

ristoper **Bacco**

CUCINA & PIZZERIA

0146 Roma Via Oderisi Da Gubbio 61/65 Tel 065565549

E-mail ristoperbacco@libero.it

VISITATE IL NOSTRO NUOVO SITO INTERNET

www.ristoperbacco.com

Seguiteci su



PER COMINCIARE...

ANTIPASTI DI MARE

Calamari con agrumi e cipolla rossa di Tropea € 10,00

Parmigiana di pesce spada e melanzane € 9,50

Polpo e bufala con panzanella di Taralli € 10,50

Sautè di mare con cozze, vongole e moscardini, servito con crostini di pane € 12,00

Carpaccio di tonno affumicato con pecorino sardo e crema di balsamico € 10,00

Salmone marinato con arancia e pepe rosa su insalatina di finocchi € 10,00

Tartare di mazzancolle, insalata di porcini (Q.S. freschi) e scaglie di Reggiano € 12,00

Baccalà mantecato con salsa al tartufo e punte di asparagi € 11,00

ANTIPASTI DI TERRA

Bufala croccante frita con crema di pachino e basilico € 9,00

Tortino di melanzane alla parmigiana con ricotta secca € 9,00

Insalata tiepida di petto d'anatra con pere, noci e asparagi € 11,00

Crema di patate, mortadella croccante e spinaci freschi € 09,50

Carpaccio di filetto Danese con rucola, grana e emulsione al limone € 12,00

I FRITTI

Fish and chips (baccalà e patate fritte) con salsa bernese € 8,00

Calzoncino fritto ripieno di mozzarella e mortadella di cinghiale € 6,50

Fritto vegetale (zucchine, carote, cavolfiore, broccoli, cipolle e spinaci) € 7,00

Filetto di baccalà fritto € 4,50

Fritto sfizioso (suppli-crocchetta-fiore di zucca-mozzarelline) € 7,00

Fritturina di moscardini e porri con balsamico € 9,50

Chips di patate con parmigiano e pepe al forno € 4,50

IL TAGLIERE DEI SALUMI

- Mortadella di cinghiale con crostini di pane al pesto di pistacchi € 8,00**
- Prosciutto di Iberico "Jamon Serrano" € 08,00**
- Prosciutto toscano rustico con bufala campana Dop € 9,00**
- Prosciutto toscano rustico con melone € 9,00**
- Speck d'oca affumicato € 8,00**
- Salame di cervo € 8,00**
- Salame di cinghiale € 8,00**
- Salame al tartufo € 8,00**
- Lonza stagionata 24 mesi € 8,00**
- Degustazione di 4 salumi a scelta € 12,00**

IL CARRELLO DEI FORMAGGI

- Mortarà Mattonella al rosmarino € 8,00**
- Taleggio blu scalzo alto € 8,00**
- Toma del maccagno stagionato € 8,00**
- Formaggio di Sora € 8,00**
- Ubrica "brillo" di Treviso € 8,00**
- Gorgonzola DOP piccante extra affinato 200 gg € 8,00**
- Pecorino sardo al pepe € 8,00**
- Degustazione di 4 formaggi a scelta € 12,00**

**Cestino di pane misto: focaccina scrocchiarella,
pane naturale cotta a legna, taralli € 2,50**

N.B.

Tutti i nostri formaggi sono serviti con composte varie di frutta. I nostri salumi e formaggi, a causa della loro particolarità e limitata produzione potrebbero non essere reperibili in tutti i periodi dell'anno. Verranno in casa sostituiti con altrettanti ricercati prodotti.

PRIMI DI MARE

- Pasta Calamarata con asparagi, calamari e olive taggiasche € 13,00**
- Paccheri con vongole veraci e bottarga di muggine di Cabras € 13,00**
- Spaghetti con salsa ai crostacei, gamberi crudi e bufala € 13,0**
- Risotto al nero di seppia fresco con pesto di pane all'acciuga € 13,00**
- Risotto vongole, timo e limone € 13,00**
- Gnocchi crema di cozze, baccalà e bottarga € 13,00**
- Tonnarelli cacio, pepe, gamberi e menta € 13,00**

PRIMI DI TERRA

- Garganelli con pesto alle cinque erbe (menta, prezzemolo, basilico, timo e maggiorana) con pistacchi € 12,00**
- Spaghettoni al cipollotto con fagiolini, pomodori confit al forno e ricotta salata € 11,00**
- Rigatoni alla carbonara tartufata € 13,00**
- Spaghetti aglio e olio, con pane alle alici € 11,00**
- Risotto al radicchio, riduzione di lambrusco e stracchino € 11,00**

I SECONDI DI MARE

- Branzino farcito con olive taggiasche e mandorle con crema di peperoni alla vaniglia € 15,00**
- Gran fritto di mare calamari, gamberi e verdure pastellate € 15,00**
- Baccalà in padella su scarola alla romana con pinoli e olive taggiasche € 15,00**
- Salmone farcito di spinaci, fontina, pinoli e uvetta con riduzione di vino Chianti € 15,00**
- Tonno scottato alla piastra con cipolla rossa di Tropea caramellata e insalatina E 15,00**
- Rombo, melanzane e salsa all'arancia € 15,00**
- Seppie scottate nel suo nero con gorgonzola e mandorle € 15,00**

I SECONDI DI TERRA

- Pollo alla birra € 14,00**
- Filetto di manzo danese con crema di pecorino di fossa e timo € 22,00**
- Filetto di manzo danese alla piastra € 19,00**
- Filetto di manzo Danese al Barolo € 22,00**
- Costine d'abacchio in crosta di pistacchi su crema di taleggio e pecorino € 18,00**
- Entrecôte di manzo danese alla piastra € 17,00**
- Tagliata di petto d'anatra in padella con cipollotti glassati all'aceto di lamponi € 18,00**
- Cubi di filetto di manzo Danese crudi con salsa all'acciuga e bottarga € 19,00**

CONTORNI

Zucchine alla scapece (zucchine fritte, aceto e mentuccia) € 5,00

Misticanza aglio, olio e peperoncino € 5,00

Patate al forno € 5,00

Patate fritte € 4,50

Asparagi all'agro € 5,00

Spinaci al burro € 5,00

Ratatouille di verdure miste saltate € 6,00

Grigliata di verdure € 7,00

LE INSALATE

Verde € 4,00

Mista (lattuga, rucola, pomodori e radicchio) € 5,00

Pomodori e rucola € 5,00

Capricciosa (insalata mista, mais, olive, pomodori e carciofini) € 7,00

Funghi, rucola e grana € 7,00

Per...Bacco (insalata mista, speck, funghi, gorgonzola e crostini di pane) € 8,00

Chef (insalata mista, pomodoro, tonno, uovo sodo, carciofini, e crostini di pane) € 8,00

Sfiziosa (insalata mista, tonno uovo sodo, cipolle e olive) € 8,00

Sorrentina (insalata mista, Pachino, bufala campana, basilico e olive) € 9,00

LE BRUSCHETTE

All'olio di tartufo € 3,50

Aglio e olio extravergine € 2,00

Pomodoro pachino € 2,50

Pomodoro pachino e mozzarella di bufala campana € 4,00

Pomodoro pachino e rucola € 3,50

Mozzarella fusa e salsa di pomodoro € 4,00

Mozzarella fusa e filetti di alici € 4,00

Lardo di Colonnata, rosmarino, pecorino e olio al tartufo € 5,00

Funghi porcini € 4,50

Prosciutto toscano e mozzarella di bufala campana € 5,00

Mozzarella fusa e salmone € 4,50

LE PIZZE (BASSE E ALTE)*

Marinara (pomodoro, origano e aglio)	€7,00
Margherita (pomodoro e mozzarella)	€7,50
Margherita (mozzarella di bufala campana Dop)	€8,50
Napoli (pomodoro, mozzarella e alici)	€ 8,00
Napoli (mozzarella di bufala campana Dop)	€ 9,00
Bufalina (bufala campana Dop, pomodorini pachino, grana, olio e basilico)	€9,00
Capricciosa (pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto, uovo, olive carciofino)	€9,00
Ai funghi champignon	€8,00
Alla diavola (pomodoro, mozzarella e salame piccante)	€8,50
Alla boscaiola (mozzarella, funghi e salsiccia)	€8,50
Alla burina (mozzarella, cicoria ripassata, e pomodorini pachino)	€8,00
Sfiziosa (mozzarella, tonno, pomodorini pachino e basilico)	€8,50
Primavera (mozzarella, pomodorini pachino e basilico)	€7,50
Gustosa (pomodoro, bufala, basilico e grana)	€9,00
Gorgonzola e speck (mozzarella)	€ 8,50
Alla tirolese (mozzarella, pomodoro e speck)	€ 9,00
Bavarese (pomodoro, mozzarella e wurstel)	€ 8,00
Fantasia (mozzarella, funghi porcini, pachino e rucola)	€ 9,00
Zucchine e speck (mozzarella)	€ 8,50
Dell'orto (pomodoro, mozzarella, e verdure miste grigliate)	€8,50
Parmigiana (pomodoro, mozzarella, melanzana, grana e basilico)	€ 8,00
Alla gricia (mozzarella, pancetta e pecorino)	€ 8,00
Sarda (pomodoro, mozzarella, salame piccante, pecorino e olive)	€ 8,50
Dello chef (mozzarella, patate, funghi e pepe)	€ 8,00
Ai fiori di Zucca (mozzarella e alici)	€ 8,50
Funghi porcini (mozzarella)	€ 10,00
Carpaccio (mozzarella, bresaola, rucola e grana)	€ 10,00
Deliziosa (mozzarella, fiori di zucca, rucola e grana)	€ 8,50
Bismark (mozzarella, punte di asparagi, uovo aperto)	€ 8,50

***Le pizze a Pinsa Romana comportano un sovrapprezzo di € 2,00**

LE PIZZE SPECIALI (BASSE E ALTE)*

- Marchigiana (mozzarella, cipolla rossa di Tropea o ciauscolo) € 10,00
- La ripiena (radicchio ripassalo, provolone piccante e mozzarella) € 10,00
- Norcina (cremo tartufo, taleggio, basilica) € 10,00
- 4 formaggi (formaggi misti, capperi, basilico) € 9,00
- Per...Bacco (mozzarella, porcini o salsa tartufo) € 9,00
- Al carpaccio di polipo (mozzarella, polpo e pachino) € 10,00
- Polpo e pesto alla genovese (mozzarella, patate lesse, polpo e pesto alla genovese) € 10,00
- Punte di asparagi e salmone (mozzarella) € 9,50
- Valdostana (mozzarella, salsa tonnata, fontina e prosciutto cotto) € 9,00
- Texana (bufala campana, pachino, grana e peperoncino) € 8,50
- Focaccia (rucola, pachino, bufala, olive nere, carciofini o mais) € 8,50
- Zibello (stracchino, mozzarella e culatello) € 10,00
- Emiliana (mozzarella, funghi, mortadella di cinghiale e pistacchi) € 10,00
- Campana (bulala, pachino, alici, basilico, origano e olive di Gaeta) € 9,50
- Martina (mozzarella, pesce spada affumicato, pomodorini, rucola, scaglie di parmigiano, crema di aceto balsamico) € 10,00
- Contadina (pomodoro, bulala, porcini, salsiccia) € 10,00
- Genovese (mozzarella, salsa tonnata, tonno, cipolla e pomodorini confit) € 10,00
- Mediterranea (salsa di pomodoro, bufala stracciata cruda, basilico e olio extravergine) € 10,00

LE FOCACCE (BASSE E ALTE)*

- Pachino, bufala, cicoria ripassata e prosciutto toscano € 9,00
- Pachino bufala prosciutto toscano € 8,50
- Olio extravergine rosmarino € 5,50
- Carpaccio (bresaola, rucola e grana) € 8,00
- Caprese (mozzarella, Bufala Campana DOP, pomodorini pachino, basilico, origano) € 8,50
- Al prosciutto di Parma € 8,00
- Sfiziosa (mozzarella a pezzi, bresaola, pomodorini, rucola) € 8,00
- Casareccia (cicoria ripassata e pomodorini) € 8,00
- Dell'orto (verdure miste grigliate) € 8,00
- Zibello (culatello e grana) € 10,00
- Gustosa (mortadella di cinghiale) € 8,00

I CROSTINI E I CROSTONI RIPIENI ALLA SUCCESSIVA

I CROSTINI

Alici € 7,50

Prosciutto rustico toscano € 8,00

Salmone € 8,50

Carpaccio (bresaola, rucola e grana) € 8,50

Cardinale (funghi e prosciutto toscano) € 9,00

Porcini € 9,00

I CROSTONI RIPIENI

Al prosciutto e mozzarella € 8,00

Cicoria e salsiccia € 8,50

Salmone € 8,50

Funghi € 8,50

Porcini e gorgonzola € 8,50

Cardinale (mozzarella, funghi e prosciutto di Parma) € 9,00

Fiori di zucca mozzarella e alici € 8,00

Mortadella di cinghiale, pomodoro e rosmarino € 8,00

Mozzarella, pachino, origano, alici e basilico € 8,00

LE BEVANDE

Acqua minerale 0,75 € 2,50

Birra Beck's chiara piccola alla spina cl. 20 € 4,00

Birra Beck's chiara media alla spina cl. 40 € 5,00

Birra belga d'abbazia Leffe 9 ambrata 9 gradi alla spina cl. 30 € 5,50

Birra in bottiglia cl. 33 (Beck's) € 3,50

Birra in bottiglia cl. 66 (Beck's) € 5,00

Birra Corana € 4,00

Birra Bud € 4,00

Birra Ceres chiara € 4,00

Birra Weisse di grano € 7,00

Bibite in lattina € 3,00

BIRRE ARTIGIANALI € 13,50 (Controlla la lista a parte)

Vino della casa bianca o rosso cl. 250

(Verduzzo frizzante/Merlot) € 3,50

Vino della casa bianco o rosso cl. 500

(Verduzzo frizzante/Merlot) € 5,50

Vino della casa bianco o rosso lt. 1

(Verduzzo frizzante/Merlot) € 8,00

Caffè € 1,50

Caffè decaffeinato € 2,00

Caffè d'orzo € 2,00

Liquori nazionali (amari, limoncello) € 3,00

Grappe monovitigno € 3,50

Distillati, grappe e riserve speciali (vedi lista)

La cura

*e la qualità dei nostri piatti
richiedono i giusti tempi...*

*Voi regalatevi qualche minuto
in più per assaporarli.*

*SIAMO APERTI ANCHE A PRANZO
DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ DALLE 12:00 ALLE 15:00
CON IN PIÙ 5 MENÙ DEGUSTAZIONE*

MEDITERRANEO € 7,00

*Primo
Contorno
Acqua
Pane
Caffè*

TERRA MARE € 9,00

*Secondo
007 Contorno
Acqua
Pane
Caffè*

PERBACCO € 15,00

*Primo
Secondo
Contorno
¼ Vino
Pane
Caffè*

PIZZA € 8,00

*Pizza o crostino o calzone
Macedonia
Acqua o bibita
Caffè*

VEGETARIANO € 8,00

*Insalata
Macedonia
Acqua, Pane e Caffè*

SU ORDINAZIONE PER FESTE, COMPLEANNI ECC. SI EFFETTUANO TORTE ARTISTICHE

La nuova specialità di Perbacco.....Ora anche la vera Pinsa Romana

L'unica vera innovazione nel campo della pizza in grado di garantire un impasto superiore a tutti gli altri per qualità e digeribilità.

Dalla tradizione dell'Antica Roma, nasce la Pinsa, la pizza di grano antico, resa altamente digeribile con una miscela di frumento, farina di soia e farina di riso.

Grazie all'unione di tecniche antiche e di tecnologia moderna, il pizzaiolo è in grado di realizzare una pasta che non ha rivali in croccantezza della crosta e morbidezza della mollica, dal gran sapore di pane antico e dalla altissima digeribilità.