



Benvenuti al Bacco Matto Benvenuti a casa Vostra!

PRELIBATEZZE D'INIZIO

- | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Il Ceviche e l'Altamura... | € 15,00 |
| Bruschetta di Pane alla brace con Ceviche di Ricciola*
(condimento a base di Lime, Zenzero, Cipolla rossa, Jalapeños verde, Coriandolo e Menta) | |
| Tagliere di Bresaola di Manzo Black Angus e Carpaccio di Bufala... | € 23,00 |
| servito con Crostoni di Altamura | |
| Palèta di Pata Negra gran Riserva "Joselito"... | € 24,00 |
| stagionatura 48 mesi, servito con Crostoni di Altamura | |
| Bis di Carpacci del Matto... | € 16,00 |
| Fesa di Manzo e Lonzino semistagionati dai nostri cuochi
con Baccocipolla a parte e Crostoni di Altamura | |
| Bagel Tartare... | € 20,00 |
| Filetto di Manzo al coltello su ciambella di Pane Homemade al Cacao e Nocciole
condito con salsa Yogurt al Finocchietto, la nostra Maionese esotica, Mango e Alchechengi | |
| Crudo San Daniele...prosciuttificio "Zanini Gio Batta" | € 16,00 |
| stagionatura 16 mesi, affettato rigorosamente alla Berkel | |
| Una tira l'altra...le Croccarelle cotte al forno | € 10,00 |
| Fragranti sfere di Parmigiano Reggiano DOP e Farina di Mais/Tapioca 100%
accompagnate da salsa Cheddar | |
| 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

Agnolotti [#] del Plin e Scarola alla napoletana... € 18,00

Pasta fresca ripiena di Ricotta vaccina
da gustare con Scarola stufata, Pinoli e Olive Taggiasche

Spaghetti, Molluschi e pistilli di Zafferano...(cuoce in 15 minuti) € 20,00

Pasta di Gragnano IGP risottata con Calamari*, Vongole veraci e Bottarga di Muggine

Risotto d'Estate... € 18,00

Carnaroli "Tenuta Margherita" mantecato con coulis di Pesche e Blu di Capra della Valsassina

Lo Gnocco ripieno...

morbidissimi Gnocchi di Patate ripieni di Salsa di Pomodoro "Rosso Gargano"
su Stracciatella, granella di Pistacchio e Basilico fritto

€ 19,00

PIATTI DELLA TRADIZIONE

Casoncelli [#] alla Bergamasca fatti in casa... € 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		€ 13,00
Costine intere di Maiale Nostrano (TEMPO DI COTTURA 10/15 MINUTI)		€ 16,00
Tagliata di Coppa di Maiale con crema di Aceto balsamico		€ 13,00
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 Grasselli e Taleggio		€ 17,00
_con Rucola e Grana		€ 18,00

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 DISSOSSATA 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
DIAFRAMMA di Black Angus 250 gr		€ 25,00

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'

... Chiedi allo Staff cosa hanno preparato o selezionato i Nostri Cuochi oggi...

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

€ 42,50 a persona

I NOSTRI CONTORNI

Grill di Zucchine	€ 4,50
Pannocchia scottata alla brace con "Burro centrifugato" salato e Pepe Sichuan	€ 5,00
Coleslaw...insalata di Cavolo rosso crudo e Carote julienne in salsa Yogurt, Senape e Lime	€ 5,00
Insalata mista con Radicchio, Carote e Pomodori	€ 4,00
Cipollata in "Agromatto" (Cipolla di Tropea caramellata in agrodolce)	€ 5,00
Patate al forno	€ 4,50
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

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 Cipollata in "Agromatto" (Cipolla di Tropea caramellata in agrodolce)	€ 7,00
...Taragna alla maniera del Matto	€ 8,50

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