

casa

BACHELLI

Cucina di Quartiere



il Pranzo

Scegli prima il tuo menù

Poi componilo scegliendo tra le proposte alla carta e i piatti del giorno

Tradizionale

Primo + contorno

13,9

Trilogia

Primo + Secondo + Contorno

17,9

Smart

Primo a scelta

12,9

Equilibrato

Secondo + Contorno

15,9

Unico

Un Piatto Unico e Leggero

13,9

Acqua e caffè compresi

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.

Qui, come a casa, il coperto non si paga.

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.

“Ce lo facciamo un bel tagliere prima di iniziare?!”

I Taglieri

Completali con i pinzini della tradizione +2,9

Imperdibile Selezione

Accompagnata con la Giardiniera di Tiziana

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

Il Re degli affettati

Primizie di Crudi

Accompagnate da Grissini Artigianali

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

Kilometro Zero

Le specialità dell’azienda La Bosca di Codrea con la Ciupèta e la sua Salsa Ferrarese

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

I Formaggi che stupiscono

Accompagnati con confettura artigianale

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



I Primi

Mezzelune Casearie con Salamina da Sugo

+ 2,9 sul prezzo del menù

Mezzelune ripiene di Ricotta e Sua Maestà la Salamina da Sugo di Codrea su fonduta di Taleggio.

Tagliatelle della Nonna

condite con:

Sugo di Corte

Ragù bianco di pollo Vittorioso ruspante.

Ragù della Tradizione

Il pentolone della Nonna sul fuoco lento.

Cappellacci di Zucca

conditi con:

Ragù della Tradizione

Il pentolone della Nonna sul fuoco lento.

Burro e Salvia

La pasta all'uovo
è fatta a mano dalle
nostre sfogline!

I Secondi

Seppie in umido

Le tradizionali seppie in umido con piselli e polenta.

Il Ruspante

Petto di Pollo Ruspante Vittorioso alla griglia accompagnato da riso basmati.

Tagliata di Grigio Alpina

+ 3,9 sul prezzo del menù

Dalla selezione di Hannes Mair, famiglia di allevatori alla terza generazione, 8 mesi all'anno al pascolo in Südtirol.

La Tartare

+ 1,9 sul prezzo del menù

Tartare di Grigio Alpina, allevata al pascolo in Südtirol con olio EVO d'Abruzzo, capperi, scorza di limone e trito di acciughe e pomodori secchi.

I Piatti del giorno



Usa il QR-Code per scoprire le proposte del giorno della nostra cucina, **comprese nel prezzo del menù.**

I Contorni

Gratin '900

Pinzimonio Croccante

Insalata mista

Patate Arrosto



Piatti Unici e leggeri

Fresca e Unica!

+ 1,9 sul prezzo del menù

Tartare di Grigio Alpina condita con yogurt greco all'aneto in scalogno e lime accompagnata con insalatina di misticanza, pomodorini e vinaigrette.

Casa Bacchelli

Prosciutto Crudo S.Ilario, Fiordilatte artigianale, pinzimonio croccante e grissini artigianali.

Caesar Salad

L'insalata con il pollo Vittorioso ruspante.

Il Vegetariano di Casa

Polenta ai ferri con stracchino, gratin di stagione, polpette di spinaci con cuore filante.



**Non sei sazio?
Coccolati con
un Dolcino!**

In porzione ridotta
per tornare leggeri al lavoro!

+ 1,9 sul prezzo del menù

**Se invece sei goloso
richiedi al personale cosa
abbiamo preparato per te!**



**Ti va un calice a
prezzo speciale?**

Blanc de Noir

Spumante Pinot Nero

Bertè & Cordini

Belladama

Albana Secco

Poggio della Dogana

Bosco Eliceo

Fortana Frizzante DOC
Mattarelli

Birra Isaac

Blanche di colore
giallo paglierino.
Baladin

La Cantina di casa

Le Bollicine

Blanc de Noir

Spumante
Pinot Nero

Bertè & Cordini

Dall'Oltrepò Pavese,
il Pinto Nero
spumantizzato da una
delle più antiche famiglie
di questo metodo.

 3,5  19,9

Fagher

Prosecco Superiore di
Valdobbiadene DOCG

Le Colture

Dalla famiglia Ruggeri,
una delle espressioni
meglio riuscite di Glera
spumantizzata. Alto
livello!

 4,9  23,9

I Bianchi

Belladama

Albana Secco

Poggio della Dogana

Un biologico che nasce
vicino alle fonti termali
di Castrocaro. Sapido
e fresco, ricco di sali
minerali e nutrienti.

 3,5  23,9

Falanghina DOC

San Salvatore

Natural Wine. Tra i migliori
100 bianchi al mondo
secondo Wine Spectator. Dal
Parco Nazionale del Cilento,
dove le vigne crescono
senza trattamenti.

 5,9  29,9

Vindice

Metodo Classico
Pas dosè Millesimato

Poggio della Dogana

Profondità di bevuta e
freschezza per questo
Sangiovese di Castrocaro
da Agricoltura biologica
vinificato in bianco.

 29,9

TrentoDoc

48 mesi Sur Lie
Extra Brut

Roeno

Da Chardonnay sul
Monte Baldo: fresco,
pulito, saporito e verticale.
Sinonimo di stile ed
eleganza, veramente unico!

 34,9

Vigne di Catullo

Lugana Doc Riserva

Tenuta Roveglia

Dal lago di Garda con
furore. Un Lugana fruttato
e pieno, solo come i grandi
trebbiani sanno fare.

 33,9

Ops

Chardonnay DOC Bio

Giovannini

Bio-Natural. Jacopo
Giovannini dai colli di
Imola rispetta la vigna e il
suo territorio con vini puliti
e più naturali possibile.

 19,9

Oppalà

Trebbiano frizzante
rifermentato in bottiglia

Roveglia

Bio-Natural dei Colli di Imola,
con la sua rifermentazione in
bottiglia lo rende adatto per un
antipasto e un pranzo leggero.

 20,9

Testacalda Metodo Classico Rosato Brut

Soliera

Microporduzione disp. limitata

Elegante Lambrusco di Sorbara
realizzato in purezza con l'antico
metodo della rifermentazione in
bottiglia con sboccatura finale.

Sublime.

 5,9  28,9

Farfarello

Albana Secco di Romagna

DOCG Bio

Poggio della Dogana

Biologico e affinato in barrique.
Dalla selezione delle migliore
uve di Albana, nasce un vino
potente ma fresco: da provare!

 34,9

San Michelin

Custoza Superiore

DOC Bio

Gorgo

Un biologico premiato con
i 3 Bicchieri Gambero
Rosso. La famiglia Bricolo,
viticoltori da 4 generazioni.

 21,9

I Rossi

Cà Nova

Corvina IGT

Gorgo

Il "Cà Nova" veronese
di Gorgo affina per 12
mesi prima in acciaio
e poi in barrique con
successiva evoluzione
in bottiglia.

 29,9

Bolgheri IGT

La Madonnina

Cabernet, Sauvignon e
Merlot esprimono un
vino vellutato, suadente
ed elegante dal finale
incredibilmente
avvolgente. Insomma,
un **Bolgheri!**

 31,9

L'Ippa

Baladin

Particolare rilettura
delle IPA inglesi con
evidenti note agrumate
di mandarino e sentori
di melone e mango.

5,5% vol.

 0,33 lt 4,9

Affligem Rouge

Affligem

Dall'abbazia benedettina
di Affligem, una birra dal
colore bronzo, con un
gusto delicato e speziato.
Per intenditori.

6,7% vol.

 0,33 lt 4,9

Isaac

Baladin

Blanche di colore giallo
paglierino. Al palato una
piacevole armonia di
cereali ed agrumi che si
compenetrano fondendosi.
5,00% vol.

 0,33 lt  3,5

La Bionda di casa

Lager Classica a bassa
fermentazione, sapore
pulito senza eccessi,
offre un profilo gustativo
leggero e bilanciato.

4,80%

 Piccola 2,9 Media 5,5

Flowers Pinot Nero DOC Riserva

Corte Manzini

Da un piccolo maso di
Salorno, la Famiglia
Fugatti è l'artefice di
questa grandissima
Riserva.

Da non perdere!

 7,9  39,9

Fatti
conquistare
dalla
pluripremiata
Baladin, la birra
artigianale più
longeva
d'Italia

Acqua 0,75 lt nat/gas 2,9
Bibite 3,9
Coca Cola 1 lt 4,9
**Tutti i prezzi
si intendono euro.**



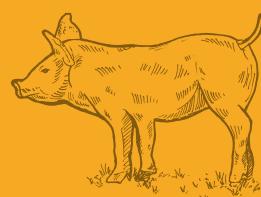
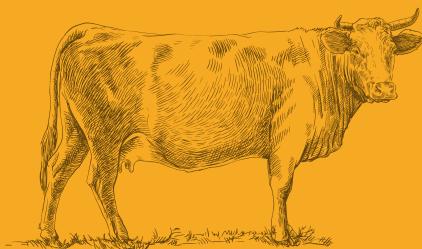
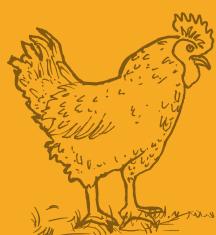
casa

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"**.