

Les entrées

La Burratina

17

Burratina D.O.P., pesto de pistaches, et jambon de Parme Ferrari
24 mois en chiffonnade, marmelade de tomates green zebra
*Burratina D.O.P., pesto di pistacchi e prosciutto di Parma Ferrari 24 mesi,
marmellata di pomodori verdi Green zebra*

Octopus

19

Poulpe rôti au thym, sauce tomate au fumet de gambas,
condiments méditerranéens et émulsion « chlorophylle »
*Polpo arrostito al timo, salsa pomodoro al fumetto di gamberi, condimento
mediterraneo e emulsione di clorofilla*

Ravioles de ris de veau

19

Et pieds bleus, crème de pecorino
Animelle di vitello e Lepista nuda, crema di pecorino

Vitello tonato

18

Fines tranches de veau, thon émietté en mayonnaise montée au jus de veau,
vinaigrette émulsionnée aux câpres et caviar d'aubergines
Vitello tonnato, emulsione di vinaigrette ai capperi, caviale di melanzane

Les plats

L'Onglet Angus

32

Cœur d'onglet de bœuf Angus sauce au poivre sauvage
de Madagascar, caponata et pommes Darphin
*Cuore di lombatello di manzo Angus, salsa al Pepe selvaggio del Madagascar
caponata e galletta di patate*

Les Saint Jacques

29

Noix de Saint Jacques snackées, mousseline de choux fleur à l'huile de truffe
blanche, duxelles forestière et pignons de pin torréfiés aux herbes
*Capesante snackées, mousseline di cavolfiore all'olio di tartufo bianco,
salsa duxelles e pinoli tostati alle erbe*

Les linguine vert Océan

27

Coulis de cresson monté au jus de crustacé, langoustines rôties,
asperges vertes et boucles de Boutargue
Salsa di crescione ai crostacei, scampi arrosto, asparagi verdi e boccoli di bottarga

Le Risotto Périgord

29

Risotto au foie gras du Périgord et morilles
Risotto al foie gras del Périgord e spugnole

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

Choco (Strato) Sphère 12

Sphère craquante en chocolat, mousse de mangue, mangue fraîche et fruits de la passion
Sfera croccante in cioccolato, mousse di mango, mango fresco e maracuja

Le deux feuilles 12

Fines tuiles craquantes, crème légère à la vanille Bourbon, fraises et grenades
Sfogliatine croccanti, crema leggera alla vaniglia Bourbon, fragole e melagrana

Une poire 12

Poire pochée et son gâteau au noix, sorbet poire & cidre
Pera poché e dolce allé noci, sorbetto pera & sidro

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