SOFTS

Coca cola, Coca zero *33cl*	5
Limonade *25cl*	5
Orangina *25cl*	5
Fever Tree tonic *20cl*	5
Lipton Ice Tea *25cl*	5
Jus de fruit *25cl*	5
Perrier *33cl*	5
1/4 Vittel *25cl*	5

	50cl	*1l*
San Benedetto plate	5	7
San Benedetto gazeuse	5	7

BIÈRES PRESSION

	25cl	*50cl*
Poretti *Blonde*	5	8
Brooklyn *IPA*	6	9
1664 *Blanche*	6	9

BIÈRES BOUTEILLE

	33cl
Peroni *Blonde*	7
Pietra Limoncella *blanche*	7
1664 *Blonde sans alcool*	6

APÉRITIFS

Martini / Porto / Campari *6cl*	6
Ricard *4cl*	5
Kir *cassis / mûre / pêche / framboise*	9
Kir Royal *cassis / mûre / pêche / framboise*	13

MOCKTAILS

Summer bliss 8
Purée de fruits rouges, jus de fraise, menthe, citron vert, ginger beer

Rimini 8
Jus d'ananas, jus de passion, citron vert, sirop de grenadine

Virgin Mojito 8
Citron vert, menthe, eau gazeuse, sirop de sucre de canne

COCKTAILS

Aperol Spritz 11
Aperol, prosecco, eau pétillante

Hugo Spritz 11
liqueur de fleur de sureau, prosecco, citron vert, eau pétillante

Campari Spritz 11
Campari, prosecco, eau pétillante

Americano maison 11
Campari, Martini rouge, eau gazeuse

Mojito 10
rhum, citron vert, menthe, eau gazeuse, sirop de sucre de canne

Moscow Mule 11
vodka, citron vert, ginger beer, angostura

Negroni 12
Gin, Campari, Martini rouge

Espresso Martini 11
Vodka, kalhúa, café, sucre

Basilic Smash 11
Gin, jus de citron vert, basilic

Rossini Champagne 13
Crème de mûre, purée de fruits rouges, champagne

À PARTAGER

Assiette de frites	6
Pizza blanche *huile d'olive, ail, origan*	6
Calamari fritti *sauce tartare maison*	16
Beignets de mozzarella *sauce arrabiata maison*	12
Crevettes tempuras *et sauce sweet chili*	11
Assiette de charcuteries italienne	21
Planche Bacino *crevette tempuras, burrata, jambon de parme, beignets de mozzarella*	21

ENTRÉES

Antipasti de légumes grillés	16
Assiette de jambon de Parme *(+boule de burrata +5€)*	14
Arancini Cacio & Pepe *sauce arrabiata maison*	14
Burrata *tomates cerises & basilic frais*	13
Salade de roquette *tomates cerises & copeaux de parmesan*	12

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

PLATS

Carpaccio de bœuf au pesto *copeaux de parmesan, frites maison et salade*	21
Salade César *salade romaine, poulet croustillant, œuf, parmesan, croûtons & sauce césar*	18
Tartare de bœuf préparé *et frites maison*	22
Salade Caprina *salade, toasts de chèvre chaud, jambon de Parme tomates cerises, oignons confits, miel & éclats de noisette*	18
Filet de bar, *haricots verts frais & sauce vierge*	24
Milanaise *escalope de veau panée, linguine napolitaine*	24
Tartare de bar frais *huile d'olive citronnée, salade de mâche et frites maison*	24
Tagliata de boeuf *coeur de rumsteck, roquette, parmesan, sauce gorgonzola, frites maison*	23
Gratin d'aubergines *aubergines, tomates, mozzarella, parmesan & basilic frais*	20
Assiette Bacino, *légumes grillés, roquette, bresaola, mozzarella di Bufala, poulet croustillant*	24

PASTA

Linguine Napolitaine, *tomate et basilic* 14

Tagliatelle bolognese, *tomate et viande de bœuf* 18
à la bolognaise maison

Linguine alle vongole, *palourdes fraîches, ail & persil* 23

Tagliatelle carbonara, *crème fraîche, œuf, lardons & parmesan* 18

Linguine carbonara autentica, *guanciale, pecorino* 19
& jaune d'œuf

Tagliatelle aux légumes frais grillés 18

Rigatoni all'amatriciana, *sauce tomate, guanciale, pecorino* 18

Rigatoni tartufati al parma, *crème de truffe,* 19
champignons frais, parmesan & jambon de Parme

Tagliatelle al salmone e vodka 19
crème de parmesan, saumon fumé & vodka

Penne all'arrabbiata, *ail, piment et tomates cerises* 17

Penne au thon, *crème fraîche tomatée, thon, oignons et olives noires* 18

Rigatoni alla Portofino, *pesto, stracciatella, pistache et basilic* 19

Penne aux quatre fromages 17

Produits allergènes : consultez l'information disponible auprès du restaurant
Prix nets en euros, taxes et service compris
Chèques non acceptés - Carte bleue à partir de 10€

PIZZA

Margherita *Tomate, mozzarella & basilic frais* 14

Regina *Tomate, mozzarella, jambon & champignons* 17

Napolitaine *Tomate, mozzarella, anchois, olives noires & câpres* 16

Burratissima *Tomate, mozzarella, roquette & Burrata* 19

Calzone *Tomate, mozzarella, jambon, œuf & basilic frais* 17

Calabrese *Tomate, mozzarella, Spianata piccante, basilic frais & parmesan* 18

4 Formaggi *Mozzarella, parmesan, gorgonzola & chèvre* 17

Parma *Tomate, mozzarella, jambon de Parme, roquette fraîche, tomates cerises* 18

4 Stagioni *Tomate, mozzarella, jambon, champignons, artichauts & poivrons* 19

Mario *Tomate, mozzarella, jambon, oignons, ail, chèvre, poivrons* 19

Al Tonno *Tomate, thon, oignons confits, olives noires & œuf* 17

Pizza Tartufo *Crème de truffe, mozzarella, champignons frais roquette et copeaux de parmesan* 19

Salmone *Sauce tomate, courgettes, saumon fumé, crème fraîche et citron* 19

Vegetarianna *Tomate, mozzarella, artichauts, courgettes, aubergines, champignons* 18

DOLCI

Tiramisu *maison*	8,5
Panna cotta *maison & coulis de fruits rouges*	8,5
Pizza Nutella, *amandes et noisettes*	13
Café gourmand / Thé gourmand	10 / 12
Mousse au chocolat	8
Crème brûlée *maison*	8,5
Baba au rhum *& crème fouettée*	9
Affogato expresso *& glace vanille*	10
Coupe Limoncello *boule de sorbet citron & Limoncello*	12

Glaces et sorbets artisanaux de la Maison Pedone **4€**/*la boule*
(vanille, chocolat, café, pistache, menthe-chocolat, citron, fraise, noisette)

CAFÉTERIE

Café / Déca / Allongé	**2,9**
Double Espresso	**5,8**
Café crème	**5,5**
Café noisette	**3**
Cappuccino	**6**
Thé & Infusion	**5**

• VINS ROUGES

	14cl	*50cl*	*75cl*
Casal Farneto - *Montepulciano d'Abruzzo*	**7**	**21**	**31**
Due di Due - *Puglia Lupo Meraviglia*	**7,5**	**24**	**33**
Bertani - *Valpolicella*	**7,5**	**24**	**33**
Amira - *Nero d'Avola*	**8**	**26**	**37**
Terre del Palio - *Chianti Classico*	**8,5**	**28**	**40**
Les Pélerins de Lafon-Rochet - *Saint-Estèphe*			**65**
Medici Ermete - *Lambrusco rosso dolce*			**26**

• VINS BLANCS

	14cl	*50cl*	*75cl*
Vinistella - *Pinot Grigio*	**7**	**21**	**31**
Canio Bianco - *Basilicate*	**7,5**	**24**	**33**
Domaine des Côtes Blanches - *Sancerre*	**9**	**31**	**45**

• VINS ROSÉS

	14cl	*50cl*	*75cl*
Nina - *Pinot Grigio rosato*	**7**	**20**	**30**
Minuty Prestige - *Côtes de Provence*	**11**	**38**	**49**

• CHAMPAGNE & PROSECCO

	12cl	*75cl*
Rocca dei Forti Brut - *Prosecco*	**7**	**35**
Nicolas Feuillate « Réserve Exclusive» - *Champagne Brut*	**13**	**75**
Deutz Brut Classic - *Champagne*		**120**

DIGESTIFS & LIQUEURS

Limoncello / Amaretto / Get 27 / Get 31 *6cl*	**8**
Grappa / Sambuca *Luxardo* **/ Eaux de vie** *prune / poire 4cl*	**10**
Cognac VS / Black label / Bombay Sapphire *4cl*	**12**
Calvados / Armagnac / Jack Daniel's / Jameson Bacardi / Beefeater *4cl*	**10**
Tequila Patron / Lagavulin / Hendrix / Grey goose / Diplomatico *4cl*	**14**

Création et impression
LeBonMenu.com

Bacino.

Du Lundi au Dimanche
121 rue de Courcelles, Paris 75017
01 43 80 11 68