

# BACCANO

PIZZERIA - TRATTORIA

25, BOULEVARD JEAN- JAURES - 92100 BOULOGNE-BILLANCOURT

TEL. : 01 40 84 80 08

[WWW.BACCANO.FR](http://WWW.BACCANO.FR)



[BACCANO@BACCANO.FR](mailto:BACCANO@BACCANO.FR)

## ANTIPASTI ---

<b>BIANCA</b>	<b>8</b>
<b>BIANCA PARMIGIANO</b>	<b>9</b>
<b>AFFETTATO MISTO</b>	<b>32</b>
Charcuterie Italienne, Mozzarella di Bufala 125grs, Légumes grillés	
<b>MOZZARELLA IN CARROZZA</b>	<b>13</b>
Beignet de pain et Mozzarella di Bufala	
<b>MELANZANE ALLA PARMIGIANA</b>	<b>17</b>
Mille-feuille d'Aubergines, Fior di latte et Parmesan	
<b>COCIMILOVO</b>	<b>15</b>
Oeuf mollet, Recette du moment, cuisson sur table	
<b>POLPO ARROSTITO</b>	<b>18</b>
Tentacule de Poulpe grillée, Purée de Pommes de terre & Céleri	
<b>CALAMARI FRITTI</b>	<b>16</b>
Panaché de Calamars, Courgettes Frites	
<b>MISTO FRESCO</b>	<b>16</b>
Légumes mélangés, Mozzarella di Bufala	
<b>INSALATINA DI CARCIOFI</b>	<b>17</b>
Artichauts poivrades marinés, feuilles de Grana	
<b>FRISELLA</b>	<b>13</b>
Pain au blé dur des Pouilles, Tomates cerises, Ail, Basilic, Origan	
<b>BURRATA PUGLIESE</b>	<b>18</b>
Tomates cerises, Burrata 125grs	

## INSALATE ---

<b>POLPO</b>	<b>18</b>
Poulpe, Haricots verts, Tomates cerises, Pommes de terre, huile d'olive	
<b>AIUOLA</b>	<b>17</b>
Salade de saison, Mozzarella di Bufala, Haricots verts, Avocat, Courgettes marinées, Menthe	
<b>PRATO</b>	<b>19</b>
Filet de Thon, Carottes, Fenouil, Petits pois, Oignons rouges, Zeste de citron, Salade de saison, Huile d'olive citronnée	
<b>SVEDESE</b>	<b>17</b>
Salade de saison, Saumon mariné maison et Avocat	

## CARPACCI ---

<b>MANZO</b>	<b>16</b>
Fines tranches de bœuf, Copeaux de parmesan, Câpres	
<b>VITELLO TONNATO</b>	<b>18</b>
Fines tranches de veau, Crème au thon, Anchois, Câpres	

## PRIMI ---

<b>SPAGHETTONE AL POMODORO FRESCO</b>	<b>15</b>
Tomates cerises, Ail et Basilic	
<b>SPAGHETTONE TIPICO</b>	<b>17</b>
Tomates séchées, Anchois, Ail, Persil, Huile d'olive	
<b>RAVIOLI BURRO E SALVIA</b>	<b>20</b>
Epinards, Ricotta, Beurre, Sauge	
<b>TAGLIATELLE ALL' ORTOLANA</b>	<b>17</b>
Légumes du Moment	
<b>TAGLIATELLE AL RAGÙ BIANCO</b>	<b>17</b>
Ragoût de bœuf, Céleri, Carottes, Oignons	
<b>SPAGHETTONE ALLA CARBONARA</b>	<b>18</b>
Guanciale, Jaunes d'œufs, Pecorino Romano	
<b>RIGATONI ALL' AMATRICIANA</b>	<b>18</b>
Guanciale, Tomates, Pecorino Romano	
<b>LINGUINE AL PESTO</b>	<b>17</b>
Basilic, Parmesan, Pignons de pin, Huile d'Olive	
<b>LASAGNA</b>	<b>19</b>
Ragoût de Bœuf, Tomate, Fior di latte, Parmesan	
<b>LINGUINE ALLO SCOGLIO</b>	<b>24</b>
Palourdes, Moules, Gambas, Calamars	
<b>LINGUINE ALLE VONGOLE</b>	<b>22</b>
Palourdes, Huile d'olive, Ail et Tomates cerises	
<b>RISOTTO DI MARE</b>	<b>25</b>
Poisson, Fruits de Mer selon arrivage	

## SECONDI PIATTI ---

<b>STINCO D'AGNELLO</b>	<b>26</b>
Souris d'agneau cuisson lente dans son jus, Pommes de terre au four, Ail et Persil	
<b>COSTATA DI VITELLO ALLA MILANESE</b>	<b>25</b>
Côte de veau panée, Salade mixte, Grana	
<b>OSSO BUCO</b>	<b>27</b>
Jarret de veau et son jus, Petits pois	
<b>SCALOPPINA AL MARSALA</b>	<b>22</b>
Escalope de veau, Champignons, Marsala	
<b>SCALOPPINA AL LIMONE</b>	<b>21</b>
Escalope de veau, Citron, Beurre	
<b>STRACCETTI DI VITELLO</b>	<b>23</b>
Émincé de veau, Olives noires et Artichauts	
<b>FRITTURA DI PESCE</b>	<b>25</b>
Calamars, Gambas, Filets de Poisson, Courgettes	

## MENU BAMBINI ---

<b>MINI MARGHERITA O REGINA - PASTA</b>	<b>12</b>
<b>GELATO 1 BOULE</b>	

## PIZZE TRADIZIONALI --- EU

<b>COSACCA</b>	14
Sauce tomate, Parmesan, Huile d'olive	
<b>CAPRICCIOSA</b>	19
Sauce tomate, Fior di latte, Salami piquant, Jambon blanc, Artichauts, Champignons, Olives	
<b>MARINARA</b>	11
Sauce tomate, Ail, Origan, Huile d'olive	
<b>MARGHERITA</b>	12
Sauce tomate, Fior di latte, Basilic	
<b>NAPOLETANA</b>	14
Sauce tomate, Fior di latte, Anchois, Olives, Câpres, Basilic	
<b>MARGHERITA AOC</b>	17
Sauce tomate, Mozzarella di Bufala, Basilic	
<b>TONNO</b>	16
Sauce tomate, Fior di latte, Thon, Oignons rouges	
<b>PARMA</b>	18
Sauce tomate, Fior di latte, Jambon de Parme	
<b>DIAVOLA</b>	16
Sauce tomate, Fior di latte, Salami piquant, Basilic	
<b>REGINA</b>	16
Sauce tomate, Fior di latte, Jambon blanc, Champignons	
<b>VEGETARIANA</b>	16
Sauce tomate, Fior di latte, Artichauts, Champignons, Olives	
<b>QUATTRO FORMAGGI</b>	17
Assortiment de fromages	
<b>MELANZANA</b>	17
Sauce tomate, Aubergines frites, Ricotta, Basilic	
<b>QUATTRO STAGIONI</b>	17
Sauce tomate, Fior di latte, Jambon blanc, Artichauts, Champignons, Olives	

## RIPIENO (CALZONE) --- EU

<b>CLASSICO</b>	16
Sauce tomate, Fior di latte, Jambon blanc	
<b>SPECK</b>	19
Sauce tomate, Fior di latte, Scamorza, Speck	

## FOCACCE --- EU

<b>BURRATA</b>	20
Burrata, Roquette, Tomates cerises, Basilic	
<b>VERDURA</b>	20
Légumes grillés de saison, Mozzarella di Bufala	

## PIZZE CREATIVE --- EU

<b>INFERNO</b>	19
Sauce tomate, Mozzarella di Bufala, Salami piquant, 'Nduja, Piment	
<b>FINOCCHIONA</b>	19
Fior di latte, Salami piquant, Fenouil, Romarin	
<b>BUFALINA</b>	18
Mozzarella di Bufala, Tomates cerises, Basilic	
<b>BONA</b>	19
Gorgonzola, Jambon blanc, Parmesan, Ail, Piment, Huile d'olive	
<b>TRUFFALDINA</b>	21
Crème de truffe, Fior di latte, Roquette, Parmesan	
<b>BRESAOLINA</b>	19
Fior di latte, Bresaola, Roquette, Parmesan	
<b>CALABRESE</b>	19
Sauce tomate, Mozzarella di Bufala, 'Nduja, Parmesan, Basilic	
<b>DOLCE E SALATO</b>	19
Burrata, Speck, Tomates cerises, Basilic	
<b>'MPRASCATA</b>	20
Sauce tomate, Stracciatella, Tomates séchées, Amandes, Huile d'olive, Origan	
<b>PESTO</b>	19
Fior di latte, Tomates cerises, Pesto, Parme, Basilic	

---

## DOLCI --- EU

<b>CAFFÈ DELIZIA</b>	12
<b>GELATI</b>	8
2 Parfums : Vanille, Chocolat, Pistache, Café, Noisette, Fruits rouges, Mandarine, Citron	
<b>BABÀ AL RHUM</b>	11
<b>PANNA COTTA</b>	8
<b>CANNOLO SICILIANO</b>	9
<b>TIRAMISÙ</b>	10
<b>PROFITEROLES</b>	10
<b>TORTA PISTACCHIO CIOCCOLATO</b>	10
<b>TORTA RICOTTA E PERE</b>	10
<b>PIZZETTA ALLA NUTELLA</b>	12
<b>COPPA LIMONCELLO</b>	10
<b>COPPA AMARENA</b>	11

# VINI

## ROSSO

	15 cl	75 cl
CIAURIA PIETRO CACIORGNA 2022	10	52
IL PALAGIO WHEN WE DANCE 2021	9,5	45
NERO D'AVOLA NERÉ DOP	7,5	34
SANGIOVESE DI MAJO NORANTE IGT	7	29
CANNONAU COSTERA ARGIOLAS DOC	9	41
PRIMITIVO FEUDI DI SAN MARZANO IGT	7,5	34
DOLCETTO D'ALBA FEYLES DOC	9,5	45
CHIANTI COLLI SENESI TALOSA DOC	8	37
CHIANTI CLASSICO ROCCA DI CASTAGNOLI DOC BIO	9,5	45
VALPOLICELLA CLASSICO VENTURINI DOC	7,5	34

## BIANCO

	15 cl	75 cl
DROPPELLO TENUTA FERTUNA IGT	9	45
UMANI RONCHI VERDICCHIO 2022	8,5	39
MUSITA GRILLO ORGANICUS 2022	8	37
ORVIETO CLASSICO RUFFINO DOC	7,5	33

## ROSATO

	15 cl	75 cl
ROSÉ DI NERÉ FEUDO MACCARI IGP	9	41
PINOT GRIGIO MASTRI IGT	7,5	34
CHIARETTO BERTAROSE BERTANI IGT	8	38

## ECCEZIONALE

	75 cl
SÉLECTION DE VINS CHANGEANTE À DÉCOUVRIR	

## BACCANO SPRITZ

	EU
<b>NONINO</b> Amaro Nonino, Prosecco, Eau de Seltz, Rondelle de Citron	13
<b>ORIGINAL</b> Apérol, Prosecco, Eau de Seltz, Rondelle d'Orange	10
<b>UGO</b> Liqueur de Sureau, Prosecco, Eau de Seltz, Rondelle de Pomme	10
<b>ROSSINO</b> Campari, Prosecco, Eau de Seltz, Rondelle d'Orange	11
<b>LIMONINO</b> Limoncello, Prosecco, Eau de Seltz, Rondelle de Citron	10
<b>BERGAMOTTO</b> Italicus, Prosecco, Eau de Seltz, Rondelle de Citron	13

## BIRRA

	25 cl	33 cl	50 cl	EU
PERONI NASTRO AZZURRO	6	7	9	

## APERITIVI ITALIANI

	EU
AMERICANO   NEGRONI   SBAGLIATO	10
MARTINI ROSSO / BIANCO   BELLINI   ROSSINI	10

# BOLLICINE

	15 cl	75 cl
LAMBRUSCO ROSSO LOMBARDINI DOC		27
LAMBRUSCO ROSATO LOMBARDINI DOC		27
PROSECCO	9	39
PROSECCO LA SERENATA	10	48
FERRARI MAXIMUM BIANCO 2021	14	78
FERRARI MAXIMUM ROSATO 2021	14	81

## GRAPPE E DIGESTIVI

	EU
SAMBUCA / AMARETTO	7
LIMONCELLO / GRAPPA	7

## ALCOLICI

	EU
VODKA / WHISKY / GIN / RHUM	10
RHUM DIPLÔ / DON PAPA	12

## ACQUE

	50 cl	75 cl	EU
SURGIVA PLATE OU GAZEUSE	5	7	

## SODA

	EU
COCA COLA / COCA COLA ZÉRO	5
FANTA / SPRITE / ICE TEA	5
PERRIER / SCHWEPES	5

## SUCCHI DI FRUTTA

	EU
ORANGE / ACE	5
ABRICOT / POMME / POIRE	5

## COCKTAILS 0.0

	EU
WASABI / CITRON VERT / BASILIC	9
GINGEMBRE / CITRON / MIEL	9
CURCUMA / ORANGE / ANANAS / FLEUR DE SUREAU	9

## CAFFE

	EU
ESPRESSO / DEK	2,5
DOPPIO	5
MACCHIATO	3
CAPPUCCINO	6
THÉ	5