



BACCHUS
RISTORANTE

Menù Estate

I CLASSICI BACCHUS

PER COMINCIARE

Tortino di Spinaci, Insalate Novelline, Uvetta e Pinoli su Crema di Erborinato Sardo
(Allergeni 1-3-6-7-8-10) €14

Polpo Arrostito al Rosmarino, Clorofilla di Sedano, Aria di Patate
(Allergeni 6-7-9-10-14) €14

Composizione di Salumi di Oliena e formaggi Sardi con Agretto di Ortaggi
(Allergeni 1-7-10) €14

I PRIMI

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

Fregula Sarda Mantecata alle Vongole e pesto di Rucola
(Allergeni 1-4-7-8) €13

Gnocchetti di Punzu Mantecati al Burro Salato, Ragù di Filetto di Manzo al Timo e Ginepro
(Allergeni/Allergens 1-7-9-10) € 14

I 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, Sale al Finocchietto, Patate al Rosmarino e Rafano
(Allergeni 7-10) €16

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



BACCHUS
RISTORANTE

La Nostra Proposta di Stagione

PER COMINCIARE

Battuta di Ombrina Marinata al Lime, Insalata di Cetrioli e Pomodori Maturi Marinati
(Allergeni 4-6-9-10) €15

Lingotto di Salmone Affumicato all' Arancio, Mela Verde
e Crackers Salato
(Allergeni 1-3-4-6-9-10) €14

Arancina di Riso dal Cuore di Verdure su Cremoso allo Zafferano Sardo
(Allergeni 1-7-9) €12

PRIMI E ZUPPE

Spaghetto Quadrato Pazzo al Cremoso di Cozze e Bottarga
(Allergeni 1-2-3-4-9-14) €14

Paccheri di Semola alla Crema di Grana Anglona e Tartufo Sardo Estivo
(Allergeni 1-3-7-9) €15

Riso Carnaroli Azienda Passiu Mantecato allo Zafferano
e Crudo di Gamberi Viola Affumicati
(Allergeni 2-7-9-10) €15

SECONDI

Rosticciata di Tonno Pinna Gialla Panato ai Pop-Corn su Crema alla Peperonata
(Allergeni 4-6-9-10) €20

Lombetto di Pescatrice Avvolta nel Guanciale Croccante, Salsa Aioli e Bietola Liquida
(Allergeni 4-7-9-10) €18

Tagliata di Angus Marinata alle Erbe, Spuma alla Bernese
e Carota Glassata al Miele Acidulo
(Allergeni 3-6-7-9-10) €22

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

Summer Menu

BACCHUS MASTERS

TO START

Spinach Tart with Salad, Raisin and Pine Nuts on a Blue-Veined Sardinian Cheese
(Allergeni 1-3-6-7-8-10) €14

Roasted Rosemary Octopus, Celery Cream and Potatoes Foam
(Allergeni 6-7-9-10-14) €14

Mixed Cold Cuts from Oliena and Sardinian Cheeses with Pickled Vegetables
(Allergeni 1-7-10) €14

FIRST DISHES

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

Sardinina "Pasta" Creamed with Clams and Rocket Pesto
(Allergeni 1-4-7-8) €13

"Punzu Gnocchi" Sardinian Homemade Pasta Creamed with Salt Butter,
Fillet Ragout, Thyme and Juniper
(Allergeni/Allergens 1-7-9-10) €14

MAIN COURSE

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

Free Range Roasted Chicken with Fennel Salt, Rosemary Potatoes and Horseradish
(Allergeni 7-10) €16

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



Our Seasonal Proposal

TO START

Meagre Tartare Marinated with Lime, Cucumber Salad and Marinated Tomatoes
(Allergeni 4-6-9-10) €15

Orange Smoked Salmon, Green Apple and Salted Cracker
(Allergens 1-3-4-6-9-10) €14

Rice « Arancina » Filled with Vegetables on Sardinian Saffron Cream
(Allergeni 1-7-9) €12

FIRST DISHES

Homemade "Spaghetti" with Mussels Cream, and "Bottarga"
(Allergeni 1-2-3-4-9-14) €14

"Paccheri" Pasta creamed with "Anglona" Cheese" and Summer Sardinian Truffle
(Allergeni 1-3-7-9) €15

"Carnaroli" Rice Creamed with Sardinian Saffron and Raw Smoked Purple Prawns
(Allergeni 2-7-9-10) €15

MAIN COURSE

Roasted Yellow Tuna Fish Breaded with Linseed Pop-Corn on Peppers Cream
(Allergeni 4-6-9-10) €20

Monkfish Loin Wrapped with Crunchy Bacon, "Aioli" Sauce and Cream Chard
(Allergeni 4-7-9-10) €18

Flank Angus Steak Marinated with Herbs, Bearnaise Foam and Glazed Honey Carrot
(Allergeni 3-6-7-9-10) €22

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