

BACCHUS LUNCH



Salmone Fresco Affumicato ai Legni del Mediterraneo, Civraxiu Tostato, il nostro Burro Salato, con Erba Cipollina

Allergeni (1-6-7-10-12) euro 18,00

Polpo alla Galiziana, Pimentòn, Prezzemolo e Patate Lesse

Allergeni (4-6-9-10-12-14) euro 20,00

Pignata alle Cozze di Olbia con Crostoni di Pane Casereccio all'Aglio, Olio e Peperoncino

Allergeni (4-6-9-10-12-14) euro 18,00

Combinazione di Salumi e Formaggi della nostra Isola su Pane Pistoccu e Mostarda Casareccia

Allergeni (1-4-6-7-9-10-12) euro 18,00

Prosciutto Crudo Azienda Agricola Su Mannali, Seulo 30 mesi (100gr.), Pinzimonio di Verdure al Limone e Gazpacho

Allergeni (1-3-10-13) euro 33,00

Club Sandwich con Pollo, Bacon, Lattughino, Pomodoro e Uovo Sodo, Chips di Patate

Allergeni (1-3-6-10-12) euro 17,00

Carpaccio di Bortigalesa (100gr) Marinata agli Agrumi e Soia, Maionese di Capperi all'Uovo Marinato con Misticanza

Allergeni (3-6-10-12) euro 20,00

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 16,00

Hamburger di Scottona Sarda (200gr) su Spianatina, Ricotta Mustia e Patate Dippers

Allergeni (1-6-7-10-12) euro 18,00

Orecchia di Elefante di Vitello e Patate Dippers

Allergeni (1-3-5-6-7-10-12) euro 20,00

Pescato alla Griglia, Verdure e le sue Salse
2 Gamberi, 2 Scampi, 1 Calamaro, Tonno Pinna Gialla (300gr)

Allergeni (2-4-6-7-8-9-10-12-14) euro 38,00

Paccheri Senatore Cappelli, Pachino e Fiocchi di Stracciata di Bufala

Allergeni (1-7) euro 16,00

Tagliolino Mantecato alla Carbonara di Mare, Bottarga e Prosciutto di Spada

Allergeni (1-3-4-9) euro 20,00

Spaghettoni ai Frutti di Mare del Golfo in Padella, Emulsione ai Pomodori Piccadilly

Allergeni (1-2-4-12-14) euro 20,00

Linguine di Semola Sarda all'Astice e Pomodorini in Confit

Allergeni (1-2-4-6-7-9-10-12) euro 35,00

Culurgiones Ogliastrini in Guazzetto di Pomodorini e Pesto di Basilico

Allergeni (1-3-6-7-8-9-12) euro 18,00

Fritto Misto di Mare Semolato, all'Olio di Oliva, Zucchine, Melanzane e Salvia Croccante

Allergeni (1-3-4-10-14) euro 24,00

Filetto di Manzo (200gr) alla Griglia, Salsa Bacchus, Ortaggi e Patate al Rosmarino

Allergeni (10-12) euro 28,00

Crema Bruciata alla Vaniglia e Grappa

Allergeni (3-7-8) euro 8,00

"Sa Timballa"
Flan di Latte al Caramello e Amaretto Sbriciolato

Allergeni (1-3-7-8) euro 8,00

Tiramisù con Biscotto Savoiaro e Caffè Espresso

Allergeni (1-3-7-8) euro 8,00

IVA 10% INCLUSA - COPERTO 2,5 EURO PP

BACCHUS LUNCH



Fresh Smoked Salmon, Toasted Sardinian "Civraxiu",
our Salted Butter, Flavored with Chives

Allergens (1-6-7-10-12) euro 18,00

Galician-Style Octopus with Paprika, Parsley, and
Boiled Potatoes

Allergens (4-6-9-10-12-14) euro 20,00

Olbia-Style Clay Pot Mussels with Toasted Rustic
Bread rubbed with Garlic, Olive Oil, and Chili

Allergeni (4-6-9-10-12-14) euro 18,00

Selection of Cold Cuts and Cheeses from Sardinia
Served on Pistoccu Bread with Homemade Mustard

Allergens (1-4-6-7-9-10-12) euro 18,00

Raw Ham Su Mannali , Seulo Local Farm (100 gr.),
Vegetable Pinzimonio with Lemon and Gazpacho

Allergens (1-3-10-13) euro 33,00

Club Sandwich with Chicken, Bacon, Baby Lettuce,
Tomato, and Hard-boiled Egg, served with Potato
Chips

Allergens (1-3-6-10-12) euro 17,00

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 20,00

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 16,00

Sardinian Scottona Beef Burger (200g) on Spianata
Bread with Smoked Ricotta and Potato Dippers

Allergens (1-6-7-10-12) euro 18,00

Veal "Elephant Ear" Cutlet and Potato Dippers

Allergens (1-3-5-6-7-10-12) euro 20,00

Grilled Catch of the Day with Vegetables and its
Sauces

Yellowfin Tuna (300g), 2 Scampi, 2 Pink Argentine
Prawns, 1 Squid

Allergens (1-3-5-6-7-10-12) euro 38,00

Paccheri Senatore Cappelli Pasta with Pachino
Tomatoes and Buffalo Stracciata Cheese

Allergens (1-7) euro 16,00

Creamy Tagliolini with Seafood Carbonara,
Bottarga and Swordfish Prosciutto

Allergens (1-3-4-9) euro 20,00

Spaghettoni with Local Seafood in a Pan,
Piccadilly Tomato Emulsion

Allergens (1-2-4-12-14) euro 20,00

Sardinian Semolina Linguine with Lobster and
Confit Cherry Tomatoes

Allergens (1-2-4-6-7-9-10-12) euro 35,00

Culurgiones from Ogliastra in a Cherry Tomato
and Basil Pesto Sauce

Allergens (1-2-4-6-7-9-10-12) euro 18,00

Mixed Fried Seafood in Semolina with Olive Oil,
Zucchini, Eggplant and Crispy Sage

Allergens (1-2-4-6-9-12) euro 24,00

Grilled Beef Fillet (200 g), Bacchus Sauce,
Vegetables and Rosemary Potatoes

Allergens (10-12) euro 28,00

Vanilla and Grappa Crème Brûlée

Allergens (3-7-8) euro 8,00

"Sa Timballa"

Caramel Milk Flan with Crumbled Amaretto Biscuits

Allergens (1-3-7-8) euro 8,00

Tiramisù with Ladyfinger Biscuit and Espresso
Coffee

Allergens (1-3-7-8) euro 8,00

10% VAT INCLUDED - SERVICE 2,50 EURO PP