

Les entrées

La burratina

17

Burratina D.O.P., pesto d'artichauts poivrades et jambon blanc à la truffe en chiffonnade, confiture d'oignons rouges
Burratina D.O.P., pesto di carciofi viola e prosciutto cotto al tartufo, marmellata di cipolle rosse

L'espadon cru(stacé)

16

Carpaccio d'espadon mariné à l'huile de sésame et au poivre sauvage de Madagascar, vinaigrette au yuzu, boucles de boutargue et coulis d'estragon au jus de crustacés
Carpaccio di spada marinato con olio di sesamo e pepe selvatico del Madagascar, vinaigrette allo yuzu, boccoli di bottarga e salsa al dragoncello ai crostacei

Les raviolis de veau

18

Ravioli de ris de veau et shitake, crème au gorgonzola, chips de vitelotte
Ravioli di animelle e shitake, crema di gorgonzola, chips di patata viola

Nems et gambas

19

Nems à l'achard de légumes au curcuma de la Réunion et chair de crabe, gambas en tempura et coulis de poivron parfumé à la spianata
Nems di giardiniera al curcuma della Réunion e polpa di granchio, gamberi in tempura e salsa di peperoni profumata alla spianata

Les plats

L'agneau de lait & veau

29

Pressé d'agneau de lait des Pyrénées confit lentement nappé de jus corsé, cœur de médaillon de quasi de veau mousseline de céleri à l'huile de truffe et légumes glacés
Agnello da latte dei Pirenei, cuore di medaglione di quasi polpaccio mousseline di sedano all'olio di tartufo bianco e verdure glassate

Lotte Venere

30

Queue de lotte rôtie à l'algue combu, riz noir Venere au pequillos cuit comme un risotto, bisque d'écrevisses
Coda di rana pescatrice arrostita all'alga combu, risotto Venere ai piquillo, verdure candite e bisque gamberi

La fregola « mare »

26

Fregola sarda (petites billes de pâte) au safran, Saint Jacques et couteaux poêlés, coulis d'aneth
Fregola sarda allo zafferano, capesante e cannolicchi spadellati, salsa all'aneto

Le Risotto « périgourdine »

30

A la crème de foie gras du Périgord, poêlée de champignons de la forêt, chips croustillant de speck
Alla crema di foie gras del Périgord, spadellata di funghi misti, chips di speck

Le « trou italien »

Coupe de sorbet au yuzu « shaké » au Prosecco 7
Sgroppino allo yuzu

Les desserts

Le tiramisu du Bacco 12

Tiramisu revisité du Chef : Financier au café et à l'amaretto caché sous la crème au mascarpone
Tiramisu rivisitato dello chef : Finanziere al caffè e amaretto di Saronno, crema al mascarpone

Moelleux au chocolat 12

Cœur coulant praliné mandarine, glace mascarpone à la truffe
Tortino al cioccolato, cuore morbido al mandarino pralinato, gelato al tartufo e mascarpone

Deux feuilles d'agrumes 12

Fines tuiles craquantes, crème légère au lait de coco, orange sanguine, clémentines et pomélos, caramel de dattes
Sfogliatine croccanti, crema leggera al latte di cocco, arance sanguigne, clementine e pomelo. Caramello di datteri

Le cheese cake 12

A la grenade et à l'ananas, légèrement parfumé à l'eau de rose
Alla melagrana e ananas, leggermente profumato all'acqua di rose

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

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 - Rafaël 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