

BACCO

À la carte

SPUNTINI (*Starters*)

Coppa di Olive (G, L, Vegan)

Kuppi vihreitä oliiveja / Cup of green olives

5 €

Wine Pairing 12/16/24 cl: KV: Prosecco - PV: Sangiovese Red - VV: Arneis delle Langhe

Focaccina (L, Vegan)

Focaccia leipää / Focaccia bread

4 €

Burrata (G, Vegetarian)

Tuoretta burrata-juustoa Pugliasta (pastöroitu), tomaattia ja tuore basilika

Fresh Burrata cheese from Puglia (pasteurized), tomato, fresh basil

14,50 €

Wine Pairing 12/16/24 cl: KV: Prosecco - PV: Sangiovese Red – VV: Riesling

Gamberi fritti (G, L)

Paistettuja Vannamei katkaravunpyrstöjä, saffrani majoneesia ja ruohosipulia

Fried Vannamei shrimps, saffron mayonnaise and chives

16€

Wine Pairing 12/16/24 cl: KV: Prosecco - PV: Sangiovese Red – VV: Riesling

SPUNTINI (*Starters*)

Vitello Tonnato (G, L)

(Country of origin of Meat: Holland)

Ohueksi leikattua vasikan sisäpaistia, tonnikalamajoneesikastike, kapriksia ja rucolaa

Cold thinly sliced of veal roast with tuna-mayonnaise sauce, capers, and arugula

16,00 €

Wine Pairing 12/16/24 cl: KV: Prosecco – PV: Sangiovese Red – VV: Sangiovese White

Antipasto Misto (G, Lowlacotos)

Valikoima italialaisia leikkeleitä ja juustoja

Selection of Italian cold cuts and cheeses

For 1 - 15 € / For 2 - 24 €

Wine Pairing 12/16/24 cl: PV: Primitivo - VV: Arneis delle Langhe

Lisää: Focaccia leipää + 4 € / hlö - Add: Focaccia bread + 4 € / pax

I PIATTI (Main)

PRIMI PIATTI

**Our delicious fresh pasta is made by Pasta Factory Helsinki*

Pasta al Ragu' (GP*, L) 24€

Itsetehtyä tuorepastaa, naudan jauheliha tomaattikastikkeessa ja parmesaania
Fresh homemade pasta with ground beef in tomato sauce topped with parmesan

Pasta con piselli, basilico e pomodori secchi (GP*, L) 24 €

Itsetehtyä tuorepastaa, tuoreherne-basilika pesto (sisältää pinjansiemeniä, valkosipulia, oliiviöljyä, siruuna ja parmesaania)
Homemade fresh pasta in creamy peas and basil pesto

Spaghetti alle vongole (GP*, L) 26 €

Itsetehtyä tuore spaghettiä, tuoreita vongole-simpukoita, valkoviiniä, oliiviöljyä, valkosipulia ja persilja
Fresh spaghetti with vongole clams, white wine, olive oil, garlic and parsley

Risotto del giorno (G, L) 25 €

Päivän Risotto - Kysy päivän risottoa / Risotto of the day

GP Gluteenittomana pyydettyäessä / Gluten free pasta on request*

**Keittiössämme käsitellään viljatuotteita, joten emme pysty takaamaan 100 % gluteenittomuutta.*

**Our kitchen handles grain products, so we cannot guarantee 100% gluten-free.*

SECONDI PIATTI

Entrecote di manzo con salsa bearnaise (G, L)

(Country of origin of Meat: Finland)
Naudan entrecote, Bearnaise kastiketta lisukkeena kauden kasviksia

Beef entrecote, Bearnaise sauce with seasonal vegetables
38 €

Pesce stagionale (G, L)

tuoretta kalaa, beurre blanc kastike, varhaisperunat ja broccolini
Seasonal fresh fish, Hollandaise sauce, new potatoes and broccolini
36 €

Insalata di Cesare (L)

Romaine-salaatti, sitruunamehulla maustettuja kotitekoisia krutonkeja, oliiviöljyä, kananmunaa, Worcestershire-kastiketta, sardellia, valkosipulia, Dijon-sinappia, parmesaanijuustoa ja mustapippuria

Romaine salad, homemade croutons dressed with lemon juice, olive oil, egg, Worcestershire sauce, anchovies, garlic, Dijon mustard, parmesan cheese and black pepper
16 €

CHOOSE YOUR TOPPING:

Paistettua kananrintaa / fried chicken breast + 6 €

Tai/or

Paistettuja katkarapuja / fried shrimps + 6 €

Menu Bacco (3 course set menu)

Burrata (G, Vegetarian)

Tuoretta burrata-juustoa Pugliasta (pastöroitu),
tomaattia ja tuore basilika

Fresh Burrata cheese from Puglia (pasteurized),
tomato, fresh basil

Risotto del giorno (G)

Päivän Risotto

Risotto of the day

Tai/or

Pizza Roma

(contain gluten and lactose)

San Marzano tomaattikastike, fiordilatte mozzarella, kirsikkatomaatteja, tuore
Bufala Mozzarella d.o.p. (pastöroitu), ilmakuivattu "prosciutto di Parma" kinkku,
rucolaa ja ekstra-neitsytoliiviöljy

San Marzano tomato sauce, fiordilatte mozzarella, cherry tomatoes, Bufala
Mozzarella d.o.p. (pasteurised), rocket, prosciutto di Parma dry cured ham and
extra virgin olive oil

Tiramisu di Bacco

(contain gluten and lactose)

Tiramisu Baccon tapaan / Bacco's Tiramisu

46 € hlö

DOLCI (Desserts)

Tiramisu di Bacco (contain gluten and lactose)

Tiramisu Baccon tapaan / Bacco's Tiramisu

12 €

Affogato (G, L)

Itsetehtyjä Vaniljajäätelöä ja shotti espressokahvia
Homemade vanilla ice cream with a shot of espresso coffee

10 €

Gelato Artigianale di Bacco(G, L)

Itsetehtyjä VANILJAJÄÄTELÖ Tai PISTAASIJÄÄTELÖ
Homemade VANILLA Ice Cream Or PISTACHIO Ice Cream

12 €

Sorbetto Artigianale di Bacco (G, L, vegan)

Itsetehtyjä SITRUUNA-, MANSIKKA tai VESIMELONISORBETTI
Homemade LEMON, STRAWBERRY or WATERMELON SORBET

12 €

LE PIZZE

GLUTEENITON PIZZA / GLUTEN FREE PIZZA + 3,00 €

*Keittiössämme käsitellään viljatuotteita, joten emme pysty takaamaan 100 % gluteenittomuutta.

*Our kitchen handles grain products, so we cannot guarantee 100% gluten-free.

Roma 22 €

San Marzano tomaattikastike, fiordilatte mozzarella, kirsikkatomaatteja, Bufala Mozzarella (pastöroitu), prosciutto di Parma ilmakuivattu kinkku, rucolaa ja ekstra-neitsytoliiviöljyä

San Marzano tomato sauce, fiordilatte mozzarella, cherry tomatoes, Bufala Mozzarella d.o.p. (pasteurized), prosciutto di Parma dry cured ham, arugula, and extra virgin olive oil

Gamberetti (white pizza) 23 €

Fiordilatte mozzarella, katkarapuja, kesäkurpitsa, sitruunalla aromatisoitua korppujauhoa, mustapippuri

Fiordilatte mozzarella, shrimps, zucchini, lemon aromatized bread crumbs and black pepper

Margherita (Vegetarian) 16 €

San Marzano-tomaattikastiketta, fiordilatte mozzarella, parmesaani, basilika, ekstra-neitsytoliiviöljyä

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

Lisää / Add: Ilmakuivattu "Prosciutto di Parma" kinkku or Napoli Salami + 3€

Diavola 19,50 €

San Marzano-tomaattikastiketta, fiordilatte mozzarella, tulista salamia, ruohosipuli, ekstra-neitsytoliiviöljyä

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

Tonno e Cipolla 19,80 €

San Marzano-tomaattikastiketta, fiordilatte mozzarella, tonnikala, punasipuli, kaprikset, oliiveja, oregano, ekstra-neitsytoliiviöljyä

San Marzano tomato sauce, fiordilatte mozzarella, tuna, red onion, capers, olives, oregano, extra virgin olive oil

4 Stagioni 21,00 €

San Marzano-tomaattikastiketta, fiordilatte mozzarella, ilmakuivattua kinkkua, artisokkaa, herkkusieniä, oliiveja, ekstra-neitsytoliiviöljyä

Fiordilatte mozzarella, dry cured ham, artichokes, champignon mushrooms, olives, extra virgin olive oil

Vegana (L, Vegan) 17,50 €

Pizza ei sisällä mozzarella, pyydä lisäämään sitä, jos haluat.

San Marzano-tomaattikastiketta, oliiveja, aurinkokuivattu tomaatti, artisokka, basilika, ekstra-neitsytoliiviöljyä

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

San Marzano tomato sauce, olives, sun-dried tomato, artichokes, basil, extra virgin olive oil

Lisää mozzarella/Add mozzarella (Fiordilatte or Vegan) + 2 €