

BACCHUS LUNCH

Salmone Fresco Affumicato ai Legni del Mediterraneo, Civraxiu Tostato, il nostro Burro Salato, Aromatizzato con Erba Cipollina
Allergeni (1-6-7-10-12) euro 16,00

Pignatta alle Cozze di Olbia con Crostoni di Pane Casereccio al Pesto di Basilico
Allergeni (1-4-6-7-9-10-14) euro 16,00

Prosciutto Crudo Azienda Agricola Su Mannali, Seulo 30 mesi (100gr.), Pinzimonio di Verdure al Limone e Gazpacho
Allergeni (6-9-10-12) euro 33,00

Carpaccio di Bortigalesa (100gr.) Marinata agli Agrumi e Soia, Maionese di Capperi all'Uovo Marinato con Misticanza
Allergeni (3-6-10-12) euro 18,00

Mozzarella di Bufala IGP Campana (250 gr.) su Insalata di Panzanella e Tris di Pomodorini
Allergeni (1-6-7-9-10-12) euro 17,00

Club Sandwich con Pollo, Bacon, Lattughino, Pomodoro e Uovo Sodo, Chips di Patate
Allergeni (1-3-6-10-12) euro 15,00

Bacchus Salad con Lattughino, Straccetti di Pollastra Ruspante Sarda, Crostini di Pane, Uovo e Scaglie di Pecorino Juncu
Allergeni (1-3-7-10-12) euro 15,00

Hamburger di Scottona Sarda (200gr) su Pane di Semola, Ricotta Mustia e Patate Dippers
Allergeni (1-6-7-10-12) euro 17,00

Paccheri Senatore Cappelli, Pachino e Fiocchi di Ricotta Bufalina
Allergeni (1-7) euro 15,00

Spaghettono "Cavalier Cocco" ai Frutti del Golfo in Padella, Emulsione ai Pomodori Piccadilly
Allergeni (2-4-12-14) euro 20,00

Filetto di Manzetta alla Griglia (200gr), Patate al Rosmarino e Ortaggi di Stagione
Allergeni (10-12) euro 26,00

Cartoccio di Fritto di Calamari, Patate e Zucchine alla Semola Sarda
Allergeni (1-3-4-12-14) euro 18,00

Crema Inglese con Biscotto di Forni e Scaglie di Cioccolato Fondente 70% di Cacao
Allergeni (1-3-7-8) euro 8,00

Cheesecake al Mascarpone, Frutti Rossi e Crumble alle Nocciole
Allergeni (1-3-7-8) euro 8,00

Tris di Gelati e Sorbetti alla Frutta in Coppa
Allergeni (1-3-5-7-8-13) euro 7,00

BACCHUS LUNCH



Fresh Smoked Salmon, Toasted Sardinian
"Civraxiu", our Salted Butter, Flavored with Chives
Allergens (1-6-7-10-12) euro 16,00

Olbia Mussels and Homemade Bread Croutons
with Basil Pesto
Allergens (1-4-6-7-9-10-14) euro 16,00

Raw Ham Su Mannali, Seulo Local Farm (100 gr.),
Vegetable Pinzimonio with Lemon and
Gazpacho
Allergens (6-9-10-12) euro 33,00

Carpaccio of Bortigalesa Meat (100g) Marinated in
Citrus and Soy, Capers Mayonnaise with
Marinated Egg served with Mixed Greens
Allergens (3-6-10-12) euro 18,00

Buffalo Mozzarella DOP from Campania (250g)
on Panzanella Salad with a Cherry Tomatoes
Allergens (1-6-7-9-10-12) euro 17,00

Club Sandwich with Chicken, Bacon, Baby
Lettuce, Tomato, and Hard-boiled Egg, served
with Potato Chips
Allergens (1-3-6-10-12) euro 15,00

Bacchus Salad with Baby Romaine Lettuce, Slices
of Free-Range Sardinian Chicken, Bread Croutons,
Egg, and Shavings of Pecorino Juncu Cheese
Allergens (1-3-7-10-12) euro 15,00

Sardinian Scottona Beef Burger (200g) on
Semolina Bread with Smoked Ricotta and Potato
Dippers
Allergens (1-6-7-10-12) euro 17,00

Paccheri Senatore Cappelli Pasta with Pachino
Tomatoes and Buffalo Ricotta Flakes
Allergens (1-7) euro 15,00

"Cavalier Cocco" Spaghettoni with Local Seafood
in a Pan, Piccadilly Tomato Emulsion
Allergens (2-4-12-14) euro 20,00

Grilled Beef Tenderloin Fillet (200g), Rosemary
Potatoes, and Seasonal Vegetables
Allergens (10-12) euro 26,00

Fried Calamari, Potatoes, and Zucchini with
Sardinian Semolina
Allergens (1-3-4-12-14) euro 18,00

English Custard with Forni Biscuit and Flakes of 70%
Dark Chocolate
Allergens (1-3-7-8) euro 8,00

Mascarpone Cheesecake with Red Berries and
Hazelnut Crumble
Allergens (1-3-7-8) euro 8,00

Trio of Fruit Icecreams and Sorbets in a Cup
Allergens (1-3-5-7-8-13) euro 7,00