

RISTORANTE  
**Bucci**  
— dal 1944 —




*Menù*

Via De' Zecchini n°31 - 00073, Castel Gandolfo (RM) | 06.9323334

[www.ristorantebucci.it](http://www.ristorantebucci.it)

# RISTORANTE **Bucci** dal 1944

## *Antipasti - Appetizers*

**TARTARE DI FILETTO BAVARESE, RAPA ROSSA, MANGO E CAPPERI**     
Bavarian fillet tartare, beetroot, mango and capers

€ 16,00

**UOVO ALLA CARBONARA**  
**SPUMA AL PECORINO, GUANCIALE CROCCANTE, ZESTE DI LIMONE CANDITO E MENTUCCIA ROMANA**  
Carbonara egg  
pecorino mousse, crispy guanciale, candied lemon zest and Roman mint

€ 12,00

**INSALATA TIEPIDA DI FUNGHI CON SALSA ALLE CASTAGNE, FRUTTA FRESCA E CAPRINO**     
Warm mushroom salad with chestnut sauce, fresh fruit and goat cheese

€ 14,00

**MOZZARELLA DI BUFALA CON PROSCIUTTO CRUDO E COMPOSTA DI PERE**   
Buffalo mozzarella with raw ham and pear compote

€ 13,00

**TORTINO DI ZUCCA E PATATE CON PETTO DI QUAGLIA E SALSA AL CURRY**    
Pumpkin and potato pie with quail breast and curry sauce

€ 15,00

**SUPPLÌ AL TELEFONO BIANCO CON SALSA ALL'AMATRICIANA**  
Fried rice balls with amatriciana sauce

€ 10,00

**BACCALÀ MANTECATO CON PUNTARELLE E ALICI**    
Creamed cod with chicory and anchovies

€ 14,00

PANE E SERVIZIO € 2,00

*Primi piatti - First courses*

**LASAGNETTA CROCCANTE ALL'AMATRICIANA CON FONDUTA AL PECORINO**  
Crispy Amatriciana lasagna with pecorino cheese fondue

€ 15,00

**TAGLIOLINO STESO A MANO CON FUNGHI, ZENZERO E TIMO**  
Hand-rolled tagliolini with mushrooms, ginger and thyme

€ 16,00

**LA CARBONARA**  
The Carbonara: pasta with eggs, guanciale and pecorino cheese

€ 14,00

**CACIO, PEPE E SALVIA**   
Cheese, pepper and sag

€ 14,00

**RAVIOLI RICOTTA E SPINACI CON RAGOUT DI AGNELLO**  
Ricotta and spinach ravioli with lamb ragout

€ 15,00

**RISOTTO CON SUGO DI CACCIAGIONE E ZABAIONE AL PARMIGIANO**  
Risotto with game sauce and parmesan zabaglione

€ 20,00

**GRICIA CON CIPOLLOTTO E TARTUFO NERO**  
Gricia: pasta with guanciale, spring onion and black truffle

€ 16,00



## *Secondi - Second Courses*

**FILETTO DI SCOTTONA BAVARESE ALLA GRIGLIA CON SALSAL AL PEPE VERDE**   
Grilled Bavarian Scottona fillet with green pepper sauce

€ 28,00

**FILETTO DI SCOTTONA BAVARESE ALLA GRIGLIA CON SALSAL AL GORGONZOLA**   
Grilled Bavarian Scottona fillet with gorgonzola sauce

€ 28,00

**TAGLIATA DI SCOTTONA BAVARESE ALLA GRIGLIA CON SALSAL AL PORTO**    
Grilled Bavarian Scottona steak with Port wine sauce

€ 25,00

**PANNICOLO DI BOVINO CON CICHORIA E SPUMA ALLA SENAPE**    
Beef diaphragm with chicory and mustard foam

€ 18,00

**ABBACCHIO STUFATO CON I CARCIOFI E COSTOLETTE PANATE**   
Stewed lamb with artichokes and breaded ribs

€ 20,00

**CODA ALLA VACCINARA AL CUCCHIAIO CON SALSAL AL CACAO E SEDANO CROCCANTE**    
Coda alla vaccinara: oxtail stew with cocoa sauce and crunchy celery

€ 18,00

**GUANCIA DI VITELLO COTTA CON IL LATTE E RADICE DI LIQUIRIZIA**   
Veal cheek cooked with milk and licorice root

€ 19,00

## *Contorni - Side Dishes 7€*

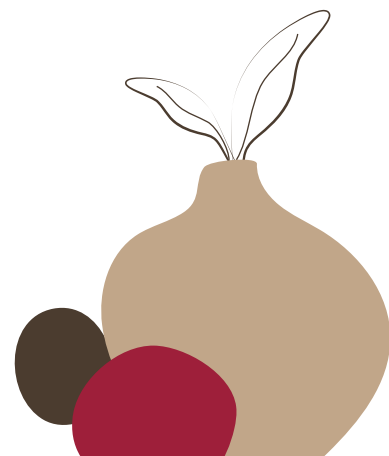
**CICHORIA AGLIO OLIO E PEPERONCINO**  
Chicory with garlic, oil and chilli

**BIETA DI CAMPO**  
Field chard

**CIME DI RAPA CON ALICI**  
Turnip greens with anchovies

**PATATE AL FORNO**  
Baked potatoes

**INSALATA DI LATTUGA ROMANA E BASILICO**  
Salad with basil



# RISTORANTE **Bucci** dal 1944

## *Dolci - Desserts*

**SFERA CROCCANTE CON SALSA RISTRETTA AL MELOGRANO E ZENZERO CANDITO**   
Crunchy sphere with pomegranate sauce and candied ginger

€ 8,00

### **TIRAMISÙ**

Tiramisù: coffee-flavoured dessert with mascarpone cream

€ 7,00

### **CROSTATATA CON GANACHE AL CIOCCOLATO, SABA E PERE CAMELLATE**

Tart with chocolate ganache, Saba and caramelized pears

€ 8,00

### **PROFITEROLE IN PADELLA CON PANNA MONTATA E CANNELLA**

Profiterole in a pan with whipped cream and cinnamon

€ 7,00

### **GELATO ALLA VANIGLIA CON FRUTTI DI BOSCO E SALSA AL MELOGRANO**

Vanilla ice cream with berries and pomegranate sauce

€ 8,00

### **LATTE BRULÈ CON CAMELLO SALATO**

Mulled milk with salted caramel

€ 7,00

### **ZUPPA INGLESE ALLE ARANCE**

English soup with oranges

€ 7,00

## *Bevande - Beverages*

Caffè espresso	€ 2,00
Caffè DEC	€ 3,00
Caffè d'orzo	€ 3,00
Cappuccino	€ 3,00
Cappuccino DEC	€ 3,00
Tè	€ 2,50
Acqua Ferrarelle	€ 3,00
Acqua San Benedetto	€ 3,00
Vino al calice bianco/rosso	€ 6,00
Cocktail della casa	€ 7,00
Coca cola / Fanta / Sprite / Pepsi / Pepsi Zero	€ 3,00
Pepsi in bottiglia 1lt	€ 5,00
Birra 0,33cl (Nastro, Peroni, Ichnusa, Heineken)	€ 5,00

## *Liquori e Distillati - Liqueurs*

Amaro della casa alle erbe	€ 3,00
Amari nazionali ed esteri	€ 4,00
Limoncello, Cremoncello	€ 3,00
Pistacchio, Liquirizia, Melone	€ 3,00
Genziana e Ratafia	€ 4,00
Zibibbo e Passito	€ 5,00
Grappa bianca o Barrique	€ 5,00
Grappa Superiore	€ 9,00
Rum Zacapa 23 Anni	€ 12,00
Scotch Whisky Laphroaig	€ 9,00
Grahams Porto 10 Anni	€ 9,00
Grahams Porto 20 Anni	€ 12,00
Brandy Solera Gran Reserva Cardenal Mendoza	€ 9,00
Brandy De Jerez Carlos Primero	€ 9,00



## REGOLAMENTO UE 1169/2011 OBBLIGATORIO PER RISTORANTI DAL 13/12/2014 SULLA PRESENZA DI ALLERGENI NEL MENÙ POTENZIALMENTE PERICOLOSI

La preparazione degli alimenti del ristorante BUCCI attua la normativa Europea GMP (Good Manufacturing Pratiche) ed un approccio sistematico basato sul sistema HACCP (Hazard Hanalysis and Crltical Control point) con lo scopo di individuare i punti critici di controllo per ciò che concerne la presenza di allergeni negli alimenti atti a causare reazioni avverse anche gravi nei clienti. Pertanto comunichiamo che nel nostro menù sono presenti i seguenti nutrienti potenzialmente pericolosi per le persone predisposte o a rischio di intolleranze o allergie: cereali contenenti glutine, glutine, crostacei e molluschi comprese ostriche, uova (anche sottoforma di crema pasticcera e maionese), pesce con spina e molluschi, cefalopodi, arachidi (anche sottoforma di olio di arachide o olio di semi vari), anacardi, soia (anche sottoforma di salsa di soja), latte e latte di cocco, lattosio, latticini freschi, latticini stagionati (parmigiano reggiano – grana padano – pecorino romano), formaggi erborinati, frutta a guscio (mandorle, noci, nocciole, pistacchi, anche contenuta in farine, pasta ecc.....), sedano, sedano rapa, fave fresche, senape, zenzero fresco e secco, semi di sesamo, di papavero, di lino, anidride solforosa e solfi ti (contenuti nel vino). Il personale è informato sulla presenza nei piatti dei sopraindicati allergeni e potrà pertanto consigliare il cliente. Sulla presenza o meno di essi nelle nostre preparazioni VI PREGHIAMO PERTANTO DI RENDERCI NOTE EVENTUALI ALLERGIE O INTOLLERANZE ANCHE DIVERSE DALLE PRECEDENTI ALLO SCOPO DI EVITARE L'ORDINE DI PIATTI POTENZIALMENTE PERICOLOSI.

