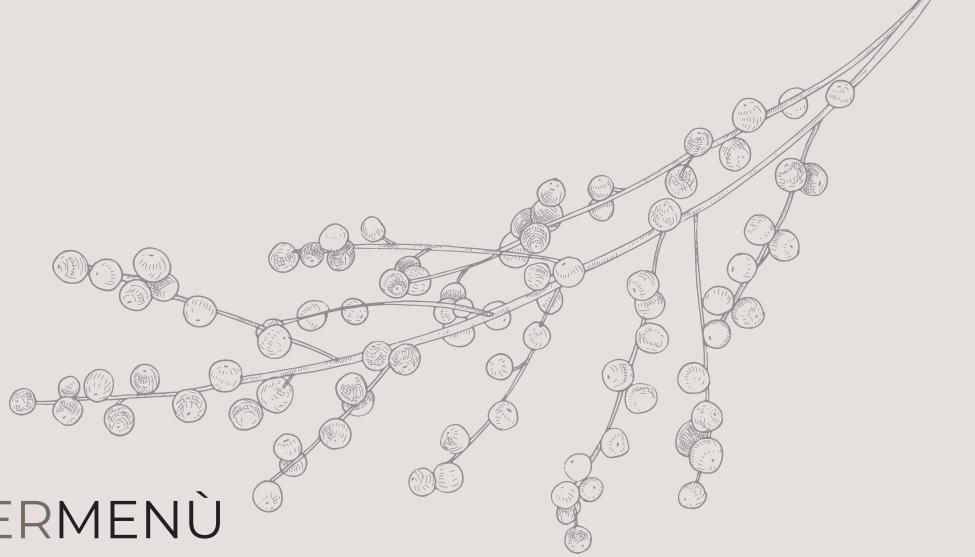




Da Bacco

osteria gourmet



CORPORATEDINNERMENÙ

MENÙ MEAT .50

Guancia di Vitello Glassato al Vino Rosso, Crema di Sedano Rapa e Chips di Topinambur.

Muffin di Verza e Patate con Speck Croccante e Mousse di Caprino Fresco. (01-03-07)

Tagliatella di Grano Duro con Ragù Bianco di Coniglio BIO, Carciofi Croccanti e Limone Candito. (01-07)

Cube Roll di Manzo, Zucca Delica e Riduzione di Aceto Balsamico Selezione Vecchio Moro Rinaldi.

Crostata con Gelato alla Vaniglia, Mandarino Caramellato e Anice. (01-03-07)

SOLERTO IGT 2023_TOSCANA

MENÙ FISH .55

Polpo Croccante Crema di Patate di Montagna e Riduzione al Melograno.

Tartare di Tonno Rosso, Avocado, Mela Verde e Pistacchio. (08)

Tagliolini al Nero di Seppia, Vongole Veraci, Zeste di Limone e Crumble di Pane al Finochietto. (01-03-14)

Rombo Chiodato Crema di Cavolfiore, Zafferano e Riduzione al Vino Bianco. (04)

Crostata con Gelato alla Vaniglia, Mandarino Caramellato e Anice. (01-03-07)

FALANGHINA AICON 2024_CAMPANIA

MENÙ VEG .45

Tortino di Zucca Delica, Amaretti e Fonduta di Taleggio Stagionato DOP. (01-03-07-08)

Sfoglia di Carciofi, Patate e Timo con Salsa di Pecorino Dolce della Val'D'Orcia. (01-07)

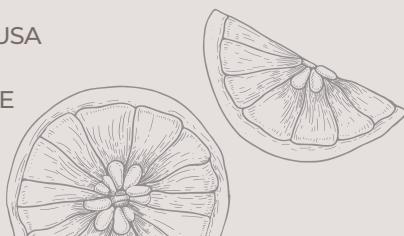
Ravioli di Castagne e Ricotta con Burro alla Nocciola e Salvia Croccante. (01-03-07-08)

Arrosto di Lenticchie e Funghi, Salsa al Vino Rosso e Cavoletti di Bruxelles. (01)

Crostata con Gelato alla Vaniglia, Mandarino Caramellato e Anice. (01-03-07)

DOLCETTO D'ALBA ANGELO NEGRO 2024_Piemonte

1 BOTTIGLIA DI VINO OGNI 3 PERSONE INCLUSA
ACQUA E CAFFÈ INCLUSI
DA BACCO OFFRE LE FOCACCE HOME MADE



prenota@dabacco.it
T 039 23 08 969
www.dabacco.it