



BACCHUS
RISTORANTE

I CLASSICI BACCHUS

PER COMINCIARE

Polpo Arrostito, Insalatina di Salicornia Crema di Patate e Gelato in Saor di Cipolle Rosse
(Allergeni 3-4-6-9-10-14) €18

Arancina di Riso dal Cuore di Verdure su Cremoso allo Zafferano Sardo
(Allergeni 1-6-7-9-10) €13

Composizione di Salumi di Oliena e Formaggi Sardi con Agretto di Ortaggi
(Allergeni 1-7-10) €15

PRIMI

Culurgiones Ogliastrini in Zuppa di Pachino Fresco, Pecorino Semi Stagionato e Menta
(Allergeni 1-3-7) €14

Fregula Sarda Mantecata con Bocconcini di Rana Pescatrice
e Crema di Peperoni Arrostiti
(Allergeni 1-3-4-7-9) €14

Gnocchetti di Punzu Mantecati al Burro Salato e Ragù di Filetto di Manzo
al Timo e Ginepro
(Allergeni 1-7-9-10) €13

SECONDI

Fritto Misto di Pesce Semolato all'Olio di Oliva, Zucchine, Melanzane
e Salvia Croccante
(Allergeni 1-2-4-14) €20

Galletto Ruspante al Mattone, Ananas Arrostita al Miele e Schiuma di Salsa BBQ
(Allergeni 3-7-10) €16

Hamburger di Pecora Sarda al Caprino Bruciacchiato su Spianata Morbida
e Patate Steak House
(Allergeni 1-6-7-9-10) €16

Filetto di Manzo alla Carbonara, Pepe Verde e Pancetta Croccante
(Allergeni 7-9-10) €26

Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati perché non reperibili sul mercato. 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. Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze:

1. Cereali contenenti glutine / 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei/ 3. Uova e prodotti a base di uova/ 4. Pesce e prodotti a base di pesce /5. Arachidi e prodotti a base di arachidi /
6. Soia e prodotti a base di soia / 7. Latte e prodotti a base di latte(incluso lattosio)/ 8. Frutta a guscio /9. Sedano e prodotti a base di sedano /10. Senape e prodotti a base di senape/
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo /12. Anidride solforosa e solfiti / 13. Lupini e prodotti a base di lupini /14. Molluschi e prodotti a base di molluschi



BACCHUS
RISTORANTE

MENÙ ESTATE

LA NOSTRA PROPOSTA DI STAGIONE

PER COMINCIARE

Insalata di Calamaro e Cozze su Cialda di Riso Soffiato,
Crema di Piselli e Limone in Confit
(Allergeni 4-6-8-9-10-14) €14

Carpaccio di Tonno, Guacamole Piccante, Mozzarella e Patè di Olive
(Allergeni 6-7-9-10-14) €15

Tartare di Manzo, Cialda di Cipolle Caramellate, Acciughe e Uovo Marinato
(Allergeni 4-6-10) €18

Tortino di Melanzane alla Parmigiana, Gazpacho di Pomodoro Fresco
e Pesto al Basilico
(Allergeni 1-3-6-7-8-10) €13

I PRIMI

Tonnarelli al Nero di Seppia, Cacio e Pepe e Battuto di Gambero Viola
(Allergeni 1-2-3-4-6-7-9-) € 15

Ravioli alle due Ricotte Dolce e Affumicata, Battuto di Agnello Marinato
e Limone Candito
(Allergeni 1-3-6-7-9-10) €14

Paccheri di Semola Mantecati alle Melanzane Maggiorana
e Pesto di Pomodori Secchi
(Allergeni 1-7) € 13

Riso Carnaroli Passiu Mantecati all'Aglio Nero, Cozze, Bottarga
e Arachidi Tostati
(Allergeni 4-7-8-14) €15

I SECONDI

Rosticciata di Tonno Pinna Gialla in Crosta al Cous Cous, Zucchine Verdi,
Pesto di Pistacchio e Menta
(Allergeni 1-4-6-7-8-9-10) € 20

Triglia in Crosta di Pane Panko, Pinoli e Uvetta su Brodetto Aromatizzato allo Zenzero
(Allergeni 1-3-4-6-7-8-9-10) €22

Tagliata di Angus Marinata alle Erbe, Bietola e Mousse all'Erborinato di Sardegna
(Allergeni 3-6-7-9-10) €22



BACCHUS
RISTORANTE

Summer Menu

BACCHUS MASTERS TO START

Roasted Octopus Served with Samphire on Smashed Potatoes
and Red Onion "Saor" Ice-Cream
(Allergens 3-4-6-9-10-14) €18

Rice « Arancina » Filled with Vegetables on Sardinian Saffron Cream
(Allergens 1-6-7-9-10) €13

Mixed Cold Cuts from Oliena and Sardinian Cheeses with Pickled Vegetables
(Allergens 1-7-10) €15

FIRST DISHES

Culurgiones -"Sardinian Ravioli" in Cherry Tomato Sauce,
Semi-Seasoned "Pecorino" Cheese and Mint
(Allergens 1-3-7) €14

"Fregula" Sardinian Pasta Creamed with Monkfish Bites
and Roasted Peppers Cream
(Allergens 1-3-4-7-9) €14

"Punzu Gnocchi " - Sardinian Homemade Pasta Creamed with Salty Butter,
Beef Fillet Ragout with Thyme and Juniper
(Allergens 1-7-9-10) € 13

MAIN COURSE

Mixed Fried Fish with Olive Oil, Zucchini, Aubergines and Crispy Sage
(Allergens 1-2-4-14) € 20

Free Range Roasted Chicken with Roasted Honey Pineapple and BBQ Foam
(Allergens 3-7-10) €16

Sardinian Sheep Burguer with Roasted Goat Cheese
on Sardinian Bread "Spianata" Served with Steak House Chips
(Allergens 1-6-7-9-10) € 16

Beef Fillet with "Carbonara" Sauce, Green Pepper and Crispy Bacon
(Allergens 7-9-10) €26

Some products may be frozen because not available on the market. 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.

Substances or products causing allergies or intolerances:

1. Cereals containing gluten / 2. Crustaceans and products thereof / 3. Eggs and products thereof / 4. Fishes and products thereof / 5. Peanuts and products thereof / 6. Soybeans and products thereof / 7. Milk and products thereof (including lactose) / 8. Nuts / 9. Celery and products thereof / 10. Mustard and products thereof / 11. Sesame seeds and products thereof 12. Sulphur dioxide and sulphites 13. Lupin and products thereof 14. Molluscs and products thereof



Our Seasonal Proposal

TO START

Mussels and Squid Salad on a Rice Krispie Square, Peas Cream and Lemon Confit
(Allergens 4-6-8-9-10-14) €14

Tuna Tartare, Spicy Guacamole, Mozzarella Cheese and Olives Patè
(Allergens -6-7-9-10-14) €15

Beef Tartare on Caramelized Onion Cracker, Anchovies and Marinated Egg
(Allergens 4-6-10) €18

Parmigiana Eggplant Tart, Fresh Tomato Gazpacho and Basil "Pesto"
(Allergens 1-3-6-7-8-10) €13

FIRST DISHES

Squid Ink "Tonnarelli" Pasta with "Cacio" Cheese and Pepper
and Purple Prawns Tartare
(Allergens 1-2-3-4-6-7-9) €15

"Ravioli" Pasta Filled with Dried and Fresh Ricotta Cheese,
Lamb Tartare and Candied Lemon
(Allergens 1-3-6-7-9-10) €14

Semolina "Paccheri" Pasta Creamed with Eggplant,
Marjoram and Dried Tomatoes Pesto
(Allergens 1-7) €13

"Passiu Carnaroli" Risotto Creamed with Black Garlic, Mussels, Bottarga
and Roasted Peanuts
(Allergens 4-7-8-14) €15

MAIN COURSE

Roasted Yellow Fin Tuna Fish Breaded with Cous Cous Served with Zucchini,
Pistachio and Mint "Pesto"
(Allergens 1-4-6-7-8-9-10) €20

Mullet Breaded with "Panko" Bread, Pinenuts and Raisins on Ginger Broth
(Allergens 1-3-4-6-7-8-9-10) €22

Flank Angus Steak Marinated with Herbs, Chard
and Sardinian "Erborinato" Mousse
(Allergens 3-6-7-9-10) €22