*, Salsiccia o Salamella di Maiale e coscia di 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		€ 17,00
Filetto di Manzo con fonduta di Gorgonzola dolce, Speck e Polenta macinata a pietra		€ 24,00
Hamburger del Matto con Bacon croccante e Chips* di patate fritte		€ 13,00
ChateauBriand di Filetto di Manzo (minimo 3 Hg)	all' Hg	€ 8,50
ChateauBriand di Controfiletto di Manzo o di Puledro (minimo 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 Zola e Radicchio cotto al forno		€ 20,00
_con Funghi* Porcini trifolati		€ 21,00

I TOP DI GAMMA

FIORENTINA di Manzo selezione del Matto (circa 1,5 Kg)	al Kg	€ 55,00
COSTATA di Manzo selezione del Matto (circa 1 Kg)	al Kg	€ 45,00
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		€ 21,00

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

Crudo San Daniele "Zanini Gio Batta" 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

€ 42,00 a persona

I NOSTRI CONTORNI

Grill di Zucchine	€ 4,50
Tris di Verdure al forno (Peperoni, Zucchine e Pomodorini)	€ 6,00
Spinaci freschi saltati Olio e Sale	€ 4,50
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
Chips*...petali di Patate fritte	€ 5,00
Funghi Porcini* trifolati	€ 12,00

POLENTA MACINATA A PIETRA

FARINE A KM 0 CON MAIS ANTICHI MACINATI A PIETRA A LENTA ROTAZIONE
(Az.Agr.Riboli, Nembro) Può contenere tracce di Glutine e di Soia
50% MAIS GIALLO proveniente da antiche varietà del Nord Est italiano
50% MAIS ROSSO ottenuto da antiche varietà Piemontesi e Bergamasche



...liscia	€ 4,50
...con Salame nostrano	€ 6,50
...con Guanciale di montagna	€ 7,50
...con Taleggio nostrano a pasta cruda	€ 7,50
...con Gorgonzola	€ 7,50
...con Formai dé Rusti alla piastra	€ 9,00
...con Funghi Porcini* trifolati	€ 11,00
...con Cipollata in "Agromatto" (Cipolla di Tropea caramellata in agrodolce)	€ 7,00
...Taragna alla maniera del Matto	€ 8,50
...Taragna del Matto con Funghi Porcini* trifolati	€ 14,00

MENU DEL CUCCIOLO

Coperto, Acqua e Aperitivo con stuzzicappetito

Pasta in bianco/Pomodoro/Ragù di Manzo del Bacco

€ 10,00

oppure

Cotoletta alla Milanese o Hamburger alla brace con Chips* di patate fritte

€ 11,00

Con aggiunta di gelato

+ € 3,50

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

€ 2,50

Acqua Naturalizzata microfiltrata illimitata e calice di benvenuto

€ 1,50

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

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di



SSID: BaccoMatto Ospiti
Pass: baccomatto2022



Osteria Bacco Matto



osteria_bacco_matto