

# BACCOMATTO OSTERIA

EST. 2012

## ANTIPASTI

OLIVE MARINATE	8
Mixed marinated olives	
CARCIOFI ALLA ROMANA	10
Oven baked marinated artichokes	
MOZZARELLA FRITTA (3)	12
Deep fried crumbed mozzarella	
BURRATA CON CAROTE ARROSTO E AGRODOLCE	22
Burrata, roasted heirloom Dutch carrots, white balsamic dressing	
POLENTA E BACCALA' MANTECATO (2)	14
Whipped salted cod, fried polenta	
CALAMARI FRITTI	19/26
Calamari, radicchio, balsamic mayonnaise	
POLIPETTI IN UMIDO	20
Braised octopus, chickpea, Nduja	
TARTARE DI WAGYU	24
Wagyu tartare, savoury zabaglione, matchsticks fries	
PROSCIUTTO PARMA	18
24 months aged prosciutto	
POLPETTE AL SUGO (4)	18
Beef meat balls in Napoli sauce, basil, parmesan	

## PASTA

GNOCCHI CIME DI RAPA E MANDORLE	29
Sautéed turnip greens, almonds, parmesan	
SPAGHETTI CHITARRA CON GRANCHIO	35
Blue swimmer crab, bisque, tomato, chives	
PAPPARDELLE CON RAGU DI MAIALE	30
Pork shoulder ragu, tomato, pecorino Romano	
RIGATONI CARBONARA E CREMA DI TARTUFO NERO	29
Cured pork cheek, black truffle paste, egg yolk, pecorino Romano	
PASTA DEL GIORNO	POD
Pasta special	
GLUTEN FREE PASTA	2

## BAMBINI

PASTA	
Rigatoni Butter & parmesan	12
Rigatoni Napoli sauce & parmesan	12
Rigatoni Pork shoulder ragu	15
PIZZA	
Margherita	11
Ham & Cheese	11

## PIZZA AL TAGLIO

FOCACCIA AL ROSMARINO	7
Rosemary, sea salt flat bread	
MARGHERITA	11
Tomato, fior di latte, basil	
VEGANA	12
Char-grilled seasonal vegetables, vegan mozzarella	
LUCIFERO	13
Tomato, hot salami, fior di latte, Ligurian olives, Spanish onion	
BROCCOLI E SALSICCIA	13
Broccoli, pork & fennel sausage, fior di latte,	
ZUCCA	14
Tomato, pumpkin, ham, fior di latte, pepita seeds	
PUTTANESCA	13
Tomato, anchovies, Sicilian capers, Ligurian olives, confit garlic, herbs	
MARE E MONTI	15
Tomato, prawns, mix mushroom, fior di latte, chilli, parsley & lemon dressing	

## SECONDI

PORCHETTA ALLA ROMANA	34
Crispy skin pork belly, sautéed chicory	
BISTECCA ALLA GRIGLIA (350g)	65
Char-grilled Shorthorn sirloin, Olsson smoked salt, garlic & rosemary roasted potatoes	
COSTATA DI MANZO BRASATA	38
Slow braised beef short ribs, onion puree, cabbage	
PESCE DEL GIORNO	MP
Fish of the day	

## CONTORNI

VERDURE	12
Sautéed seasonal green vegetables	
PATATE ARROSTO	12
Garlic & rosemary roasted potatoes	
INSALATA MISTA	12
Mixed leaves salad, roasted walnuts, parmesan, balsamic dressing	

LUNCH MENU TU-FRI 12pm-3 pm  
PIZZA & DRINK \$15 / PASTA & DRINK \$22  
PASTA E VINO TUESDAYS \$27 TILL SOLD OUT  
RISOTTO E VINO WEDNESDAYS \$27 TILL SOLD OUT

BACCOMATTO  
OSTERIA