

Giovedì 31 Ottobre

Menù pranzo a prezzo fisso

comprensivo di acqua, vino, pane, coperto, servizio e caffè LISCIO

Solo Primo	10,50 €
Solo secondo con uno dei contorni del giorno	12,50 €
Primo + Secondo con uno dei contorni del giorno	15,50 €

Scegli tra le proposte elencate di seguito

PRIMI

Risotto Carnaroli allo Zafferano
Fusilloni Napoletani saltati con fondo al Barbera e Cipolline borretane
Tortelli di carne con Ragù del Bacco

SECONDI

Roast Beef all'inglese con citronette
Paillard Tirolese (Lonza, Provola e Speck) alla brace
Bistecca di Manzo alla brace
Fesa di Tacchino alla brace
Coscia di Pollo alla brace
Prosciutto Cotto "Rosanera" alla brace
Hamburger del Matto alla brace
Salsiccia o Salamella alla brace
Coppa di Maiale alla brace

CONTORNI

Polenta macinata a pietra
Insalata mista (rossa, verde e pomodori)
Carote al burro
Broccoli al vapore

DOLCI FATTI IN CASA	7,50 €
FRUTTA FRESCA	6,50 €

Pagando in **contanti** riceverai uno **SCONTO DI € 0,50 a persona**
WI-FI GRATUITO

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita,
a richiesta, dal personale in servizio

Proposta del giorno

Bacco a Pranzo

A pranzo il coperto di € 2,50

è comprensivo di pane (senza glutine su richiesta),
acqua naturizzata illimitata, 1 bicchiere di vino, caffè LISCIO
ogni modifica al caffè LISCIO € 0,50 - Acqua in bottiglia € 2,00

PER INIZIARE

Bis di Carpacci del Matto... Fesa di Manzo e Lonzino semistagionati dal nostro Chef con Baccocipolla a parte	16,00 €
Paléta di Pata Negra gran Riserva Joselito 48 mesi... con crostoni di Altamura	24,00 €
Prosciutto Crudo San Daniele 16 mesi affettato alla Berkel	16,00 €

La Nostra POLENTA MACINATA A PIETRA

Polenta a Km 0 di Mais antichi macinati a pietra (Az.Agr.Riboli, Nembro)

(Può contenere tracce di Glutine e Soia)

... liscia	4,50 €
... con Taleggio nostrano a pasta cruda	7,50 €
... con Gorgonzola	7,50 €
... con Funghi Porcini* trifolati	11,00 €

I NOSTRI CONTORNI

Contorno del giorno a parte	4,00 €
Zucchine grigliate	4,50 €
Patate alla "Cenere della notte" con Olio e Prezzemolo	4,00 €
Insalata mista con Radicchio e Pomodori	4,00 €
Funghi Porcini* trifolati	11,00 €
Chips**petali di Patate fritte	5,00 €

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

ASPORTO

Farina della Nostra Polenta € 5,50/Kg

Antipasti e Contorni

Dal braciere del Matto

ChateauBriand di filetto di Manzo (circa 3hg)	all' Hg	8,50 €
ChateauBriand di controfiletto di Manzo o Puledro (circa 3hg)	all' Hg	7,00 €
Tagliata di controfiletto di Manzo		
... con Olio Extra vergine e Rosmarino		16,00 €
... con Funghi Porcini* trifolati		22,00 €
... con fonduta di Zola		18,00 €
Tagliata di Coppa con crema di Aceto balsamico		13,00 €
Controfiletto di Manzo o Puledro		15,00 €
Salsiccia e Salamella nostrane con Polenta macinata a pietra		13,00 €
Cosce di Pollo marinate con Olio e Rosmarino		13,00 €

... GLI INTRAMONTABILI

Frollatura: minimo 35 giorni a 0° - Cottura rigorosamente al SANGUE

Attesa circa 15 minuti

OCIO AI PREZZI... PURTROPPO NON SONO AL QUINTALE

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 di Angus DISOSSATA 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 €

Specialità alla brace

DAILY MENU'

FIXED MENU'

included Water, Bread, 1 glass of wine, service and Coffee

Only first course	10,50 €
Only Main course with one side	12,50 €
First + Main course with one side	15,50 €

Choose from the proposals listed below

FIRST COURSE

ASK THE STAFF BECAUSE WE CHANGE EVERY DAY

MAIN COURSE

Cut of Foal on the grill
Beef steak on the grill
Grilled Turkey Breast Meat
Sausage on the grill
Chicken leg on the grill
Big-Burger on the grill
Pork steak on the grill

SIDE

Polenta
Fresh Salad and Tomatoes
Vegetables (ask the staff)

HOMEMADE SWEET	7,50 €
FRESH FRUIT	6,50 €

By paying in cash you will receive a DISCOUNT OF € 0.50 per person

FREE WI-FI

For any information on substances and allergens you can consult the appropriate
on request, by staff on duty

Bacco Lunch

Service € 2,50

is included Bread, unlimited Water

1 glass of Wine, Coffee

every change to coffee € 0,50 - Bottled of water € 2,00

STARTER

Carpaccio Mix...Rump of Beef and Pork semi-seasoned by our chef with BaccoOnions separately	16,00 €
Paléta of Pata Negra gran Reserva Joselito 48 months...	24,00 €
San Daniele Ham...aged for 16 months, strictly sliced in Berkel style	16,00 €

OUR POLENTA

AUTHENTIC ORGANIC FLOUR GROUND WITH NATURAL STONE

(May contain traces of Gluten and Soy)

... traditional	4,50 €
... with melted Taleggio Cheese	7,50 €
... with Blue Cheese	7,50 €

OUR SIDE

Side dish of the day	4,00 €
Grilled Courgettes	4,50 €
"Ash Potato" with Oil and Presley	4,00 €
Fresh Salad and Tomatoes	4,00 €
Fried Potatoes Chips**	5,00 €

** In absence of fresh products we use frozen at origin products

FROM OUR BRACES

Chateau Briand of Beef Fillet (least 3 Hg)	each Hg	8,50 €
Chateau Briand of Beef or Foal sirloin (least 3 Hg)	each Hg	7,00 €
Sliced Beef sirloin meat. . .		
_with extra-virgin Olive Oil and Rosemary		16,00 €
_with Porcini Mushrooms*		18,00 €
_with Blue Cheese		18,00 €
Sliced Pork with Balsamic vinegar cream		13,00 €
Beef or Foal sirloin		15,00 €
Local Pork Sausage with stone ground Polenta		13,00 €
Chicken legs flavoured with Rosemary and Oil (10/15 min. waiting time)		13,00 €

THE TIMELES

Cooking exclusively rare meat - wait about 15/30 minutes - hanging minimum 35 days
PAY ATTENTION TO PRICE - UNFORTUNATELY THEY ARE NOT PER QUINTAL

T-BONE steak Beef selection by Matto's (around 1,5 Kg)	al Kg	55,00 €
RIB EYE steak Beef selection by Matto's (around 1 Kg)	al Kg	45,00 €
DEBONED steak America black Angus (about 4 Hg)	all' Hg	7,00 €
PICANHA America Black Angus sirloin (least 6 Hg)	all' Hg	7,00 €
ENTRECOTE our selection (about 4 hg)	all' Hg	6,00 €