

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

17

Burratina D.O.P., pesto de pistaches, jambon cuit aux herbes en chiffonnade, confiture de tomates cerises

Burratina DOP, pesto di pistacchi, prosciutto cotto alle erbe e marmellata di pomodorini ciliegia

Le Saumon Rosso

18

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

Cubi di salmone marinato alla 'Gravelax' e barbabietola, emulsione al miele e yuzu. Tempura di fiori di zuccina e giardiniera di Chioggia

L'Antipasti

21

Aubergines, courgettes, poivrons, oignons confits, haricots blancs, mozzarella di bufala et charcuteries italiennes

Verdure grigliate, cipolle caramellate, fagioli bianchi, Mozzarella di bufala e salumi italiani

Nems et Gambas

18

Nems à l'achard de légumes au curcuma de la Réunion, gambas en tempura et coulis de poivron rouge au piment d'Espelette

Nems alla curcuma della Réunion, gamberi in tempura e salsa al peperone rosso piccante

Les plats

Le Cochon Moelleux & Croustillant 27

Cochon de lait confit, crème d'estragon
et poêlée de légumes printaniers

Maialetto, crema di dragoncello e spadellata di verdure primaverili

Le Thon rouge 28

Thon rouge albacore juste saisi et pané aux graines de sésame torréfiées au wasabi, caponata, réduction miel-citron au vinaigre de framboises

Tonno rosso albacore in crosta di sesamo torrificato al wasabi, caponata, riduzione miele-limone all'aceto balsamico di more

Linguine mare 25

Aux moules et palourdes, coulis de cresson
au jus de coquillage et salicornes fraîches

*Linguine cozze e vongole, salsa di crescione
al brodo di frutti di mare e salicornia*

Le Risotto tartufata 29

Crème « tartufata » maison, copeaux de truffe d'été (*tuber aestivum*)

Risotto al tartufò estivo (tuber aestivum)

Le « trou italien »

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

Les desserts

Le Tiramisu Bacco 12

Tiramisu revisité du Chef : Financier au café
caché sous la crème au mascarpone
*Tiramisù dello chef : finanziere al caffè nascosto
dalla crema al mascarpone*

Le Canon « exo » 12

Cylindre de nougatine, mousse mangue et passion, banane flambée
*Sfogliatina cilindrica farcita con mousse di mango e maracuja,
banana flambée*

Rouge gourmand 12

Mélange de fruits rouges et fruits des bois, sorbet myrtille, crumble
aux noix caramélisées et nage de thé vert et basilic juste prise
*Macedonia di frutti di bosco, sorbetto al mirtillo,
crumble di noci caramellate e brodo di té verde al basilico*

La brioche égarée 10

Façon pain perdu, Nutella, crème glacée à la vanille Bourbon
Brioche alla Nutella, gelato della cada alla vaniglia Bourbon

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	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

La cave et ses bouteilles (75cl.)

Les rouges d'Italie

Tommasi - Rafaèl - Valpolicella classico superiore D.O.C.	42
Tommasi - Valpolicella « Ripasso » D.O.C.	58
Tommasi - Amarone della Valpolicella classico DOCG	85
Luigi Giordano - Nebbiolo Langhe D.O.C.	40
Famalgallo - Chianti D.O.C.G.	32
Santa Cristina - La Maestrelle - Toscana I.G.T.	35
Marchesi Antinori - Villa Antinori - I.G.T.	60
Aldobrandesca - Vie Cave - Maremma Toscana I.G.T.	59
Tomaresca - Neprica - I.G.T.	35
Feudi di San Marzano - Rosso Salento - I.G.T.	29
Cusumano - Benuara - Sicilia I.G.T.	38
Morgante - Don Antonio Nero d'avola - Sicilia I.G.T.	72
Primo Rosso - Carignano del Sulcis D.O.C.	35
Su'Entu - Domaine Su'Entu - Cannonau di Sardegna D.O.C.	44
Terre Brune - Carignano del Sulcis D.O.C. Superiore	85
Luccarelli - Primitivo Puglia I.G.P.	33

Les blancs d'Italie

Zabù - Grillo - Terre Sicilaine I.G.T.	30
Re Manfredi - Basilicata I.G.T.	42
Rami' - Domaine Di Majo Norante - Falanghina Del Molise D.O.C.	29
Campogrande - Santa Cristrina - Orvieto classico D.O.C.	33
Santadi - Villa Solais - Vermentino di Sardegna D.O.C.	30
Mesa - Guinco - Vermentino di Sardegna D.O.C.	50

Le rosé d'Italie

Vigneti del Vulture - Sensuale - Rosato Basilicata I.G.P.	33
---	----

Les rouges de France

Paul Jaboulet Ainé - Les Jalets (Crozes-Hermitage)	40
Domaine Chateau La Lagune - Mademoiselle L (Haut-Médoc)	44
Louis Jadot - Clos de Malte - Santenay A.O.C.	55
Louis Jadot - Clos de la Commaraine Pommard 1 ^{er} cru A.O.C.	85

Les blancs de France

Louis Jadot - Saint-Véran	42
Henri Bourgeois - Les Bonnes Bouches Sancerre	50
Maison Chanzy - Puligny Montrachet - Les Reuchaux	75

Le rosé de France

Château Rasque - Hermitage Saint Pons (Côtes de Provence)	28
---	----

Les pétillants

Terra serena - Treviso - Prosecco D.O.C.	40
Tenimenti Ca' Bianca - Asti Spumante D.O.C.G.	32
Ceci - Otello 1813 - Lambrusco Emilia I.G.T.	40
Champagne Deutz - Brut Classic	75

Les verres de vins (15cl.)

Les rouges

Feudi di San Marzano - Rosso Salento - I.G.T.	7
Tommasi - Rafaël - Valpolicella classico superiore D.O.C.	10
Marchesi Antinori - Villa Antinori - I.G.T.	13
Domaine Château La Lagune - Mademoiselle L (Haut-Médoc)	10

Les blancs

Zabù - Grillo - Terre Sicilaine I.G.T.	7
Re Manfredi - Basilicata I.G.T.	9
Louis Jadot - Saint-Véran	9

Le rosé

Château Rasque - Hermitage Saint Pons (Côtes de Provence)	6
---	---

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
Thé, Infusion (Kusmi)	5