



*I,
Bacco
Toscano*

**CUCINA TIPICA TOSCANA
...E MOLTO DI PIÙ**

**TYPICAL TUSCAN CUISINE
...AND MUCH MORE**

PIZZERIA

Menu'



Antipasti di Terra

TAGLIERE DI BACCO (per due persone) affettati toscani, crostini, coccoli, formaggio	€ 20,00
FANTASIA DI CROSTINI	€ 10,00
TAGLIERE DI FORMAGGI (per due persone) con composte e miele	€ 20,00
AFFETTATI MISTI TOSCANI	€ 10,00
COCCOLI CON PROSCIUTTO E STRACCHINO	€ 10,00
CROSTINI DI POLENTA FRITTI	€ 10,00
PERE ALLA GRIGLIA con pecorino toscano e miele	€ 10,00
SFORMATINO DI VERDURE con fonduta di formaggi	€ 10,00

Antipasti di Mare

● ANTIPASTO DI MARE CALDO	€ 14,00
● SAUTE' DI COZZE E VONGOLE ALLA MARINARA	€ 12,00
● SFORMATINO DI BRANZINO	€ 12,00
● INSALATINA DI MARE	€ 10,00
● IMPEPATA DI COZZE	€ 10,00

Primi Piatti di Terra

● PICI ALL'ANATRA	€ 12,00
● PAPPARDELLE AL CINGHIALE	€ 12,00
● TAGLIATELLE AI PORCINI	€ 12,00
● GNUDI CON CREMA DI TARTUFI o burro e salvia	€ 12,00
● TORTELLI DI PATATE GORGONZOLA E NOCI	€ 12,00
BAVETTE SPECK E PORRI	€ 12,00
SPAGHETTI AL RAGU' o AL POMODORO	€ 10,00
RIBOLLITA TOSCANA	€ 9,00
PAPPA AL POMODORO	€ 9,00
ZUPPA DI PORRI	€ 9,00

Primi Piatti di Mare

● PICI AL RAGU' DI POLPO	€ 14,00
● RISOTTO ALLA PESCATORA	€ 14,00
● SPAGHETTI ALLO SCOGLIO	€ 14,00
● SPAGHETTI ALLE VONGOLE	€ 15,00
● PENNETTE ORATA E POMODORINI	€ 14,00





Land Starters

BACCO'S PLATTER (for two) selection of Tuscan cold cuts, toasted bread, fried bread dough, cheese	€ 20,00
SELECTION OF CANAPÉS	€ 10,00
CHEESE PLATTER (for two) with compotes and honey	€ 20,00
TUSCAN COLD CUTS	€ 10,00
COCCOLI (fried bread dough) WITH HAM AND STRACCHINO (fresh, soft and creamy cheese)	€ 10,00
FRIED POLENTA CANAPÉS	€ 10,00
GRILLED PEAR with Tuscan pecorino cheese and honey	€ 10,00
VEGETABLE FLAN with cheese fondue	€ 10,00

Sea Starters

● HOT SEAFOOD STARTER	€ 14,00
● MARINARA STYLE MUSSEL AND CLAMS SAUTÉ	€ 12,00
● SEA BASS CASSEROLE	€ 12,00
● SEAFOOD LITTLE SALAD	€ 10,00
● IMPEPATA DI COZZE peppered mussels	€ 10,00

Land Firts Courses

● PICI WITH DUCK RAGOUT	€ 12,00
● PAPPARDELLE WITH WILD BOAR	€ 12,00
● TAGLIATELLE WITH PORCINI MUSHROOMS	€ 12,00
● GNUDI WITH TRUFFLE SAUCE or butter and sage sauce	€ 12,00
● POTATO STUFFED TORTELLI WITH GORGONZOLA CHEESE AND WALNUTS	€ 12,00
BAVETTE WITH SPECK E LEEK	€ 12,00
SPAGHETTI WITH MEAT RAGOUT or WITH TOMATO SAUCE	€ 10,00
RIBOLLITA TOSCANA (typical Tuscan vegetable and bread soup)	€ 9,00
PAPPA AL POMODORO (typical Tuscan tomato and bread soup)	€ 9,00
LEEK SOUP	€ 10,00

Sea Firts Courses

● PICI WITH OCTOPUS RAGOUT	€ 14,00
● PACCHERI ALLA PESCATORA (with seafood)	€ 14,00
● SPAGHETTI ALLO SCOGLIO (with shellfish)	€ 14,00
● SPAGHETTI WITH CLAMS	€ 15,00
● PENNETTE WITH SEA BREAM AND CHERRY TOMATOES	€ 14,00





Secondi Piatti di Terra

BISTECCA ALLA FIORENTINA	€ /Kg 45,00
●FRITTO DI BACCO <i>pollo e coniglio fritti con verdure di stagione</i>	€ 18,00
●GRIGLIATA MISTA <i>(per due persone) pollo, rosticciana, salsiccia, manzo</i>	€ 32,00
●GRIGLIATA MISTA <i>(per una persona) pollo, rosticciana, salsiccia, manzo</i>	€ 16,00
HAMBURGER DI CHIANINA <i>con pancetta croccante, cipolla caramellata al balsamico e patatine fritte</i>	€ 16,00
GALLETTO AL MATTONE <i>con patate al forno</i>	€ 16,00
PEPOSO ALL'IMPRUNETANA	€ 14,00
FRANCESINA	€ 14,00
TAGLIATA RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA	€ 20,00
●TAGLIATA AI FUNGHI PORCINI	€ 22,00
FILETTO AL PEPE VERDE	€ 28,00
FILETTO ALL'ACETO BALSAMICO	€ 28,00
FILETTO ALL'ALPINA	€ 30,00
LOMBATINA DI VITELLA <i>con contorno</i>	€ 18,00



Secondi Piatti di Mare

●SALMONE ALLA GRIGLIA <i>con patate prezzemolate</i>	€ 20,00
●FRITTURA DI GAMBERI E CALAMARI <i>con verdure pastellate</i>	€ 18,00
●TEGAMACCIO DEL PESCATORE <i>(per due persone)</i>	€ 30,00
●POLPO PIASTRATO <i>con crema di patate</i>	€ 18,00
●CALAMARO AL FORNO <i>ripieno alle verdure</i>	€ 16,00

Contorni

INSALATA VERDE	€ 4,00
INSALATA MISTA	€ 5,00
VERDURE GRIGLIATE	€ 5,00
PATATE AL FORNO	€ 5,00
●PATATINE FRITTE	€ 4,00
CARCIOFI FRITTI	€ 6,00
●PORCINI FRITTI <i>in pastella</i>	€ 6,00
FAGIOLI ALL'UCCELLETTO	€ 5,00
CECI ALL'OLIO	€ 5,00





Land Second Courses

BISTECCA ALLA FIORENTINA (grilled T-bone steak)	€ /Kg 45,00
●BACCO'S FRY fried chicken and rabbit with season vegetables	€ 18,00
●MIXED GRILL (for two) cockerel, pork rib, sausage, beef	€ 32,00
●MIXED GRILL (for one) cockerel, pork rib, sausage, beef	€ 16,00
CHIANINA HAMBURGER with crispy bacon, balsamic vinegar caramelized onion and french fries	€ 16,00
GALLETTO AL MATTONE (roast cockerel under a brick) with baked potatoes	€ 16,00
PEPOSO ALL'IMPRUNETANA (Tuscan pepper and red wine beef stew)	€ 14,00
FRANCESINA	€ 14,00
TAGLIATA (beef slices) ROCKET AND GRANA CHEESE SHAVINGS	€ 20,00
●TAGLIATA (beef slices) WITH PORCINI MUSHROOMS	€ 22,00
FILLET FLAVOURED WITH GREEN PEPPER	€ 28,00
FILLET WITH BALSAMIC VINEGAR	€ 28,00
ALPINE STYLE FILLET	€ 30,00
VEAL SIRLOIN with side dish	€ 18,00

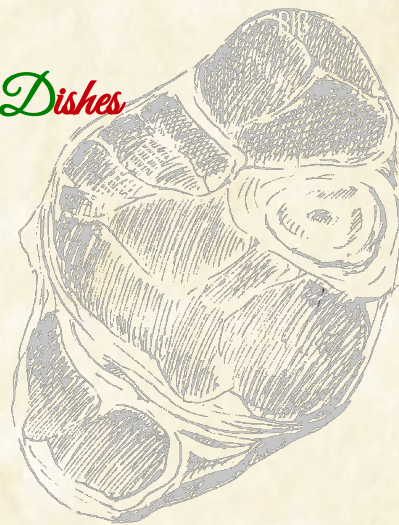


Sea Second Courses

●GRILLED SALMON with parsley potatoes	€ 20,00
●FRIED SHRIMPS AND CALAMARI with battered vegetables	€ 18,00
●TEGAMACCIO DEL PESCATORE (for two)	€ 30,00
●GRILLED OCTOPUS with potatoes cream	€ 18,00
●BAKED CALAMARO stuffed with vegetables	€ 16,00

Side Dishes

GREEN SALAD	€ 4,00
MIXED SALAD	€ 5,00
GRILLED VEGETABLES	€ 5,00
●BAKED POTATOES	€ 5,00
●FRENCH FRIES	€ 4,00
FRIED ARTICHOKES	€ 6,00
●FRIED PORCINI MUSHROOMS battered	€ 6,00
FAGIOLI ALL'UCCELLETTO	€ 5,00
CHICKPEAS IN OLIVE OIL	€ 5,00





Pizze classiche



MARGHERITA pomodoro, mozzarella	€ 6,00
MARINARA pomodoro, aglio, origano	€ 5,00
NAPOLI pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe, origano	€ 8,00
VEGETARIANA pomodoro, mozzarella, verdure miste di stagione	€ 8,00
TONNO E CIPOLLA pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla (rossa o bianca)	€ 8,00
QUATTRO FORMAGGI formaggi misti (bianca o rossa)	€ 8,00

bianche

ALLEGRA mozzarella, prosciutto cotto, funghi, scaglie di grana	€ 8,00
DELICATA mozzarella, pomodorini, rucola, prosciutto crudo	€ 10,00
DELIZIA mozzarella, gorgonzola, fiori di zucca	€ 10,00
DI BACCO mozzarella, scamorza, funghi, crema al tartufo	€ 10,00
SALSICCIA E FRIARIELLI mozzarella, salsiccia e friarielli	€ 10,00
RIPIENA DEL PIZZAIOLO mozzarella, scamorza, funghi, prosciutto cotto	€ 12,00
CONTADINA mozzarella, salsiccia, patate, cipolla	€ 8,00
MEDITERRANEA mozzarella, pomodoro fresco a fette, basilico, origano, aglio	€ 8,00
PISTACCHIOSA mozzarella, stracchino, mortadella e pistacchi	€ 10,00
CRUDO E STRACCHINO	€ 10,00
SPECK E MASCARPONE	€ 10,00

rosse

BUFALA mozzarella, bufala	€ 8,00
QUATTRO STAGIONI DI BACCO pomodoro, mozzarella, olive, prosciutto cotto, verdure grigliate	€ 10,00
CAPRICCIOSA DEGLI ARTISTI pomodoro, mozzarella, carciofi, funghi, brie, prosciutto crudo	€ 10,00
GOLOSA pomodoro, quattro formaggi, prosciutto crudo	€ 10,00
INDIAVOLATA pomodoro, mozzarella, salamino piccante, scaglie di grana	€ 8,00
PARMIGIANA pomodoro, mozzarella, melanzane, parmigiano grattugiato	€ 8,00
CALABRESE pomodoro, mozzarella, 'nduja, cipolla	€ 8,00
BOSCAIOLA pomodoro, mozzarella, funghi, olive, crema tartufo	€ 8,00
●FRUTTI DI MARE pomodoro, mozzarella, frutti di mare	€ 15,00
●PORCICCIA pomodoro, mozzarella, funghi porcini, salsiccia	€ 10,00
CORRIDORA pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, salsiccia, cipolla	€ 8,00
GUSTOSA pomodoro, mozzarella, peperoni, salamino piccante, cipolla	€ 8,00
CALZONE CLASSICO mozzarella, prosciutto cotto	€ 8,00
CALZONE FARCITO mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, salsiccia	€ 10,00





Pizzas classical



MARGHERITA tomato, mozzarella cheese	€ 6,00
MARINARA tomato, garlic, oregano	€ 5,00
NAPOLI tomato, mozzarella cheese, capers, anchovies, oregano	€ 8,00
VEGETARIANA tomato, mozzarella cheese, mixed seasonal vegetables	€ 8,00
TONNO E CIPOLLA tomato, mozzarella cheese, tuna fish, onion (red or white)	€ 8,00
QUATTRO FORMAGGI mixed cheese (red or white)	€ 8,00

white

ALLEGRA mozzarella cheese, cooked ham, mushrooms, Grana cheese shavings	€ 8,00
DELICATA mozzarella cheese, cherry tomatoes, rocket, cooked ham	€ 10,00
DELIZIA mozzarella cheese, Gorgonzola cheese, pumpkin blossoms	€ 10,00
DI BACCO mozzarella cheese, scamorza cheese, mushrooms, truffle cream	€ 10,00
SALSICCIA E FRIARIELLI mozzarella cheese, sausage, friarielli	€ 10,00
RIPIENA DEL PIZZAIOLO mozzarella cheese, scamorza cheese, mushrooms, cooked ham	€ 12,00
CONTADINA mozzarella cheese, sausage, potatoes	€ 8,00
MEDITERRANEA mozzarella cheese, fresh tomato slices, basil, oregano, garlic	€ 8,00
PISTACCHIOSA mozzarella cheese, stracchino cheese, mortadella and pistachios	€ 10,00
CRUDO E STRACCHINO mozzarella cheese, ham, stracchino cheese	€ 10,00
SPECK E MASCARPONE mozzarella cheese, speck, mascarpone cheese	€ 10,00

red

BUFALA tomato, mozzarella cheese, buffalo mozzarella cheese	€ 8,00
QUATTRO STAGIONI DI BACCO tomato, mozzarella cheese, olives, cooked ham and grilled vegetables	€ 10,00
CAPRICCIOSA DEGLI ARTISTI tomato, mozzarella cheese, artichokes, mushrooms, brie, ham	€ 10,00
GOLOSA tomato, four cheeses, ham	€ 10,00
INDIAVOLATA tomato, mozzarella cheese, pepperoni, Grana cheese shavings	€ 8,00
PARMIGIANA tomato, mozzarella cheese, aubergines, grated Parmesan cheese	€ 8,00
CALABRESE tomato, mozzarella cheese, "Nduja" (Calabrian very spicy pork paste), onion	€ 8,00
BOSCAIOLA tomato, mozzarella cheese, mushrooms, olives, truffle cream	€ 8,00
●FRUTTI DI MARE tomato, mozzarella cheese, seafood	€ 15,00
●PORCICCIA tomato, mozzarella cheese, Porcini mushrooms, sausage	€ 10,00
CORRIDORA tomato, mozzarella cheese, cooked ham, sausage, onion	€ 8,00
GUSTOSA tomato, mozzarella cheese, peppers, pepperoni, onion	€ 8,00
CALZONE CLASSICO mozzarella cheese, cooked ham	€ 8,00
CALZONE FARCITO mozzarella cheese, cooked ham, mushrooms, artichokes, sausage	€ 10,00






Dessert

CANTUCCI CON VINSANTO	€ 5,00
TIRAMISU' <i>al caffè</i>	€ 5,00
SALAME DOLCE	€ 5,00
CRUMBLE DI MELE <i>con gelato alla crema</i>	€ 6,00
CREMA AL MASCARPONE <i>con amaretti</i>	€ 5,00
● PANNA COTTA <i>con cioccolata o frutti di bosco</i>	€ 5,00
CHEESECAKE <i>al cioccolato o ai frutti di bosco</i>	€ 5,00
CREMA CATALANA FLAMBE'	€ 5,00
TORTA CIOCCOLATO E PERE	€ 5,00
DOLCE DEL GIORNO: SINFONIA DI BACCO <i>(mousse al cioccolato, tiramisù e crumble di mele)</i>	€ 7,00
PIZZA DOLCE RIPIENA CON MASCARPONE E FRUTTI DI BOSCO	€ 12,00
PIZZA DOLCE RIPIENA CON MASCARPONE E CREMA DI NOCCIOLE	€ 12,00

Bibite

ACQUA <i>naturale o frizzante in bottiglia da 0,50 litri - 0,75 litri</i>	€ 1,00 -	€ 2,00
COCA COLA, FANTA, SPRITE, THE (LIMONE/PESCA) <i>in lattina da 0,33 litri</i>		€ 3,00
BIRRA ALLA SPINA <i>0,20 litri - 0,40 litri - 1,00 litri</i>	€ 3,00 - € 5,00 -	€ 10,00
VINO DELLA CASA BIANCO O ROSSO <i>0,25 litri - 0,50 litri - 1,00 litri</i>	€ 3,00 - € 5,00 -	€ 10,00
BIRRE IN BOTTIGLIA <i>Moretti - Castello - Ichnusa</i>		€ 5,00
VINI IN BOTTIGLIA		Lista dei vini su richiesta



Caffetteria e Bar

CAFFÈ '	€ 1,50
LIQUORI	€ 3,00
COPERTO	€ 2,00

LE INFORMAZIONI CIRCA LA PRESENZA DI ALLERGENI NEI PIATTI
SERVITI SONO DISPONIBILI NELLE PAGINE IN FONDO AL MENU. VI INVITIAMO COMUNQUE A
SEGNALARE AL PERSONALE DI SALA EVENTUALI ALLERGIE E INTOLLERANZE

● LA PORTATA PUO' CONTENERE INGREDIENTI SURGELATI





Desserts

CANTUCCI (crescent-shaped dried biscuits) WITH VINSANTO	€ 5,00
TIRAMISU' with coffee or seasonal fresh fruit	€ 5,00
SALAME DOLCE chocolate "salami"	€ 5,00
APPLE CUMBLE with cream ice-cream	€ 6,00
MASCARPONE CREAM WITH AMARETTI	€ 5,00
● PANNA COTTA (cream pudding) with chocolate or wild berries	€ 5,00
CHEESECAKE with chocolate or wild berries	€ 5,00
CREAM BRULEE	€ 5,00
CHOCOLATE AND PEAR CAKE	€ 5,00
● DESSERT OF THE DAY: BACCO'S SIMPHONY (chocolate mousse, tiramisù and apple crumble)	€ 7,00
SWEET PIZZA WITH MASCARPONE CHEESE AND WILD BERRIES	€ 12,00
SWEET PIZZA WITH MASCARPONE CHEESE AND HAZELNUT CREAM	€ 12,00

Drinks

WATER still or sparkling 0,50 l – 0,75 l bottles	€ 1,00 -	€ 2,00
COCA COLA, FANTA, SPRITE, COLD TEA (LEMON/PEACH) 0,33 l can	€ 3,00	
DRAUGHT BEER 0,20 l – 0,40 l – 1,00 l	€ 3,00 -	€ 5,00 - € 10,00
VINO DELLA CASA BIANCO O ROSSO 0,25 l – 0,50 l – 1,00 l	€ 3,00 -	€ 5,00 - € 10,00
BOTTLED BEERS Moretti - Castello - Ichnusa		€ 5,00
BOTTLED WINES		Wine list on request

Café and Bar

COFFEE	€ 1,50
SPIRITS	€ 3,00
COVER CHARGE	€ 2,00

YOU CAN ASK OUR STAFF FOR INFORMATION ABOUT THE PRESENCE OF ALLERGENS IN OUR DISHES

- THE DISH MAY INCLUDE FROZEN INGREDIENTS



Siamo lieti di avervi accolti con i nostri menù stagionali di "cucina toscana", le nostre nuove proposte e le nostre pizze "speciali", in un ambiente tipico ed accogliente con spazi esclusivi. Certi di aver fatto piacere al vostro palato, Vi ringraziamo di averci scelto.

We are pleased to welcomed you with our seasonal menus of "Tuscan cuisine", our new proposals and our "special" pizzas in a typical and welcoming ambience with exclusive rooms.

Being sure of catering to your every whim, we thank You for choosing us.

I ' BACCO TOSCANO E ' LIETO DI METTERSI A DISPOSIZIONE PER CENE A TEMA, FESTE, CERIMONIE, COMPLEANNI, FESTE DI LAUREA E DI FINE ANNO SCOLASTICO, CENE E PRANZI AZIENDALI ECC.

Per informazioni potete chiedere al personale di sala o contattarci telefonicamente ai n. 0571657223 e 3287234152 o tramite email al seguente indirizzo: ibaccotoscano@gmail.com

I ' BACCO TOSCANO IS AVAILABLE FOR THEME DINNERS, PARTIES, CERIMONIES, BIRTHDAY PARTIES, GRADUATION AND END-OF-SCHOOL-YEAR PARTIES, BUSINESS LUNCHEONS AND DINNERS, ETC.

For information please ask our staff or call us at +39 0571657223 and +39 3287234152 or mail to the following email address: ibaccotoscano@gmail.com

www.ibaccotoscano.it