



GLI ANTIPASTI STARTERS

La zuppa di cozze del Mar Jonio al pomodoro (allergene n.2-14) €14,00
Ionian sea mussel soup with tomato sauce

La Bresaola della Valtellina con rucola e scaglie di grana (allergene n.7) €18,00
Air-cured beef served with Rucola salad and Grana cheese flakes

Il prosciutto di Parma e la Burrata di Puglia (allergene n.7) €19,00
Composition of Parma Ham with Burrata cheese from Puglia

L' arancino vegetariano su crema di formaggi e zafferano (allergene n.7) €12,00
Vegetarian Arancino served on cheese and Saffron sauce

Macco di fave fritto (allergene n.13) €18,00
Fried "Macco" of Broad Beans

L'insalata di baccalà olio extra vergine di oliva, limone e prezzemolo (allergene n.9) €18,00
Salted cod salad scented with extra virgin olive oil, lemon juice and persley

Il salmone Norvegese marinato alle erbe (allergene n.9) €20,00
Norwegian Herb smoked salmon



I PRIMI PIATTI PASTA DISHES

I rigatoni con cime di rapa e salsiccia (allergeni n.1) €14,00

Rigatoni pasta with turnip tops and sausage sauce

Le Pennette con acciuga, mollica e finocchietto selvatico (allergeni n.1,4) €14,00

Pennette with salted fillets of anchovies, toasted breadcrumbs and wild fennel

Le linguine alle vongole veraci (allergene n.1.14) €18,00

Linguine pasta with real clams

Il risotto Carnaroli con radicchio Trevisano e Pecorino siciliano stagionato (all. n.7) €18,00

Carnaroli risotto with Treviso radicchio and aged Sicilian Pecorino cheese

I tagliolini freschi ai funghi Porcini dell'Etna e mentuccia (allergeni n.1) €20,00

Fresh tagliolini with wild Porcini mushrooms from Etna Mountain and mint

LE ZUPPE DI STAGIONE SEASONAL SOUP

Il Macco di fave (allergene n.13) €14,00

Broad bean cream soup

Le zuppa di lenticchie (allergene n.9) €14,00

Chickpea soup



BACCHUS
RESTAURANT IN CATANIA

I SECONDI PIATTI DI PESCE
FISH MAIN COURSES

Il Pesce spada del Mediterraneo al pane saporito(allergeni n.1,4) €19,00
Breaded Mediterranean sea swordfish steak

*Il Tonno saltato con cipolla di Tropea caramellata (allergeni n.4) €22,00
Sautéed Tuna fish steak with caramelized Tropea onions sauce

L'orata con cozze al cartoccio (allergeni n.2,4) €20,00
Oven baked Seabream and mussels in foil

Il Salmone selvaggio grigliato (allergene n.4) €18,00
Grilled wild Norwegian salmon steak



I SECONDI PIATTI DI CARNE

MEAT MAIN COURSE

La tagliata di vitello con rucola e grana all'aceto balsamico (allergene n.12) €19,00
Grilled sliced veal served with rucola salad and grana cheese scented with balsamic vinegar

Gli involtini di carne al Cacio ragusano e pane tostato (allergeni n.1,7) €16,00
Breaded meat rolls filled with Cacio cheese from Ragusa

La Cotoletta di pollo alla Palermitana (allergene n.1) €15,00
Palermo-style breaded chicken fillet

Il filetto di suino Nero dei Nebrodi bardato al lardo
in riduzione di nero d'Avola (allergene n.1,9,12) €19,00
Nebrodi Mountain fillet of baby pork wrapped in lard in a Nero d'Avola wine sauce

La Bistecca alla Fiorentina €35,00
Grilled Florentine T-Bone steak



BACCHUS
RESTAURANT IN CATANIA

I CONTORNI
SIDE DISHES

Cime di rape saltate (allergene n.) €8,00
Sautéed Turnip tops

Patate al forno €8,00
Baked potatoes

Verdure grigliate €8,00
Grilled Vegetables

Patatine fritte €6,00
French fries



I DOLCI *DESSERTS*

Sorbetto al limone(allergene n.7) €8,00
Lemon sherbet

La tartelletta alla crema pasticcera e frutti di bosco(allergene n.3,7) €8,00
Tartlet with custard and wild berries

I profiteroles (allergene n.7) €6,00
Profitterols

Il cannolo di ricotta scomposto (allergene n.7) €6,00
Decomposed Ricotta cheese cannoli

Il cuore caldo al cioccolato €6,00
Warm chocolate heart

La tagliata di frutta fresca di stagione €6,00
Composition of fresh sliced seasonal fruit



INFORMAZIONI UTILI USEFUL INFORMATIONS

*I prodotti segnalati sono congelati in mancanza di reperibilità del fresco
The products listed are frozen due to the lack of fresh products available

I prezzi sopraindicati sono inclusi di servizio e Iva 10%
The above mentioned prices are inclusive of service charge and 10% VAT

Nella nostra cucina vengono utilizzati tutti gli allergeni del Regolamento UE 1169/2011 sotto indicati:

1. Cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o derivati
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti derivati, incluso il lattosio
8. Frutta a guscio come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

**Il prodotto acquistato fresco è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva tramite congelamento in conformità alle prescrizioni del Reg. CE 852/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 1.

In our kitchen all the allergens of EU Regulation 1169/2011 listed below are used:

1. Cereals containing gluten such as wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or derivatives
2. Shellfish and shellfish products
3. Eggs and egg products
4. Fish and fish products
5. Peanuts and peanut products
6. Soy and soy products
7. Milk and derived products, including lactose
8. Nuts such as almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios and their products
9. Celery and celery-based products
10. Mustard and mustard products
11. Sesame seeds and sesame seed products
12. Sulfur dioxide and sulphites in concentrations greater than 10mg/kg or 10mg/l
13. Lupines and lupine products
14. Shellfish and shellfish products

**The product purchased fresh has been subjected to preventive reclamation treatment through freezing in compliance with the requirements of EC Reg. 852/2004, annex III, section VIII, chapter 3, letter D, point 1.