

# BACCO

## RYHMÄMENU

## GROUPS MENU

*Ennen kuin tilaat, ilmoita henkilökunnalle erityisruokavaliosta ja mahdollisista allergioista tai ruoka-intoleranssista. Kiitos.*

*Please, before ordering inform the staff about special diets and possible allergies or food intolerances. Thank you*

Isommille seurueille (yli 10 aikuista) tarjoilemme vain ennakkotilauksesta ryhmämenut, voidaksemme taata illallisenne mutkattoman sujuvuuden ja sujuvamman palvelun kaikille ruokailijoille.

Ryhmämenu ei ole yhdistettävissä ala carte-listan tilauksiin.

HUOMIOIMME KAIKKI ENNAKKOON ILMOITETUT ERITYISRUOKAVALIOT.

Ennakkotilaus on lähetettävä viimeistään 3 päivää ennen tapahtumaa, kun taas vahvistus ihmisten tarkasta määrästä voidaan lähettää viimeistään klo 12 tapahtumapäivänä. Tämä on myös laskutusperuste.

HUOMAATHAN, että kun olet lähettänyt ennakkotilauksen etkä ole ilmoittanut ravintolalle yhden tai useamman osallistujan mahdollisesta luopumisesta tapahtumasta asetetussa ajassa, ennakkotilatun valikon määrä veloitetaan edelleen.

**\*\*\*\*\***

For larger groups (more than 10 adults), we only serve a group menu on pre-booking, in order to ensure a hassle-free dinner and a smoother service for all diners.

The group menu cannot be combined with 'A la carte menu.

Special diets will be considered separately.

We need your group's menu selection 3 working days before the event, while the confirmation of the exact number of people can be sent no later than 12 noon on the day of the event.

Please also communicate in advance the payment's method details.

PLEASE NOTE that after having sent the pre-order and not having notified the restaurant of a possible renunciation of the event by one or more participants within the established time, the amount of the pre-ordered menu will still be charged.

### **MENU COLOSSEO (3 course fixed menu)**

#### **STARTER:**

#### **Burrata, Pomodorini e Pesto (G, Vegetarian)**

Tuoretta burrata-juustoa Pugliasta (pastöroitu), kirsikkatomaatteja ja talon tuore basilika pesto kastike

Fresh Burrata cheese from Puglia (pasteurised), cherry tomatoes, fresh homemade basil pesto

#### **MAIN:**

#### **Polpo e 'Nduja (G, L)**

Välimeren mustekala, 'Nduja (tulinen Calabrialainen makkaralevite), kirsikkatomaatit, paahdetut perunat ja vuonankaalia, koristeltu sahrimimajoneesillä

Mediterranean octopus, 'Nduja (spreadable spicy Calabrian salami), cherry tomatoes, roasted potatoes and mâche lettuce, garnished with saffron mayonnaise

#### **DESSERTS:**

#### **Tiramisu di Bacco**

Tiramisu Baccon tapaan / Bacco's Tiramisù

#### **COFFEE:**

Black coffee - tai/or - Tea

**PRICE: 58,00 € / person**

**PLEASE INDICATE IN THE PRE-ORDER ALL THE CHOICES FOR EACH DINER IN DETAIL (MAIN – COFFEE OR TEA).**

### **MENU ERICE (3 OPTIONS menu)**

#### **STARTER:**

#### **Burrata, Pomodorini e Pesto (G, Vegetarian)**

Tuoretta burrata-juustoa Pugliasta (pastöroitu), kirsikkatomaatit, talon tuore basilika pestokastike

Fresh Burrata cheese from Puglia (pasteurised), cherry tomatoes, fresh homemade basil pesto

#### **MAIN:**

#### **Risotto del giorno (G, L, vegetarian)**

Päivän Risotto / Risotto of the day

TAI / OR

#### **Pizza**

A pizza of your choice from our "LE CLASSICHE" Pizza menu (please, check the next page)

#### **DESSERT:**

#### **Pannacotta alla Fragola (G,L)**

Kermavanukasta ja talon tuore mansikka-coulis (eläinperäinen gelatiini)  
Cream pudding with home-made strawberry coulis (gelatine deriving from animal products)

#### **COFFEE:**

Black coffee - tai/or – Tea

#### **PRICES:**

**OPITION 1: 3 COURSE MENU (STARTER – MAIN – DESSERT – COFFEE)**

**48,00 € / person**

**OPITION 2: 2 COURSE MENU (STARTER – MAIN – COFFEE)**

**36,00 € / person**

**OPITION 3: 2 COURSE MENU (MAIN – DESSERT – COFFEE)**

**33,00 € / person**

**Please note: You can also choose the pizza among the "LE SUPREME", in this case the price of each option will be increased by € 4,00 / person**

## **MENU' ERICE PIZZA CHOICE:**

### **LE CLASSICHE**

#### **Margherita** (Vegetarian)

San Marzano-tomaattikastiketta, fiordilatte mozzarellaa, parmesaani, basilikaa, ekstra-neitsytoliiviöljy

San Marzano tomato sauce, fiordilatte mozzarella, parmesan, basil, extra virgin olive oil

#### **Marinara Aristocratica** (L)

*Pizza ei sisällä mozzarellaa, pyydä lisäämään sitä, jos haluat.*

San Marzano-tomaattikastiketta, anjovis, kirsikkatomaatteja, oregano, aurinkokuivattu tomaatti, friteeratut basilikan lehdet, valkosipuli, ekstra-neitsytoliiviöljyä

*The pizza doesn't contain mozzarella, ask to add it, if you prefer.*

San Marzano tomato sauce, anchovies, cherry tomatoes, oregano, sun-dried tomato, deep-fried basil leaves, garlic, extra virgin olive oil

#### **Vegana** (L, Vegan)

*Pizza ei sisällä mozzarellaa, pyydä lisäämään sitä, jos haluat.*

San Marzano-tomaattikastiketta, Taggiasca oliiveja, aurinkokuivattu tomaatti, paahdetut perunat, friteeratut basilikan lehdet, ekstra-neitsytoliiviöljy

*The pizza doesn't contain mozzarella, ask to add it, if you prefer.*

San Marzano tomato sauce, Taggiasca olives, sun-dried tomato, roasted potatoes, deep-fried basil leaves extra virgin olive oil

#### **Diavola**

San Marzano-tomaattikastiketta, fiordilatte mozzarellaa, tulista salamia Calabriasta, ruohosipuli, ekstra-neitsytoliiviöljy

San Marzano tomato sauce, fiordilatte mozzarella, spicy salami from Calabria, chives, extra virgin olive oil

#### **Bacco** (white pizza)

Fiordilatte mozzarellaa, "prosciutto Parma" ilmakuivattu kinkku, Gorgonzola-juusto, herkkusieniä, rucolaa, ekstra-neitsytoliiviöljy

Fiordilatte mozzarella, prosciutto di Parma dry cured ham, Gorgonzola cheese, champignon mushrooms, rocket, extra virgin olive oil

### **LE SUPREME (+ 4,00€)**

(white pizzas)

#### **La Primavera di Venere** (Vegetarian)

Fiordilatte mozzarellaa, Gorgonzola-juusto, Provolone piccante-juusto, Parmesaania, kahvijauhe, sitruunakastiketta, kermaviilikastike, ruohosipuli, ja ekstra-neitsytoliiviöljy

Fiordilatte mozzarella, Gorgonzola cheese, Provolone piccante-cheese, Parmesan cheese, coffee powder, lemon sauce, sour cream, chives, and extra virgin olive oil

#### **Bella Fresca**

Fiordilatte mozzarellaa, paahdetut perunat, savustettu mozzarellaa, Finocchiona fenkoli salami Toscanasta, kermaviilikastike, mustapippuria, ruohosipuli, ja ekstra-neitsytoliiviöljy

Fiordilatte mozzarella, roasted potatoes, smoked mozzarella, Finocchiona fennel salami from Tuscany, sour cream, black pepper, chives, and extra virgin olive oil

#### **Carbonara Poché**

Fiordilatte mozzarellaa, savustettua possun poskea (Italian Guanciale), paneroitu ja friteerattu juoksevaa munankeltuainen, parmesaania juustoa, mustapippuri, friteeratut basilikan lehdet ja ekstra-neitsytoliiviöljy

Fiordilatte mozzarella, Italian guanciale (pork jowl), runny egg yolk coated with breadcrumbs and deep-fried, Parmesan cheese, black pepper, deep-fried basil leaves and extra virgin olive oil