



IL BACARO
VINI & CUCINA

MENÙ DI CAPODANNO

MENÙ DI CARNE

Quaglia grigliata al caramello salato e flan di mais con cuore al formaggio
Grilled quail to the salty caramel and corn flan with cheese heart

Conchiglioni ripieni al ragù di cinghiale e crema al castelmagno
Conchiglioni pasta stuffed with wild boar and Castelmagno cheese sauce

Tonnarelli ai tre funghi
Tonnarelli pasta and three mushrooms sauce

Filetto di vitella laccato al miele tartufato e fave di cacao
Fillet of Veal glassed with truffled honey and cocoa beans

Tartufi di tiramisù ripieni
Stuffed tiramisu truffles

MENÙ DI PESCE

Fasolari croccanti con maionese di soya e uova di salmone
Cockles croissants with soya mayonnaise and salmon eggs

Gnocchi verdi con vongole e bottarga
Green gnocchi with clams and bottarga eggs

Crespella di salmone e robiola con salsa al melograno
Salmon crepes with robiola cheese and pomegranate sauce

Filetto di dentice in crosta di patate viola e crema di puntarelle e alici
Fillet of sea bream crusted with purple potatoes, chicory cream and anchovies

Tartufi di tiramisù ripieni
Stuffed tiramisu truffles

• EURO 100 •
ESCLUSO VINO
WINE NOT INCLUDED