

IL CHIOSCO FINALMENTE A CASA TUA.

Rigorosamente a distanza di SICUREZZA abbiamo deciso di stare vicini ai nostri clienti

Da sabato 2 maggio il Chiosco di Bacco torna per la prima volta con il servizio di ASPORTO con ritiro in loco E CONSEGNA A DOMICILIO.

Le consegne saranno attive tutte le sere a cena e domenica anche a pranzo.

In allegato troverete tre diverse proposte di menù preparate con cura per tutti voi.

Inoltre è possibile ordinare anche alla carta.

Piatti gustosi, ricercati con cui coccolarvi e farvi rivivere le emozioni che ben conoscete accompagnati da pane e piadina.

Inoltre abbiamo cercato di proporvi pietanze che si possono gustare anche fredde oppure facile da scaldare anche al microonde.

Non vi accontentate della cena e volete brindare con una bottiglia speciale?

Non preoccupatevi di niente!

Visitate il nostro sito <https://www.chioscodibacco.it>,

scegliete l'etichetta che più vi aggrada e faremo uno sconto speciale su ogni bottiglia!

Alcune piccole regole:

✓ Le prenotazioni andranno effettuate entro la mattinata del giorno stesso. Questo è un piccolo accorgimento per potervi assicurare il miglior servizio possibile;

✓ Il servizio di consegna è attivo anche su Rimini e San Marino

Il nostro menù sarà ricco di tante prelibatezze che miglioreranno l'umore!

Menu asporto 1

Carpaccio di marchigiana mousse di squacquerone , rucola e scaglie di grana

Indivia brasata crema di parmigiano e liquirizia

Filetto di maiale cotto a bassa temperatura crema di patata dolce riduzione al vino e contorno

Zuppa inglese

30 EURO

Menu asporto 2

Uovo in camicia, crema di piselli e culatta di Langhirano

Parmigiana di melazane

Asado di marchigiana a bassa temperatura salsa BBQ affumicata , maionese di erba cipollina e contorno

Semifreddo al caffè mousse alla fava di cacao e frizzante al cioccolato

35 EURO

Menu asporto 3

Gambero di Mazara del vallo cialda di riso soffiato e gel al lime

Pacchero ai tre pomodori crema di burrata e basilico

Baccala crema di spinaci oliva taggiasca e maionese di latte

Tiramisù crema di mascarpone crumble e spugna al caffè

40 EURO

Menu alla carta

Uovo in camicia crema di piselli e culatta di Langhirano

7 EURO

Indivia brasata crema di parmigiano e liquirizia

7 EURO

Tartare di marchigiana cremoso alla senape antica e caviale di tabasco

13 EURO

Carpaccio di marchigiana mousse di squacquerone ,rucola e scaglie di grana

14 EURO

Hamburger di Marchigiana Gourmet ,cremoso alla senape e Tropea caramellata

10 EURO

Parmigiana di melanzane

10 EURO

Pacchero ai tre pomodori crema di burrata e basilico

10 EURO

Tagliatella al ragù

8 EURO

Bauletti di ricotta e spinaci formaggio di fossa guanciaie e erbe aromatiche

10 EURO

Tagliata di manzo sale e rosmarino

13 EURO

Asado di marchigiana salsa barbecue affumicata , maionese di erba cipollina e contorno

12 EURO

Filetto di maiale cotto a bassa temperatura crema di patata dolce riduzione al vino e contorno

12 EURO

Baccala crema di spinaci oliva taggiasca e maionese di latte

12 EURO

Costate frollate 60giorni di marchigiana 6 EURO L'ETTO

Fiorentine di chianina 6 EURO L'ETTO

Controfiletto di wagyu australia 8 EURO L'ETTO

Contorni del giorno 4 EURO

Dolci

Luna di Bronte, crumble al cioccolato crema di lampone e cioccolato bianco

5 EURO

Zuppa inglese

5 EURO

Tiramisù crema di mascarpone crumble al caffè e spugna al caffè

5 EURO

**Per prenotazioni chiamare
Roberto 3333060279 o Daniela 3351730660**