

PER COMINCIARE - TO START

Crudo di Tonno Pinna Gialla su Guazzetto di Salsa Tosazu, Caprino e Porro Croccante euro 18,00

Raw Yellowfish Tuna on Stewed Tosazu Sauce with Goat Cheese and Crispy Leek
(Allergeni/Allergens 4-6-7-8-9-10-12)

Polpo Arrostito, Guazzetto alla Diavola, Polvere di Oliva Bosana e Spumoso di Patate Gialle euro 20,00

Roasted Octopus in Spicy Stew, "Bosa" Olive Powder and Potato Foam
(Allergeni/Allergens 4-6-7-8-9-10-12-14)

Sarda Panata alla Mollica di Pane al Peperoncino, Cipolla Rossa in Saor, Pinoli e Uvetta euro 16,00

Sardine in Chili Crumbs Breading, Red Onion, Pine Nuts and Raisins
(Allergeni/Allergens 1-4-6-8-1-9-10-12)

Tortino di Pasta Fillo agli Asparagi Verdi, Asparagi al Limone e Fonduta di Gran Campidano euro 15,00

Green Asparagus Phyllo Pastry Pie, Lemon Asparagus and "Gran Campidano" Cheese Fondue
(Allergeni/Allergens 1-3-6-7-8-9-10-12)

Arancina di Riso dal Cuore di Verdure su Cremoso allo Zafferano Sardo euro 15,00

Rice Arancina with Vegetables on Sardinian Saffron Cream
(Allergeni/Allergens 1-6-7-9-10-12)

Composizione di Salumi e Formaggi Sardi con Mostarda Piccante euro 15,00

Sardinian Cold Cuts and Cheeses with Spicy Mustard
(Allergeni/Allergens 1-7-10-12)

Alcuni piatti potrebbero contenere sostanze potenzialmente allergeniche. Nel menù, sotto a ogni piatto, sono indicati con gli appositi numeri gli allergeni presenti in essi. Per ulteriori informazioni rivolgersi al personale di sala. Some dishes may contain potentially allergenic substances. In the menu, under the name of the dish are indicated by the appropriate number the allergens present in them. For more information please ask the restaurant' staff.

**Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati / Some products could be frozen*

PASTA, RISO E ZUPPA – PASTA, RICE AND SOUP

**Fregula Nera Mantecata al Peperone Arrostito,
Polpa di Astice e Caprino Acido** euro 28,00

Black "Fregula" Creamed with Roasted Pepper, Lobster Meat and Sour Goat Cheese
(Allergeni/Allergens 1-2-6-7-9-10)

**Tagliatella Spessa di Pasta Fresca, alla Crema di Finocchietto,
Ciccia di Cozze e Limone Bruciato** euro 16,00

Thick "Tagliatella" of Fresh Pasta, with Fennel Cream, Mussels and Burnt Lemon
(Allergeni/Allergens 1-2-3-6-9-10-14)

**Gnocchetti di Punzu Aromatizzato alla Maggiorana,
Asparagi Verdi e Capasanta Scottata** euro 18,00

Punzu Gnocchi with Marjoram, Green Asparagus and Seared Scallop
(Allergeni/Allergens 1-3-4-6-9-10-14)

**Riso Carnaroli Mantecato allo Zafferano Sardo,
Sminuzzata di Pecora e Asparagi di Mare** euro 15,00

Carnaroli Rice Creamed with Sardinian Saffron, Chopped Sheep and Glasswort
(Allergeni/Allergens 4-6-9-10-14)

**Culurgiones Ogliastrini Mantecati alla Salsa di Aglio Nero,
Caprino e Prezzemolo Matto** euro 15,00

"Culurgiones Ogliastrini" Creamed in Black Garlic Sauce, Goat Cheese and Parsley
(Allergeni/Allergens 1-7-9-10)

**Paccheri di Semola alla Crema di Gran Campidano e
Tartufo Bianchetto Sardo** euro 18,00

"Paccheri" Pasta with Gran Campidano Cheese and White Sardinian Truffle
(Allergeni/Allergens 1-3-7-9-10)

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze / Substances or products causing allergies or intolerances

1. Cereali contenenti glutine / Cereals containing gluten 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei / Crustaceans and products thereof 3. Uova e prodotti a base di uova / Eggs and products thereof 4. Pesce e prodotti a base di pesce / Fishes and products thereof 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi / Peanuts and products thereof 6. Soia e prodotti a base di soia / Soybeans and products thereof 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) / Milk and products thereof (including lactose) 8. Frutta a guscio / Nuts 9. Sedano e prodotti a base di sedano / Celery and products thereof 10. Senape e prodotti a base di senape / Mustard and products thereof 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / Sesame seeds and products thereof 12. Anidride solforosa e solfiti / Sulphur dioxide and sulphites 13. Lupini e prodotti a base di lupini / Lupin and products thereof 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi / Molluscs and products thereof
*alcuni prodotti potrebbero essere surgelati/some products could be frozen.

**Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati / Some products could be frozen*

TRA TERRA E MARE - WHERE THE LAND MEETS THE SEA

Triglia in Crosta di Pane, Salsa Aioili e Succo di Pomodoro e Cozze euro 22,00

Mullet in Bread Crust, Garlic Sauce, Tomato Juice and Mussels

(Allergeni/Allergens 1-4-6-7-9-10-12-14)

**Rosticciata di Tonno Pinna Gialla in Crosta di Olive,
Agretti, Cipolla Rossa e Vellutata di Piselli** euro 22,00

Roasted Yellowfin Tuna in Olive Crust, Monk's Beard, Red Onion and Pea Cream

(Allergeni/Allergens 4-6-7-9-10-12)

**Fritto Misto del Mare Semolato, all'Olio di Oliva, Zucchine,
Melanzane e Salvia Croccante** euro 22,00

Mixed Fried Sea Food, with Olive Oil, Zucchini, Eggplant and Crunchy Sage

(Allergeni/Allergens 1-2-3-4-10-14)

**Tagliata di Angus Marinata alle Erbe, Patate Arrosto,
Mousse di Bernese e Bietole Rossa** euro 26,00

Sliced Angus Marinated with Erbs, Roasted Potatoes, "Bernese" Mousse and Red Chard

(Allergeni/Allergens 3-4-6-7-9-10-12)

Filetto di Manzo alla Carbonara, Pepe Verde e Pancetta Croccante euro 28,00

Beef Fillet in "Carbonara Sauce", Green Pepper and Crispy Bacon

(Allergeni/Allergens 7-10)

**Galletto Ruspante al Mattone, Cipollotti Cotti al Cartoccio,
Patate al Rosmarino e Rafano** euro 18,00

Free Range Rooster, Jacket Onions, Rosemary Potatoes and Horseradish

(Allergeni/Allergens 7-9-10-12)

CONTORNI - SIDE DISHES

Verdure Grigliate Grilled Vegetables	Patate Fritte* French Fries*	Bollito di Verdure Boiled Vegetables	euro 7,00
--	--	--	-----------

Patate Arrosto al Rosmarino Roasted Potatoes with Rosemary	Insalata Mista Mixed Salad	euro 6,00
--	--------------------------------------	-----------

**Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati / Some products could be frozen*

TASTE SARDINIA



BACCHUS
RISTORANTE

MENU



CHEF ALESSANDRO CONCAS

MAÎTRE FABIO MARASCHIELLO

BACCHUSRISTORANTE.IT