



Benvenuti al Bacco Matto Benvenuti a casa Vostra!

PRELIBATEZZE D'INIZIO

- | | |
|---|----------------|
| Bacco Tacos... | € 12,00 |
| Cialda di Mais farcita con Salmone Norvegese marinato da noi, salsa Guacamole, Pico de Gallo, Verdure spadellate, Panna acida e briciole di Popcorn caramellati | |
| Tagliere Specktacolare... | € 22,00 |
| Degustazione di 3 Speck:
Manzo Black Angus; Coscia di Cinghiale; Maiale Friulano affinato con Legno di Faggio | |
| Palèta di Pata Negra gran Riserva "Joselito"... | € 22,00 |
| stagionatura 48 mesi, servito 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 di Primavera... | € 21,00 |
| Filetto di Manzo al coltello con croccante Insalata dell'orto e Maionese al Sedano rapa | |
| Crudo San Daniele...prosciuttificio "Zanini Gio Batta" | € 16,00 |
| stagionatura 16 mesi, affettato rigorosamente alla Berkel | |
| Kofta di Verdure con Farina di Ceci... | € 10,00 |
| Crocchette fritte di Cavolfiore, Carote, Zenzero e Coriandolo freschi, Masala e Jalapenos verde accompagnate da Chutney al Mango | |
| Selezione di Salumi nostrani...(per 2 persone) | € 18,00 |
| con Polpettine di Carne in salsa di Pomodoro e Crostoni di Altamura | |
| Selezione "Ol Formagè"... | € 16,00 |
| Formaggi freschi e stagionati serviti con Confetture | |

DALLA CUCINA...

I NOSTRI PRIMI PIATTI

Gyoza al vapore piastrati...

€ 19,00

Ravioli ripieni di Disossata "Manzo Black Angus" conditi con Cipollotto, Germogli di Soia, Pak Choy (cavolo cinese) fritto, Salsa Teriaki e Verdure marinate

Pastasciutta al PorkRagu' dell'osteria...

€ 16,00

Rigatoni di Pasta di Gragnano IGP saltati con Ragù di Costine di Maiale a cottura lentaaaaa (cuoce in 15 minuti)

Risotto Gourmet...

€ 18,00

Carnaroli "Tenuta Margherita" mantecato all'Olio del Garda e succo d'Arancia con Tartare di Gamberi Blu del Pacifico*, emulsione di Datterino e cialda di Riso soffiato al Nero di Seppia

Lo Gnocco e la Zuppa di Cipolle...

€ 17,00

Gnocchi di Polenta, gratinati al forno con Fontina e Parmigiano DOP, avvolti da una crema di Cipolla bianca stufata e Cipolle croccanti

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

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

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

Tagliata di Pollo... Suprema affumicata e cotta alla griglia, Insalata Iceberg, salsa Caesar e crumble di Altamura	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 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
La nostra Caponata di Melanzane	€ 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	€ 4,50
Patata alla cenere con Olio e Prezzemolo	€ 4,00
Patata gratinata con Formaggi d'alpeggio e Guanciale croccante	€ 5,00
Chips*...petali di Patate fritte	€ 5,00
Funghi Porcini* trifolati	€ 12,00

POLENTA MACINATA A PIETRA

FARINE DI MAIS ANTICHI MACINATI A PIETRA A LENTA ROTAZIONE
Km 0 (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

€ 12,00

Con aggiunta di gelato

+ € 3,00

Non solo Coperto...

€ 4,00

Il nostro coperto comprende... Pane (su richiesta anche senza glutine), Stuzzicappetito

Acqua Naturalizzata microfiltrata e calice di Benvenuto

* 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