

PER COMINCIARE - TO START

Calamaro Ripassato su Vellutata di Piselli, Cipolla Rossa Caramellata e Zest di Limone Candito

euro 15,00

Sautéed Squid on Peas Velouté, Caramelized Red Onion and Candied Lemon Zest
(Allergeni/Allergens 4-6-9-10-12-14)

Crudo di Tonno al Lime, Liquido di Peperone Rosso e Pesto alla Rucola

euro 16,00

Raw Tuna with Lime, Red Pepper Liquid and Rocket Pesto
(Allergeni/Allergens 4-6-9-10-12)

Polpo Arrostito alle Erbe, la Sua Maionese e Sorbetto alla Cipolla Rossa Caramellata

euro 20,00

Roasted Octopus with Herbs, Mayonnaise and Caramelized Red Onion Sorbet
(Allergeni/Allergens 4-6-9-10-12-14)

Battuto di Manzo in Sandwich di Farina di Ceci su Crema di Mozzarella e Filetti di Alici

euro 16,00

Beef in Chickpea Flour Sandwich on Mozzarella Cheese Cream and Anchovy Fillets
(Allergeni/Allergens 3-4-6-7-9-12)

Tortino di Pasta Fillo alle Fave su Fonduta di Pecorino e Gherigli di Noci Salate

euro 14,00

Fava Bean Pastry Pie with Pecorino Cheese Fondue and Salted Walnut Kernels
(Allergeni/Allergens 1-3-6-7-8-9-10-12)

Arancina di Riso dal Cuore di Verdure su Cremoso allo Zafferano Sardo

euro 14,00

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

Composizione di Salumi di Oliena e Formaggi Sardi con Gelato Cacio e Pepe

euro 15,00

Cold Cut from Oliena and Sardinian Cheeses with "Cacio e Pepe" Ice Cream
(Allergeni/Allergens 1-7-10)

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

**Spaghetti Quadrato alla Clorofilla di Rucola,
Emulsione all'Acqua di Mare, Sarde e Pane Tostato** euro 16,00

Squared Spaghetti Pasta with Rocket Chlorophyll,
Sea Water Emulsion, Sardines and Toasted Bread

(Allergeni/Allergens 1-2-3-4-6-9-12-14)

Fregula Nera Mantecata ai Carciofi e Gambero Viola Crudo Marinato alla Soia euro 17,00

Black Fregula Creamed with Artichokes and Raw Purple Prawn Marinated in Soya Sauce

(Allergeni/Allergens 1-6-7-9)

**Bottoncini Ripieni di Baccalà Mantecato su Crema di Pomodoro Fresco,
Capperi Essiccato e Olive** euro 16,00

Tiny Ravioli Pasta Stuffed with Creamed Stockfish
on Fresh Tomato Cream, Dried Caper and Olives

(Allergeni/Allergens 1-3-6-7-9-12)

Paccheri di Semola alla Crema di Gran Campidano e Tartufo euro 17,00

Paccheri Pasta with Gran Campidano Cream and Truffles

(Allergeni/Allergens 1-5-7)

Gnocchetti di Punzu allo Zafferano, Carciofi Croccanti e Ragù di Pecora Sarda euro 15,00

Punzu Gnocchi Pasta with Saffron, Crispy Artichokes and Sardinian Sheep Sauce

(Allergeni/Allergens 1-7-9-10-12)

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

Culurgiones Ogliastrini Pasta Creamed in Black Garlic Sauce,
Goat's Cheese and Parsley

(Allergeni/Allergens 1-3-7)

Riso Carnaroli Mantecato al Finocchietto, Sminuzzata d'Anatra e Nocciole euro 15,00

Carnaroli Rice Creamed with Fennel, Minced Duck and Hazelnuts

(Allergeni/Allergens 7-8-9-12)

Crema di Piselli, Sesamo Tostato e Cubi di Carote alla Menta euro 13,00

Creamed Peas, Toasted Sesame and Carrot Cubes with Mint

(Allergeni/Allergens 7-9-11)

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

**Rosticciata di Tonno Pinna Gialla in Crosta di Mandorle Tostate,
Vellutata di Favette e Lardo** euro 20,00

Roasted Yellowfin Tuna in Toasted Almond Crust, Fava Bean Velouté and Lard
(Allergeni/Allergens 1-4-6-7-8-9-10-12)

**Tamburello di Branzino su Guazzetto di Mare al Carciofo Ripassato
e Sifonata alla Bagna Cauda** euro 23,00

Sea Bass on Seafood Soup with Artichokes and Syphonade "Bagna Cauda" Sauce
(Allergeni/Allergens 4-6-7-9-10-12)

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

Mixed Fish Fried in Olive Oil, Courgettes, Aubergines and Crispy Sage
(Allergeni/Allergens 1-2-3-4-10-14)

**Tagliata di Angus Marinata alle Erbe, Spuma alla Bernese
e Scalogno Caramellato** euro 26,00

Angus Steak with Herbs, Bernese Mousse and Caramelised Shallot
(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)

**Hamburger di Pecora, Spianata Morbida,
Provolone Sardo e Salsa Bbq al Pomodoro Appassito** euro 16,00

Sheep Hamburger, Soft Spianata Bread,
Sardinian Provolone Cheese and Tomato Bbq Sauce
(Allergeni/Allergens 1-7-10-12)

Galletto Ruspante al Mattone, Radicchio Trevigiano, Patate al Rosmarino e Rafano euro 18,00

Free-Range Rooster, Radish from Treviso, Rosemary Potatoes and Horseradish
(Allergeni/Allergens 7-9-10-12)

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

T A S T E S A R D I N I A



BACCHUS

R I S T O R A N T E

CHEF ALESSANDRO CONCAS

MAÎTRE FABIO MARASCHIELLO

B A C C H U S R I S T O R A N T E . I T