

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

Equilibrato

Secondo + Contorno

15,9

Trilogia

Primo + Secondo + Contorno

17,9

Unico

Un Piatto Unico e Leggero

13,9

Smart

Primo a scelta

12,9

**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 Prosciutti di Parma: Il
Sant'Illario. 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 Arrotondata,
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

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

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

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.

~~3,9~~ 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

Vindice Metodo Classico Pas dosè Millesimato

Poggio della Dogana

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

 29,9

TrentoDoc 48 mesi Sur Lie Extra Brut

Roeno

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

 34,9

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

Microproduzione 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

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' Acino Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOP

Corte Manzini

Fiore all'occhiello di Manzini, una delle massime espressioni del Grasparossa.

 24,9

I 4 Bastioni Sangiovese Superiore DOC

Poggio della Dogana

Dalle terre di Castrocara senza nessuna filtrazione. L'espressione del nostro Sangiovese più sanguigno.

 4,9  23,9

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

Bosco Eliceo Fortana Frizzante DOC

Mattarelli

Da vitigni che risalgono al 1800, il Lambrusco a foglia d'oro trova la sua massima espressione nel nostro territorio. Primo vino DOC Ferrarese.

 ~~3,9~~ 3,5  19,9

I Bianchi

Belladama Albana Secco

Poggio della Dogana

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

 ~~4,9~~ 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

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

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

La Birreria

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 bronzio, 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 ~~4,9~~ 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

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!

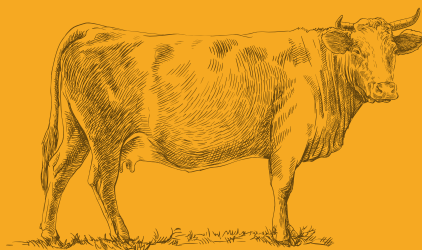


Pollo Vittorioso

Azienda: Scudellaro

Provenienza: **Candiana (PD)**

La cultura del mangiare sano, sinonimo di qualità e sostenibilità da quarant'anni.

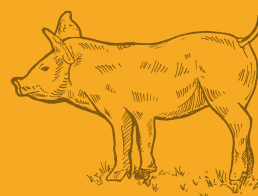


Grigio Alpina

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, **seguito i pilastri della filiera "Cura Natura"**.