

**KA
FE**

BACHELLI

PIZZA E CUCINA

**KA
FE**

SEGUICI!

  **kafebacchelli**

kafebacchelli.it

MANGIO GANZO!

Il nostro innovativo menù che unisce freschezza,
gusto e velocità, ideale per darti la carica al lavoro.

Proprio Ganzo!

PRIMI GANZI

Tutti i primi sono fatti con pasta fresca di nostra produzione.

Orecchiette con verdure e zafferano 12,9 €

Tipica pasta pugliese condita con una ricca dadolata di verdure allo zafferano.

Spghettino integrale **NOVITÀ!** 11,9 €

Il sapore antico della Puglia: pasta dal tipico sentore tostato, saltata con pomodorini, tonno e olive.

Passatelli burro, alici e limone 12,9 €

Un mix perfetto tra la sapidità delle alici e la cremosità del burro, ravvivato da una fresca nota di limone per un gusto avvolgente ed equilibrato.

FREDDI GANZI

Caprese con stracciatella e olio di rucola 12,9 €

Il grande classico estivo ma più goloso: pomodori freschi, cuore di stracciatella pugliese e il nostro olio aromatico alla rucola.

Prosciutto e melone 12,9 €

Il re dell'estate. Prosciutto crudo selezionato servito con fette di melone dolce e succoso. Semplice, fresco e intramontabile.

Carpaccio di polpo e patate 15,9 €

Un piatto leggero e delicato. Sottilissime fette di polpo verace servite con patate prezzemolate e un filo d'olio extravergine.

UNICI GANZI

Tutti i primi piatti unici vengono accompagnati da riso al vapore.

Trancio di salmone 17,9 €

Trancio di salmone cotto a bassa temperatura, glassato salsa teriyaki servito con tortilla di mais e zucchine grigliate.

Battuta di Fassona 17,9 €

Condita con olio evo, senape in grani e sale maldon servita con crostini, pomodorini confit e stracciatella pugliese

Pastrami 16,9 €

Servito con riso basmati al vapore, julienne di cavolo cappuccio pomodorini e panna acida condita con erba cipollina.

Carpaccio di zucchine 10,9 €

con pomodorini confit, feta greca noci e vinegrette agli agrumi di stagione.

*Dal Lunedì al
Venerdì
caffé e coperto li
offriamo noi!*

SOLO A PRANZO

CUCINA

NELL'ATTESA

Cecio 4 €

La classica farinata di ceci.

Cecio Salsiccia e Cipolla 6 €

Il nostro tagliere 15,9 €

Gran culatta, Zia Ferrarese, Mortadella di Bologna, Pancetta all'aglio nero di Voghiera, Lonzardo affumicato, Straciatella. Servito con piadina e gnocco fritto artigianale.

Chicken Balls 4,9 €

Crocchette fritte di pollo e formaggio.

Schiacciata rossa o bianca 4,9 €

Patatas bravas 5,5 €

Cubettoni di patate fritte servite con salsa smoked e bacon croccante.

Sweet potatoes 4,9 €

Patate dolci fritte, salsa mango e habanero.

LE PASTE FRESCHE

Fatte a mano da noi!

Cappellaccio di zucca al ragù 13,9 €

L'immane piatto tradizionale ferrarese. Disponibile anche con *burro e salvia* per chi ama i sapori delicati.

Cappelletto cacio e pepe 14,9 €

Una vera e propria festa di sapori! Il nostro cappelletto ha un cuore emiliano e carattere romano.

Tagliatelle tradizionali **NOVITÀ!** 12,9 €

Cambiamo il colore ma la tradizione resta, tagliatelle gialle servite con il nostro ragù, quello che preparava la nonna!!!

Fusilloni al pesto di zucchine **NOVITÀ!** 12,9 €

Un piatto fresco e leggero. Fusilloni con pesto di zucchine, menta e feta.

Spaghetti di grano arso **NOVITÀ!** 12,9 €

Con pesto di peperoni cotti al forno, straciatella e noci.



BBQ E NON SOLO

La Grigliatona 18,9 €

La grigliata con gli amici: salsiccia, coppone, pancetta, scottona, costina e petto di pollo.

Qualità garantita!

Il mezzo pollo alle erbe 16,9 €

Una parte del pollo che difficilmente mangi da altre parti (busto).

La Scottona 17,9 €

Da far invidia al più morbido dei filetti!

Sottofiletto di manzo Filiera Italiana, su letto di pomodorini, rucola e scaglie di Grana.

Tagliata di maiale **NOVITÀ!** 15,9 €

Tenera tagliata di maiale su letto di radicchio fresco, noci croccanti e glassatura all'aceto balsamico.

Tomahawk di cinghiale **NOVITÀ!** 16,9 €

Taglio nobile di cinghiale, cotto alla griglia, dal gusto elegante e deciso, con aromi affumicati che ne esaltano la morbidezza.

Petto di pollo o svizzera di manzo **NOVITÀ!** 12,9 €

Scegli tu in base ai tuoi gusti...

carne bianca o rossa accompagnata da riso al vapore. Qualsiasi scelta farai resterà sempre leggero.

Chicken and Chips 13,9 €

Cotoletta di pollo con chips artigianali.

Disponibile anche nella *versione baby* per i più piccini a 9,9 €.

CONTORNI

Verdure di stagione grigliate 6 €

Peperoni, melanzane e zucchine.

Fresca insalatina 4,5 €

Misticanza con iceberg, carote, pomodorini, cetriolo e valeriana.

Patate rustiche 6 €

Pinzimonio con Hummus **NOVITÀ!** 6 €

Croccanti carote, finocchi, ravanelli e cetrioli da intingere nel nostro cremoso hummus di ceci artigianale.

BURGER

Tutti i nostri burger sono serviti tutti con gustose *chips della casa*.

Honey 14,9 €

Hamburger di Scottona 200g, cipolla caramellata, salsa honey, brie, bacon croccante, insalata, pomodoro.

Classic 12,9 €

Hamburger di Scottona 200g, fontina, insalata, pomodoro, cipolla.

Pastrami Bun **NOVITÀ!** 15,9 €

Carpaccio di pastrami affumicato avvolto da una salsa bbq e panna acida su una julienne di cavolo cappuccio e carpaccio di pomodoro cuore di bue, all'interno di un soffice pane bun.

E IL
DOLCE?

Davvero vuoi rinunciare
a un'ultima coccola?
Scoprile tutte, le trovi sulla
tovaglietta!

PIZZERIA

LE INTRAMONTABILI

Caprese 10 €

Pomodoro, mozzarella Fiordilatte, mozzarella di bufala, pomodorini.

Margherita 7 €

La regina della semplicità: pomodoro e mozzarella Fiordilatte.

Quattro Stagioni 10 €

Pomodoro, mozzarella Fiordilatte, salsiccia, funghi, carciofi, prosciutto cotto.

Romana 9,5 €

Pomodoro, mozzarella Fiordilatte, acciughe, capperi.

Parmigiana 9,5 €

Pomodoro, mozzarella Fiordilatte, melanzane, grana.

Capricciosa 9,5 €

Pomodoro, mozzarella Fiordilatte, funghi, carciofi, prosciutto cotto.

Napoli 8,5 €

Pomodoro, mozzarella Fiordilatte, acciughe, origano.

Formaggiosa 10 €

Pomodoro, mozzarella Fiordilatte, edamer, emmental, gorgonzola.

Calzone 10 €

Pomodoro, mozzarella Fiordilatte, prosciutto cotto, funghi.

RICORDATI IL DOLCE!

*Si, puoi concedertelo anche dopo la pizza!
Scopri tutte le coccole sulla tua tovaglietta!*

LE FARCITE

Snella 11,5 €

Pomodoro, mozzarella Fiordilatte, bresaola, rucola, scaglie di grana.

Misto Bosco 11 €

Pomodoro, mozzarella Fiordilatte, porcini, funghi freschi e trifolati.

Nevrotica 9,5 €

Pomodoro, mozzarella Fiordilatte, salame piccante, funghi freschi.

Verdure **LA PIÙ APPREZZATA!** 9,5 €

Delicatamente deliziosa! Pomodoro, mozzarella Fiordilatte, peperoni, cipolla, melanzane, radicchio, zucchine, funghi, carciofi.

Patatosa 9,5 €

Pomodoro, mozzarella Fiordilatte, patatine fritte, würstel.

Diavola 10,5 €

Pomodoro, mozzarella Fiordilatte, peperoni, olive nere, salame piccante.

Delicata 10 €

Pomodoro, mozzarella Fiordilatte, mascarpone, speck all'uscita.

Spaccanapoli (pizza bianca) 10 €

Mozzarella Fiordilatte, salsiccia, friarielli.

Trevigiana 11,5 €

Pomodoro, mozzarella Fiordilatte, radicchio rosso, gorgonzola, speck all'uscita.

Novità 11,5 €

Pomodoro, mozzarella Fiordilatte, funghi freschi, salsiccia, mozzarella di bufala.

Leggera 8,5 €

Base pizza, olio d'oliva, zucchine, stracchino, prosciutto crudo.

NUOVE SCOPERTE

Legendaria **NOVITÀ!** 11,9 €
Base rossa, pomodorini, feta, melanzane, olive.

Preziosa **DA NON PERDERE!** 12,9 €
Base bianca, fior di latte, gran culatta, zucca, porcini, gorgonzola.

Mozzafiato **DA NON PERDERE!** 12,5 €
Pomodoro, mozzarella fiordilatte, pancetta all'aglio nero di Voghera, peperoni, cipolla, scaglie di grana.

Superba **NOVITÀ!** 11,5 €
Base stria bianca, stracciatella, mortadella, granella di pistacchio.

PER INTENDITORI!

Margherita Artigianale 9 €
Passata di pomodoro, *mozzarella Fiordilatte artigianale*, basilico fresco.

Novità 2.0 **LA PIÙ VENDUTA!** 12,5 €
Pomodoro del sud, mozzarella Fiordilatte, porcini, salsiccia nostrana, burrata pugliese intera al centro.

Cantabrica 12,5 €
Pomodoro, mozzarella Fiordilatte, acciughe, pomodori secchi, burrata pugliese.

Ferrarese 13 €
Pomodoro, mozzarella Fiordilatte, salsiccia, crema di zucca, grana, bufala.

Calzone Extra 12,5 €
Pomodoro, mozzarella Fiordilatte, funghi, salame piccante, grana, crudo in cima all'uscita.

Nordica 11,5 €
Pomodoro, mozzarella Fiordilatte, gorgonzola, porcini, speck all'entrata.

Via Emilia **IL MUST** 12,9 €
Pomodoro del sud, mozzarella Fiordilatte, melanzane km 0, Parmigiano Reggiano 36 mesi in cottura, Gran Culatta in uscita.

Carbonara 12,7 €
Pomodoro, mozzarella fiordilatte con crema di uovo e pecorino DOP, pancetta al pepe nero di Voghera, pepe nero.

MOZZARELLA FIORDILATTE ARTIGIANALE

Vuoi una pizza davvero speciale?
Sostituisci la mozzarella
a produzione tradizionale con una
a produzione limitata fatta in un
piccolo caseificio locale.
Chiedi al personale!

UN TOCCO IN PIÙ

Stile napoletano	+1,5 €
Integrale	+2 €
Doppio impasto	+1,5 €
Tirata	+2 €
Base senza glutine (può subire contaminazioni)	+2,5 €
Doppio pomodoro	+1 €
Fiordilatte artigianale	+1,8 €
Doppia mozzarella	+2 €
Mozzarella senza lattosio	+2 €
Burrata	+3 €
Ogni ingrediente extra	+2 €
Pizza Baby	-0,5 € SUL PREZZO DI LISTINO

DA BERE

BIBITE

Coca Cola / Fanta	3 €
Coca Cola Zero	3 €
Thè Limone / Pesca	3 €
Fanta Lemon	3 €
Acqua Naturale / Gasata 0,75 Lt	2,5 €
Cedrata	3 €
Crodino	3 €
Campari Soda	3 €
Tonica	3 €

BIRRERIA

PICCOLA MEDIA

Ichnusa non Filtrata 4 € 6 €

Bionda di puro malto d'orzo, chiaro, caramellato. Sentori erbacei con note di frutta gialla. 5% VOL

Moretti Baffo D'Oro 3,8 € 5,8 €

Una *lager* dorata, prodotta con malti primaverili italiani e orzo Nobile. Ha una schiuma fine e persistente, un aroma fragrante con note floreali e di crosta di pane, e un gusto pieno e rotondo, equilibrato tra la dolcezza del malto e un amaro delicato. 4,8% VOL

Moretti IPA 4 € 6 €

L'*Italian Pale Ale* è una birra dorata con riflessi ambrati, naturalmente torbida e con una schiuma compatta e fine. Equilibrata nel gusto, presenta un perfetto bilanciamento tra amaro e aromi, esaltati dalla tripla luppolatura, in particolare quella a freddo. 5,2% VOL

Moretti Rossa 4 € 6 €

Prodotta con tre malti 100% italiani: chiaro, brunito e torrefatto. Dal colore fumè, ha un gusto morbido e pieno, con note di caramello e liquirizia in equilibrio tra dolce e amaro. Il suo profilo aromatico è ricco, con sentori di lampone, frutta candita, caramello, frutta secca e liquirizia. 7,2% VOL

Moretti Bianca 4 € 6 €

Una *Weiss* dal colore chiaro e naturalmente torbido, prodotta con malti 100% italiani (50% d'orzo e 50% di frumento). Ha un profumo fresco con note speziate e floreali, un gusto delicato e rinfrescante, e un retrogusto elegante ed equilibrato. 5% VOL

FESTA DI
COMPLEANNO,
PENSIONAMENTO
O ALEGRA
RIMPATRIATA?

Chiedi subito al nostro Staff!

- AMBIENTE RISERVATO
- MENÙ PERSONALIZZATI
- 10% DI SCONTO SUL BEVERAGE

LE BOLLE

CALICE BOTTIGLIA

"Grani di Nero" Rosè Brut VSQ - Merotto 6,5 € 26,9 €

Una perla rosa e lucente dal produttore più importante del prosecco



Brut Star Light 4 Valli 5 € 21,9 €

La bolla sempre piacevole dei colli piacentini!

La passione delle generazioni Ferrari & Perini le sentirai tutte nel tuo calice.

Prosecco Le Colture DOCG 24,9 €

Valdobbiadene DOCG moderno e dal grande successo internazionale.

Franciacorta Brut ND DOCG - San Cristoforo 7 € 38 €

Da uve Chardonnay raccolte a mano nasce la migliore espressione del terroir, complesso e strutturato.

I BIANCHI

CALICE BOTTIGLIA

Lugana "Wighel" DOC Rovaglia 6 € 29,9 €

Prezioso e pieno, non te lo aspetti ma ti fa innamorare.

Gewurztraminer "Roberta Fugatti" 6 € 28,9 €

Fiore all'occhiello della viticoltura italiana, come la storica famiglia che lo produce. Imperdibile!

Falanghina "L'armonia" DOC 5 € 25,9 €

Impareggiabile protagonista per prelibate occasioni conviviali a tavola. Tutta l'Irpinia in un calice.

Pecorino "Terre di Chieti" IGT Bio - Spinelli 5 € 24,9 €

Dalle colline abruzzesi tra la Maiella e l'Adriatico, nasce questo bianco raffinato ottenuto con macerazione a freddo, pigiatura soffice e fermentazione a temperatura controllata. Fresco ed elegante.

I ROSSI

CALICE BOTTIGLIA

Lagrein Dunkel DOC Dorigati 5,5 € 27,9 €

Questo "Cru" esprime la massima tipicità Trentina del Lagrein. Sempre buono!

Sangiovese Sup. "Il Balitore" DOC - Balia di Zola 5 € 26,9 €

Pluripremiato da Slow Wine, una vera delizia romagnola.

Lambrusco Grasparossa DOC "L' Acino" - Corte Manzini 24,9 €

Fiore all'occhiello della cantina Corte Manzini di Calstelvetto, prodotto da vigne di almeno 45 anni è una delle massime espressioni del Grasparossa.



DOLCI

I DOLCI MORSI

Tiramisù estivo con pesche e cioccolato 6 €

Tutto il piacere del tiramisù, in una veste fresca e fruttata con *pesche sciroppate e scaglie di cioccolato fondente 70%*. Se preferisci i grandi classici, chiedilo in versione *tradizionale*.

Cheesecake dolce salata 6 €

Servita con crumble al cocco, caramello salato e lamponi freschi.

Zuppa Inglese 6 €

Impossibile rinunciarci! Un classico della tradizione ferrarese, protagonista finale di ogni pranzo e cena all'ombra del Castello. Un vero Ferrarese la deve saper fare. Vuoi provare la nostra?

Waffle all'Italiana 6 €

Waffle caldo servito con pallina di gelato alla crema e frutta fresca di stagione.

Panna Cotta 6 €

Ai frutti di bosco, caramello, cioccolato o pistacchio.

Sorbettoni della Casa 5 €

Caffè, mango e mandarino, mela verde con limone e zenzero.

Frutta di stagione 5 €

LQUORI NAZIONALI

Sambuca Molinari 4 €

Montenegro 4 €

Amaro del Capo 4 €

Limoncino 4 €

Liquirizia 4 €

CAFFÈ?

Lungo, ristretto, doppio,
macchiato, corretto,
decaffeinato.

LE DOLCI BEVUTE

Rum Jamaica Sup Reserve 6,9 €

Rum profondo e complesso dai sapori fruttati, invecchiato in barile in clima tropicale.

Oban Single Malt 14 Anni 7,9 €

Whisky corposo ed equilibrato, un classico fine cena per intenditori.

Liquore del Polesine 25% VOL. 4 €

A base di erbe e spezie, sapore profondo e gusto persistente, è fiore all'occhiello del territorio.

Riserva Gran Corsaro 35% VOL. 4 €

Un classico senza tempo. Rum e distillato di anice selvatico uniti al caramello e zucchero.

Ratafà di Pere o Melograno 21% VOL. 4 €

Straordinario liquore alla pera o al melograno. Da degustare ghiacciato, vi sorprenderà per l'avvolgente bontà.

Nocciolino 25% VOL. 4 €

Liquore ottenuto dall'infusione di nocciole con sapore di cioccolato e note tostate.

Amaro del Lupo 38% VOL. 4 €

Infusione di genziana, quassio, aloe, coriandolo, angelica e altre numerose botaniche. Ottimo degustato freddo.

Liquore d'Olivo 30% VOL. 5 €

Liquore ottenuto con sapiente infusione di foglie di olivo, di limone e carciofo.

Grappa delle Nebbie 40% VOL. 6 €

Invecchia in botti di rovere, dal colore caldo e avvolgente e dalla straordinaria morbidezza.

Grappa di Casa 40% VOL. 5 €

Distillato di vinacce sapientemente selezionate, dal gusto pulito e deciso.

Grappa al mirtillo 21% VOL. 5 €

Prodotta con il 60% di succo di mirtillo.

Caramello Salato 25% VOL. 4 €

Profumi di panna e burro con una equilibrata nota salata.

Tisana "Spiritosa" Camomilla 18% VOL. 4 €

Liquore a base di camomilla biologica.

Tisana "Spiritosa" Zenzero 20% VOL. 4 €

Liquore a base di zenzero e fiori di sambuco.



casa
BACHELLI
— CUCINA DI QUARTIERE —

Sapevate che dall'altra parte della città,
in zona Corti di Medoro, un altro nostro
locale è pronto ad accogliervi?

Casa Bacchelli,
in Via Beethoven 21/H, vi farà vivere
un'esperienza come in famiglia, quando da
piccini ci si faceva coccolare a tavola dal
tocco inconfondibile della nonna.

Massima attenzione alla sostenibilità,
alla qualità, e ai sorrisi.

Info e prenotazioni
al numero 0532 704230.



FESTA DI COMPLEANNO,
PENSIONAMENTO O
ALEGRA RIMPATRIATA?

Chiedi subito al nostro Staff!

- AMBIENTE RISERVATO
- MENÙ PERSONALIZZATI
- 10% DI SCONTO SUL BEVERAGE

SEGUICI!

  kafebacchelli

kafebacchelli.it