

# Mercoledì 13 Maggio

## Menù pranzo a prezzo fisso

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

Menù Primo	11,00 €
Menù Primo + contorno del giorno	13,50 €
Menù Secondo + contorno del giorno	14,00 €
Menù completo (Primo e secondo + contorno del giorno)	16,50 €

Scegli tra le proposte elencate di seguito

### PRIMI

Risotto Carnaroli mantecato con Barbabietola, tagliatella di Seppia e il suo nero  
Caserecce saltate con Gorgonzola, 'Nduja e Catalogna  
Ravioli di Grano Saraceno ripieni di Zucca e Guanciale con burro alle erbe di Provenza

### SECONDI

Prosciutto Cotto "Rosa Nera" alla brace  
Scaloppina di Lonza con vino bianco e limone alla brace  
Coppa di Maiale alla brace  
Salsiccia o Salamella alla brace  
Hamburger di Manzo alla brace  
Bistecca di Manzo (Black Angus USA) alla brace  
Coscia di Pollo alla brace  
Fesa di Tacchino alla brace

### CONTORNI

Polenta macinata a pietra  
Insalata verde, rossa e pomodori  
Finocchi gratinati al forno con pane e acciughe  
Insalata di Cornetti con limone e menta

<b>DOLCI FATTI IN CASA</b>	<b>7,50 €</b>
----------------------------	---------------

<b>FRUTTA FRESCA</b>	<b>6,50 €</b>
----------------------	---------------

Pagando in contanti riceverai un **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 di servizio

# Bacco a Pranzo alla carta

a pranzo il coperto € 2,50

è comprensivo di Pane (senza glutine su richiesta),  
acqua naturalizzata 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	17,00 €
Paléta di Pata Negra gran Riserva Joselito 48 mesi...con crostoni di Altamura	25,00 €
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

## DAL BRACERE DEL BACCO

ChateauBriand di Filetto di Manzo (circa 3 hg)	all'Hg	9,00 €
ChateauBriand di controfiletto di Manzo o Puledro (circa 3 hg)	all'Hg	7,00 €
Tagliata di controfiletto di Manzo		
...con Olio Extra vergine e Rosmarino		17,00 €
...con Funghi Porcini*trifolati		22,00 €
...con fonduta di Zola		17,00 €
Tagliata di Coppa con crema di Aceto balsamico		13,00 €
Salsiccia e Salamella nostrane con Polenta macinata a pietra		13,00 €

## I TOP DI GAMMA

FROLLATURA CI COSTATE E FIORENTINE MINIMO 35 GIORNI  
COTTURA RIGOROSAMENTE AL SANGUE

OCIO AI PREZZI, PURTROPPO NON SONO AL QUINTALE!

FIORENTINA di Manzo selezione del Matto (circa 1,5 Kg)	al Kg	59,00 €
COSTATA di Manzo selezione del Matto (circa 1 Kg)	al Kg	49,00 €
Costata DISOSSATA Black Angus America (circa 4 hg)	all'Hg	8,00 €
PICANHA di Black Angus America (chiedere al personale le pezzature disponibili)	all'Hg	8,00 €
ENTRECOTE di Manzo selezione del Matto (circa 4 hg)	all'Hg	6,00 €

# DAILY MENU'

## FIXED MENU'

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

Only first course	11,00 €
First with one side	13,50 €
Only Main course with one side	14,00 €
First + Main course with one side	16,50 €

Choose from the proposals listed below

### FIRST COURSE

Risotto  
Pasta

### MAIN COURSE

Beef steak on the grill  
Grilled Turkey breast on the grill  
Sausage of Pork on the grill  
Hamburger (no Bread) on the grill  
Pork steak on the grill

### SIDE

Polenta  
Fresh Salad and Tomatoes  
Vegetables

<b>HOMEMADE SWEET</b>	<b>7,50 €</b>
<b>FRESH FRUIT</b>	<b>6,50 €</b>

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 a la carte

Service € 2,50

is included Bread, unlimited Water

1 glass of Wine, Coffee

every change to coffee € 0,50 - Bottle of Water € 2,00

## STARTER

Carpaccio Mix...Rump of Beef and Pork semi-seasoned by Chef with BaccoOnions separately	17,00 €
Paléta of Pata Negra gran Reserva Joselito 48 mesi...with Altamura Bread	25,00 €
San Daniele Ham...aged for 16 months cut with Berkel	16,00 €

## OUR POLENTA

AUTHENTIC ORGANIC FLOUR GRUOND WITH NATURAL STONE

(may contain traces of Gluten and Soy)

...traditional	4,50 €
...with melted Taleggio Cheese	7,50 €
...with Blue Cheese	7,50 €
...with Porcini*Mushrooms	11,00 €

## OUR SIDE

Side dish of the day	4,00 €
Grilled Zucchini	4,50 €
"Ash Potato" with Oil and Presley	4,00 €
Fresh Salad and Tomatoes	4,00 €
Porcini* Mushrooms	11,00 €
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)	all'Hg	9,00 €
Chateau Briand of Beef or Foal sirloin (least 3 Hg)	all'Hg	7,00 €
Sliced Beef sirloin meat...		
...with extra-virgin Olive Oil and Rosemary		17,00 €
...with Porcini Mushrooms*		22,00 €
...with Blue Cheese		17,00 €
Sliced Pork with Balsamic vinegar cream		13,00 €
Local Pork Sausage with stone ground Polenta		13,00 €

## THE TIMELES

HANGING RIB EYE AND T-BONE MINIMUM 35 DAYS  
COOKING EXCLUSIVELY RARE MEAT

UNFORTUNATELY THEY ARE NOT PER QUINTAL

T-BONE steak Beef selection by Matto's (around 1,5 Kg)	al Kg	59,00 €
RIB EYE steak Beef selection by Matto's (around 1 Kg)	al Kg	49,00 €
DEBONED steak America black Angus (about 4 Hg)	all'Hg	8,00 €
PICANHA America Black Angus sirloin (ask the staff for available pieces)	all'Hg	8,00 €
ENTRECOTE our selection (about 4 Hg)	all'Hg	6,00 €