

Bacco

Formule déjeuner (plats à l'ardoise uniquement)

Une entrée et un plat ou un plat et un dessert - 19 €

Une entrée, un plat et un dessert - 25 €

Le Bacco vous accueille du mardi au samedi midi et soir

Les entrées

La Burratina

16

Burratina D.O.P., pesto d'olives Taggiasche, confiture de tomates cerises aigre douce, chiffonnade de Bresaola

Burratina D.O.P., paté d'olive taggiasche, confettura agrodolce di pomodorini ciliegia, Bresaola

Le Saumon Rosso

18

Cubes de saumon mariné façon « Gravelax » aux betteraves, vinaigrette de roquette au miel et au yuzu, tempura de fleur de courgette et pickles de chioggia

Cubi di salmone marinati alla "Gravelax" con barbabietola, rucola vinaigrette al miele e yuzu. Frittelle di fiori di zucca e giardiniera di shuga

Les Tortellini

19

Tortellini aux foie gras et girolles, crème de scamorza, chips de guanciale, émulsion d'estragon

Ravioli al foie gras e finferli, crema di scamorza, Chips di guanciale, emulsione di dragoncello

Nems et gambas

18

Nems à l'achard de légumes au curcuma de la Réunion et chair de crabe, gambas en tempura et coulis de poivron

Nems di giardiniera al curcuma della Réunion e polpa di granchio, gamberi in tempura e salsa di peperoni

Les plats

L'Angus

28

Onglet d'Angus, sauce au poivre sauvage de Madagascar, cèpes poêlés et légumes confits en parmigiana
Onglet di Angus, salsa al pepe selvaggio del Madagascar, porcini e parmigiana di verdure

La Seiche

25

Seiche grillée, compotée de tomates safranés aux condiments méditerranéens, polenta croquante
Seppia alla griglia, composta di pomodori allo zafferano, polenta croccante

La Tartufata

26

Linguine à la crème « tartufata » maison, copeaux de truffe d'été (*tuber aestivum*)
Linguine al tartufo nero (tuberum aestivum) e crema tartufata

Le Risotto « mare verde »

28

Au coulis d'aneth et à la crème de moules, clam gratiné et pétoncles poêlées
Risotto all'aneto e crema di cozze, Clams e pettini di mare

Le « trou italien »

Coupe de sorbet au yuzu « shaké » au Prosecco
Sgroppino allo yuzu

7

Les desserts

Le tiramisu « Bacco v.2.0 »

12

Tiramisu revisité du Chef : Biscuit Dacquoise au café
caché sous la crème au mascarpone, caramel de Marsala
*Tiramisù dello chef: biscotto dacquoise al caffè, nascosto dalla
e crema al mascarpone, caramello di Marsala*

Moelleux au chocolat

12

Cœur coulant figue et praliné, glace mascarpone à la truffe
Cuor fondente ai fichi e praline, gelato mantecato della casa al mascarpone e tartufo

Les ravioles

12

Ravioles farcis au provolone et aux mirabelles,
coulis de Quetsche, et prunes fraîches
Raviolo fritto ripieno al provolone e susine gialle, salsa di susine e prugne fresche

Les fruits rouges rafraichis

12

Mélange de fruits rouges et fruits des bois, sorbet myrtille,
crumble aux noisettes et nage de thé vert et basilic juste prise
Mix di frutti di bosco, sorbetto al mirtillo, crumble alle nocciole e zuppa di basilico

La cave et ses bouteilles (75cl.)

Les rouges d'Italie

Tommasi - Rafaël 2012 Valpolicella classico superiore D.O.C.	42
Tommasi - Valpolicella « Ripasso » D.O.C. 2012	58
Tommasi - Amarone della Valpolicella classico DOCG 2010	85
Luigi Giordano - Nebbiolo Langhe D.O.C. 2012	40
Famalgallo - Chianti D.O.C.G. 2013	32
Santa Cristina - La Maestrelle 2013 Toscana I.G.T.	34
Marchesi Antinori - Villa Antinori 2011 I.G.T.	60
Aldobrandesca - Vie Cave 2011 Maremma Toscana I.G.T.	57
Tomaresca - Neprica 2012 I.G.T.	34
Feudi di San Marzano - Rosso Salento 2013 I.G.T.	29
Cusumano - Benuara 2013 Sicilia I.G.T.	38
Morgante - Don Antonio Nero d'avola 2011 Sicilia I.G.T.	72
Argiolas Costera - Cannonau di Sardegna D.O.C. 2012	37
Terre Brune - Carignano del Sulcis D.O.C. Superiore 2010	85

Les blancs d'Italie

Re Manfredi - Basilicata I.G.T 2014	39
Conte Brandolini d'Adda - Pino Grigio D.O.C. 2013	29
Serafini e Vidotto - Il Bianco Sauvignon 2013 Venezia I.G.T.	34
Santadi - Villa Solais 2013 Vermentino di Sardegna D.O.C.	28
Mesa - Guinco 2013 Vermentino di Sardegna D.O.C.	45

Le rosé d'Italie

Vigneti del Vulture - Sensuale 2013 Rosato Basilicata I.G.P.	32
--	----

Les rouges de France

Château Grézan - Schistes dorés 2012 (Faugères)	35
Paul Jaboulet Aîné - Les Jalets 2011 (Crozes-Hermitage)	38
Domaine Chateau La Lagune - Mademoiselle L 2011 (Haut-Médoc)	42
Louis Jadot - Givry 2011	50
Louis Jadot - Clos de la Commaraine 2010 Pommard 1 ^{er} cru A.O.C.	85

Les blancs de France

Domaine de Grézan - Chardonnay Tête de cuvée 2013 (IGP Pays d'Oc)	35
Louis Jadot - Saint-Véran 2012	42
Henri Bourgeois - Les Bonnes Bouches 2013 Sancerre	50
Olivier Leflaive - Puligny Montrachet 2011	85

Le rosé de France

Château Grézan - Expression 2013 (Faugères)	28
---	----

Les pétillants

Villa Sandi - Prosecco D.O.C.	40
Tenimenti Ca' Bianca - Asti Spumante D.O.C.G.	38
Champagne Deutz - Brut Classic	75

Les verres de vins (15cl.)

Les rouges

Feudi di San Marzano - Rosso Salento 2013 I.G.T.	7
Tommasi - Rafaèl 2012 Valpolicella classico superiore D.O.C.	10
Marchesi Antinori - Villa Antinori 2011 I.G.T.	13
Louis Jadot - Givry 2011	11
Château Grézan - Expression 2013 (Faugères)	8

Les blanc

Conte Brandolini d'Adda - Pino Grigio D.O.C. 2013	7
Re Manfredi - Basilicata I.G.T 2014	9
Domaine de Grézan - Chardonnay Tête de cuvée 2013 (IGP Pays d'Oc)	8

Le rosé

Château Grézan - Expression 2013 (Faugères)	7
---	---

Les apéritifs

Bellini (Prosecco & jus de pêche)	9
Rossini (Prosecco & jus de fraise)	9
Aperol Spritz	10
Martini royal	10
Apérol & Cointreau	12
Coupe de Prosecco D.O.C.Villa Sandi	8
Coupe de Champagne (Deutz)	13
Kir (cassis, mûre, framboise, pêche de vigne)	6
Kir Champagne	15
Martini rouge ou blanc	6
Campari	7
Américano	10
Negroni (Campari, Martini rouge & Gin)	12
Sbagliato (Campari, Martini rouge & Prosecco)	10
Jack Daniel's	7
Oban 14 ans	13
Nikka	16
Porto Sandeman rouge	6
Pastis 51	6
Birra Moretti (bière)	6
Cocktail sans alcool	7

Notre sélection de Grappa

Grappa Sarpa bianca di Poli	7
Grappa Sarpa barrique di Poli	10
Grappa Cleopatra di Amarone Poli	15
Grappa di Moscato Marolo	13
Grappa di Nebiolo Marolo	13

Les autres digestifs

Limoncello	6
Crema di Limoncello	8
Amaretto di Saronno	9
Sambuca Molinari	9
Cynar (liqueur d'artichaut)	9
Jagermeister (liqueur aux herbes)	9
Manzana	6
Bailey's	8
Eaux de vie (Mirabelle, Poire, Prune)	8
Get 27	7
Cognac Remy Martin V.S.O.P.	13
Rhum Matusalem 15 ans	13

Les boissons fraîches

Surgiva naturelle (plate) 50 cl.	4
Surgiva naturelle (plate) 75 cl.	6
Surgiva frizzante (pétillante) 50 cl.	4
Surgiva frizzante (pétillante) 75 cl.	6
Chateldon 75cl.	8
Coca zéro, Coca 33cl.	5
Perrier 33 cl.	5
Limonade Lorina 33cl.	5
Jus de fruits (Pago)25 cl. (orange, pomme, ananas, tomate)	5

Les boissons chaudes

Café, Déca	3
Capuccino	5
Chocolat chaud	6
Thé, Infusion (Kusmi)	5