



Bacco E Tabacco Menu

<https://menuweb.menu/restaurants/monza/bacco-e-tabacco>

Via Enrico Da Monza, 26/A, 20900 Monza, Italy

+33186995715,+39392308969 - ristorantebaccanale.eatbu.com

Categories

Main Course

Primi Piatti

Dessert

Secondi Piatti

Per Chiudere

Entrée

Starters

Appetizer

Non Alcoholic Drinks

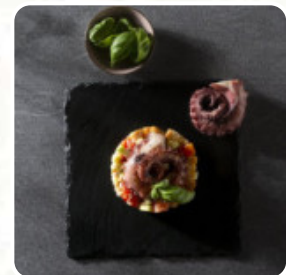
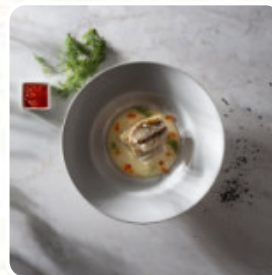
Alcoholic Drinks

Pasta

Pizza

Seafood

Drinks



[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

Bacco E Tabacco Menu



Non Alcoholic Drinks

COFFEE 2 €

Alcoholic Drinks

PROSECCO

Pasta

SPAGHETTI ALLA RUSTICA 12 €

Pizza

PIZZA FIORENTINA

Seafood

OCTOPUS AND ORZO

Drinks

BOTTLE OF WATER 3 €

Rice

RISOTTO

Starters & Salads

ANTIPASTO

Chicken

BUFFALO CHICKEN

Fish

SEA BASS

Bevande

AMARI 4 €

Hot Drinks

COFFEE

Bibite

ACQUA LURISIA
NATURALE/GASSATA 3 €

Entree

PACCHERO DI GRAGNANO,
BROCCOLETTO, CREMA DI DATTERINO
GIALLO, STRACCIATELLA E SCORZETTA
DI LIMONE DI SORRENTO

DIGESTIVI

AMARI PREMIUM 5 €

Secondo

FILETTO DI BUFALA IN CROSTA DI
MANDORLE, CIPOLLA DI TROPEA
CAMELLATA E CREMA DI CAPRINO
FRESCO

Appetizer

STECCO DI COTOLETTA DI VITELLO
ALLA MILANESE, GEL DI RUCOLA
SELVATICA, SALSA AL DATTERINO
GIALLO E ROSSO

COSTINA DI MAIALE CBT, MARINATA
ALLA SOIA, MIELE, ZENZERO, EDAMAME

Starters



MONDEGHILI RIVISITATI
CON SALSA ALLO ZOLA 11 €

TAGLIERE RUSTICO
DEL BACCANALE CON
LARDO DI PATANEGRA
E GNOCCO FRITTO 18 €

MUSHROOM RISOTTO

Restaurant Category

ITALIAN

DESSERT

VEGAN

Bacco E Tabacco Menu



Entrée

SFORMATINO DI CARCIOFI SARDI E
FONDUTA DI MALGA 12 €

SAN DANIELE CON BUFALA
CAMPANA E PACHINI
CAREMELLATI 15 €

TORTINO ALLO ZAFFERANO E
PANCETTA SU SPECCHIO DI
CREMA DI PISTACCHIO DI BRONTE 12 €

PICANHADI BLACK ANGUS
MARINATA DEL BACCANALE SU
MISTICANZA E SCAGLIE DI GRANA
16 MESI 15 €

Secondi Piatti

CROSTATA CON EMULSIONE DI
PISELLI, PISELLI TOSTATI, RUCOLA
CON ACETO BALSAMICO E CREMA
DI LIMONE DI SORRENTO 22 €

CALAMARO SCOTTATO CON
ZUCCHINE ALLA SCAPECE, FIORI
DI ZUCCA E SCAGLIE DI PECORINO
ROMANO 24 €

FILETTO DI SPIGOLA BRASATO
ALLA VERNACCIA, COPERTURA DI
VELLUTATA DI ZUCCHINE, GEL DI
PEPERONE ROSSO E NERO DI
SEPPIA, CANNOLO DI PASTA FILO
RIPIENO DI VERDURE DI STAGIONE 26 €

LOMBO DI MANZO MARINATO AL
NEBBIOLO, SCHIUMA DI RAFANO,
PUREA DI BARBABIETOLA
AFFUMICATA, GINEPRO E RIBES 26 €

COSTOLETTA DI AGNELLO
PRIMAVERILE, SALSA AL MIELE DI
MELOGRANO, PUREA DI PATATE
VIOLA E GOCCE DI RICOTTA E
LAMPONE 24 €

Per Chiudere

MINI CHEESECAKE CON
COMPOSTA DI MIRTILLI, PANNA
MONTATA FRESCA E MANDORLE
CRUMBLE 10 €

BON BON CON FRUTTA SECCA AL
CIOCCOLATO FONDENTE, FRAGOLE
E ZABAIONE 9 €

BISCOTTO AL CACAO CON GELATO
ALLA VANIGLIA E LAMPONI 12 €

GELATO ALLA RICOTTA CON GEL
DI BARBABIETOLA E PISTACCHIO E
GIN AROMATIZZATO AL BASILICO 10 €

CANNONCINI CON CREMA
PASTICCERA, PANNA MONTATA E
POLVERE DI CACAO 9 €

These Types Of Dishes Are Being Served

NOODLES

PASTA

FISH

APPETIZER

DESSERTS

BREAD

Antipasti

APPETIZERS

MAIALINO DA LATTE CBT
MARINATO IN SALSA TERIYAKI E
MAIONESE HOME MADE ALLO
ZENZERO 14 €

ROLL DI ALGA NORI RIPIENO DI
PICANHA, ANELLI DI CIPOLLA DI
TROPEA SALTATI, INDIVIA E SALSA
DI SENAPE ALL'ANETO 16 €

ANATRA CBT, MELANZANA
GLASSATA SHIRO MISO, SALSA DI
ARACHIDI E PUREA ALL'ANANAS 17 €

GAMBERO ROSSO, OLIO ALLO
ZENZERO, SFERA DI PANNA COTTA
ALLO ZAFFERANO,
STRACCIATELLA E OLIO AL
BASILICO, GEL AL LIMONE DI
SORRENTO E BOTTARGA 19 €

Bacco E Tabacco Menu



TORTILLA CROCCANTE CON
TARTARE DI TONNO ROSSO, OLIO
AROMATIZZATO ALLA FRAGOLA,
18 €
UVA DI MARE E GEL AL MANGO

PANNA COTTA AL FORMAGGIO DI
BLU DI BUFALA, OLIO ALL' ANETO
15 €
E ACETOSELLA

Ingredients Used

PARMESAN

TOMATO

PRAWNS

VEGETABLES

MUSHROOMS

SHRIMPS

CHOCOLATE

Dessert



CHEESECAKE DEL
BACCANALE 7 €

CHOCOLATE MOUSSE

CREMOSO AL
PISTACCHIO DI BRONTE 7 €

FANTASIA DI GIORNATA 7 €

TOMAHAWAK

BONET FROM PIEDMONT 7 €

TIRAMISÙ GOLOSO DEL
BACCANALE 7 €

CESTINO DI PASTA FROLLA CON
GELATO ALLA COLOMBA E CREMA AL
PISTACCHIO

SELECTION OF CHEESES 18 €

Main Course

PULLED PORK CON PATATE E SALSA
BBQ

TAGLIATA DI BLACK ANGUS CON
SCALOGNO CARAMELLATO 22 €

TAGLIATA DI BLACK ANGUS CON
CREMA AI CARCIOFI SARDI E
22 €
RICOTTA SALATA

GULASCH ALLA BIRRA NERA CON
CROSTONE DI POLENTA 20 €

ORECCHIO D'ELEFANTE CON
CONTORNO 21 €

PAPPARDELLE AL RAGÙ DI CERVO 13 €

FILETTINO DI MAIALINO IBERICO
CON CIPOLLA CARAMELLATA DI
18 €
TROPEA

GAMBERONI ARGENTINI AL CURRY 25 €

FIorentINA DI SCOTTONA
FROLLATURA 40GG

PICANHA DI BLACK ANGUS

Primi Piatti

GNOCCHETTI AL NERO DI SEPPIA,
RAGÙ DI SEPPIA, CONCASSE DI
17 €
POMODORO E BASILICO

AGNOLOTTI CON CARCIOFI SARDI
AL RISTRETTO DELLA
FRANCIACORTA E SPECK DEL
14 €
TRENTINO CROCCANTE

GARGANELLI AL RAGÙ DI
CINGHIALE 13 €

CAPPELLETTO DI MAIALINO
IBERICO, SALSA FUAGRA E GOCCE
19 €
DI LAMPONE

RISOTTO AI CARCIOFI SARDI CON
FONDUTA DI MALGA E NOCCIOLE
13 €
DELLE LANGHE

RISOTTO CON SPECK DEL
TRENTINO ZUCCHINE E SFILACCI
13 €
DI PROVOLA AFFUMICATA

PIATTO UNICO RISOTTO ALLA
MILANESE CON OSSOBUCO DI
30 €
VITELLO

FUSILLONI DI MATERA CON PESTO
DI RUCOLA E MENTA, STRACCETTI
15 €
DI PICANHA ALLA GRIGLIA E
MORBIDO DI PATATE

Bacco E Tabacco Menu



**RISOTTO MANTECATO CON
RICOTTA E BISQUE DI SCAMPI,
GAMBERI AL VAPORE, ZESTE DI
LIME, POLVERE DI PISTACCHIO E
RIDUZIONE DI SALSA DI SOIA** 20 €

**RAVIOLO DI PURA ORTICA CON
RIPIENO DI RICOTTA DI CAPRA,
OLIO E POLVERE DI ORTICA,
POMODORO** 18 €

[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

Bacco E Tabacco Menu



Bacco E Tabacco

Via Enrico Da Monza, 26/A,
20900 Monza, Italy

Opening Hours:

Made with [Menu](#)

