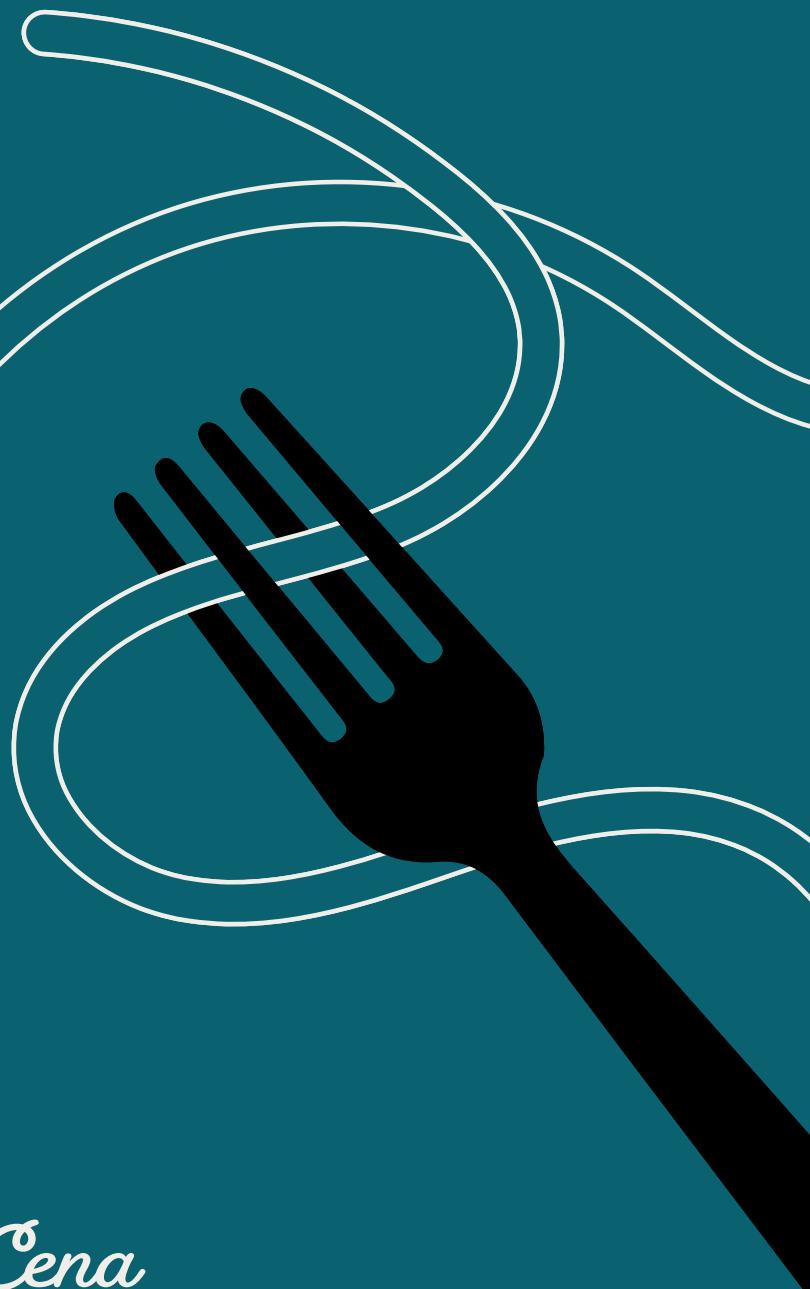


*casa*  
**BACHELLI**  
*Cucina di Quartiere*



*La Cena*

# Coccolati con un Signor Aperitivo!

## Gin Tonic Cocktail Spritz

Serviti con tonica Fever-Tree

### Monkey 47

Nel 2008, Alexander Stein fondò la Black Forest Distillery con l'intento di produrre il miglior gin che il mondo avesse mai visto, oggi è in assoluto uno dei più amati. 14,9

### Hendrick's

Tra i più popolari in Gran Bretagna, distillato in alambicchi a ripasso in rame. Due ingredienti inediti, cetriolo e petali di rosa, per un aroma delizioso e rinfrescante. 11,9

### Tanqueray

È l'unico Gin che subisce 4 fasi di distillazione che gli regalano un inconfondibile gusto secco e ricercato. 8,9



### Alternative Moskow

Vodka, Lime, Ginger Beer, Maracuja. 8

### Americano

Campari, Carpano, Tonica, Angostura. 6

### Analcolico alla frutta

Succo d'Arancia, succo d'Ananas, Lime, glassa di Melograno o Maracuja. 7

### Sangria

Ricetta storica iberica a lunga macerazione preparata da noi con frutta fresca. 6

### Tropical

Un'alternativa estiva per stupirti! Prosecco, Aperol e spuma alla Maracuja. 7

### Aperol/Campari

Il classico dei classici: Prosecco, Aperol o Campari. 5

### Misto

Hai mai provato a mescolare i grandi classici? Prosecco, Aperol, Bitter Campari. 5

### Select

Antica ricetta veneziana del 1920. Tuffati in laguna! Prosecco, Select. 5

### Cynar

Alle origini dell'aperitivo italiano!  
Prosecco, Cynar. 5

## I Taglieri

Completali con i pinzini della tradizione +2,9

### Primizie di Crudi

Accompagnate da Grissini Artigianali

Il Principe dei Parma: Sant'Ilario, Paleta de Bellota 100% Iberico, San Daniele DOP. 19,9

Perfette con Testacalda +5,9 +28,9

### Kilometro Zero

Le specialità dell'azienda La Bosca di Codrea con la Giupèta e Salsa Ferrarese

Salamina da Taglio, Pancetta Arrotolata, Salame Nostrano. 13,9

Perfette con Fortana +3,9 +19,9

## Per iniziare con stile.

Tartare di Grigio Alpina, allevata al pascolo in Südtirol.

### La Tua!

Senape antica, aceto di lamponi, maionese al pepe verde di Sichuan, nocciole e chutney di cipolle rosse 15,9

### La Fresca

Yogurt greco all'aneto in scalogno e lime. 14,90

### La Tradizionale

Olio Evo d'Abruzzo, capperi, scorza di limone e trito di acciughe e pomodori secchi. 13,9

Perfette con Trento DOC +34,9

### Il Frittino

Crocchette di Jamón Iberico e bocconcini di formaggio Camembert. 7,9  
5,9 Se abbinato ad un tagliere

Abbinalo a un tagliere per il massimo della goduria!

### Imperdibile Selezione

Accompagnata con la Giardiniera di Tiziana

Patacotto, il PataNegra cotto, Lonza Extra, Salame Tigrinto, Prosciutto Affumicato dei Colli Berici. 15,9

Perfetta con Albana Belladama +4,9 +23,9

### I Formaggi che stupiscono

Accompagnati con confettura artigianale

Parmigiano Reggiano DOP 60 mesi, Taleggio DOP, Blu del Moncenisio. 14,9

Perfetti con Falanghina +5,9 +29,9



# La Pasta fatta a mano

dalle nostre sfogline

## Tagliatelle

**Sugo di Corte:**  
Ragù bianco di pollo Vittorioso ruspante. 11,9

**Ragù Tradizionale:**  
Il pentolone della Nonna sul fuoco lento. 11,9

**Perfette con Sangiovese**

+4,9 +23,9

## I Cappelletti

**In brodo:**  
Ti scaldano il cuore e l'anima! 13,9

**Ricchi e Poveri:**  
in brodo di fagioli, secondo antica tradizione ferrarese. 14,9

**Perfette con Lambrusco**

+31,9

## Mezzelune

Ripiene di Ricotta e Sua Maestà la Salamina da Sugo di Codrea su fondua di Taleggio. 14,9

**Perfetti con Bolgheri**

+24,9

## I Cappellacci

L'immancabile, iconico e insostituibile piatto della tradizione Ferrarese, ripieni di zucca con ragù o burro e salvia 12,9

**Perfetti con Bolgheri**

+31,9

# Gli Spunciotti

non potrai più farne a meno

so  
lo  
a cena

## Scegli tra:

**Guazzetto di cozze**  
con gorgonzola e aneto

**Baccalà mantecato**  
su pan brioche

**Seppia in umido**  
con piselli e polentina

**Carpaccio di salmone**  
con panna acida

**Polpo alla Luciana**

**Tartare di grigio alpina**  
con yogurt greco all'aneto in scalogno e lime

**Tagliata di grigio alpina**

**Cappellaccio al ragù**

**Cappelletto Fritto** con salsa cacio e pepe e tartufo estivo

**Tris di formaggi**

**5 Spunciotti**

Perfetti per cena

24,9

**3 Spunciotti**

Per un ricco aperitivo

17,9

# La Regina della griglia

## Tagliata di Grigio Alpina

Il taglio più gustoso della Grigio Alpina di Hannes Mair, 8 mesi all'anno al pascolo. Dopo questa sarà difficile mangiarne altre. 19,9

**Perfetta con Pinot Nero** +7,9 +39,9

## Il Castrato da Amare

La braciola alla griglia della pecora più buona al mondo: la razza Texel. Solo da godere e rigodere! 16,9

**Perfetto con Albana Belladama** +4,9 +23,9

## Pancetta di Tigrino

Pancetta di Maialino Tigrino cotta a bassa temperatura e servita col suo fondo su puré di patate. 15,9

**Perfetto con Pinot Nero** +7,9 +39,9

# I Contorni

**Gratin '900** 4,9

**Pinzimonio Croccante** 5,9

**Insalata mista** 4,9

**Patate Arrosto** 5,4

**E il Dolce?**  
Sei a *casa*,  
fatti viziare!

## Ma sai quale è il bello?

Che variano a seconda della disponibilità del mercato, per garantire sempre la freschezza e la genuinità dei prodotti.

Massimo 30 persone a servizio.  
Per l'efficienza del servizio,  
l'esperienza va vissuta da tutto il tavolo.



# Le Pizze in padellino

sol  
a cena

## Le Nostre Eccellenze

### I Tesori di Parma

Passata di pomodoro BIO,  
fior di latte artigianale,  
Parmigiano Reggiano 30  
mesi e il Principe di Parma:  
Prosciutto Crudo S.Ilario 17,9

Perfetta con  
L'Ippa Baladin +4,9

### Da Piccoli Caseifici

La nostra formaggi: Passata  
di pomodoro BIO, Fior di latte  
artigianale, Asiago Mezzano  
DOP, Blu del Moncenisio e un  
Taleggio DOP da paura 16,9

Perfetta con  
Affligem Rouge +4,9

### Cantabria

Passata di pomodoro BIO,  
fior di latte artigianale e a  
parte, nella loro confezione,  
le pregiate Acciughe del  
Cantabrico Codesa 19,9

Perfetta con  
Birra Isaac Baladin +4,9



## La Tradizione in Cattedra

### Palla al Centro

Passata di pomodoro BIO, fior di latte  
artigianale, il cuore del carciofo al centro  
e attorno il Patanegra cotto e affumicato:  
qua non si scherza! 14,9

Perfetta con Isaac Baladin +4,9

### Di Casa

Passata di pomodoro BIO, fior di latte  
artigianale, basilico fresco e  
olio evo d'Abruzzo 9,9

Perfetta con: Isaac Baladin +4,9

### Tigrinto

Passata di pomodoro BIO, fior di latte  
artigianale, salsiccia di Tigrinto filiera  
“Cura Natura” e porcini straordinari 13,9

Perfetta con Affligem Rouge +4,9

### Bonito del Nord in Tropea

Passata di pomodoro BIO, fior di latte  
artigianale, il tonno più pregiato del  
Mar di Cantabria incontra la nostra  
cipolla di Tropea: imperdibile! 12,9

Perfetta con L'Ippa Baladin +4,9

### Aspromonte

Passata del Piennolo del Vesuvio, Fior  
di latte artigianale, ‘Nduja calabrese,  
Pecorino Romano Dop. 11,9

Perfetta con: Isaac Baladin +4,9

### L'Orto in Griglia

Passata di pomodoro BIO, fior di latte  
artigianale, zucchine, melanzane e  
peperoni grigliati in cucina 10,9

Perfetta con: L'Ippa Baladin +4,9

## Lo sfizio che ti vizia

### Cecio + Frittino

~~15,8~~ 11,8

### Il Cecio ricetta storica

Prima della pizza mette  
sempre d'accordo tutti 5,9

### Il Frittino fatti stuzzicare

Croccette di Jamón Iberico  
e bocconcini di formaggio Camembert. 7,9

E il Dolce?  
Sei a *casa*,  
fatti viziare!

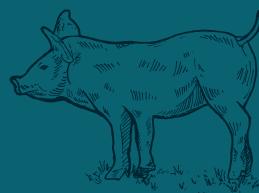
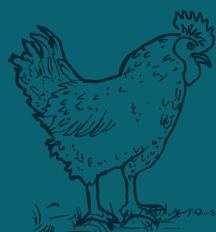


# BACHELLI

*Cucina di Quartiere*

## Questa Terra è la *casa* di tutti.

Crediamo che la ristorazione debba essere il carro trainante per un pianeta più sostenibile, ne guadagneremmo tutti in qualità e salute. Per questo motivo **utilizziamo solo carni di capi che hanno trascorso gran parte della loro vita completamente liberi e che sono cresciuti in piccoli allevamenti guidati da una forte etica**. Scopri da dove provengono!



### Pollo Vittorioso

Azienda: Scudellaro  
Provenienza: **Candiana (PD)**  
**La cultura del mangiare sano**, sinonimo di qualità e sostenibilità da quarant'anni.

### Grigio Alpina

Azienda: Hannes Mair  
Provenienza: **Terlano (BZ)**  
**8 mesi all'anno al pascolo** e nei mesi più freddi in stalle con massimo 15 capi. Dal 1956, secondo tradizione sudtirolese.

### Maiale Tigrinto

Azienda: Ferris Food  
Provenienza: **Gazzuolo (MN)**  
Alimenti somministrati sempre freschi e benessere dell'animale prioritario, **seguendo i pilastri della filiera "Cura Natura"**.

## A *casa* non si mangiano sempre le stesse cose!

Torna a trovarci la sera o la domenica a pranzo e scopri **i nostri menù dedicati**.

**Se hai particolari intolleranze o allergie**, chiedi al nostro staff il manuale degli allergeni, siamo a tua completa disposizione. **Tutti i prezzi si intendono in euro**.

coperto 1,9