



BACCO

*"Per non essere messi nel sacco
bisogna mangiare solo da Bacco"*

Ai fornelli :

Erminia Cuomo

&

Pietro Cuomo

Il nostro credo si basa su una concezione serena e gioiosa della vita e tende al recupero della tradizione nelle sue espressioni più vere.

Proponiamo la riscoperta di aromi e sapori antichi della cucina del territorio, in rapporto all'andamento delle stagioni.

Condividiamo il pensiero del grande Brillat-Savarin:

" Il piacere della tavola è la sensazione riflessa che nasce da un insieme di circostanze : dai fatti, dai luoghi, dalle cose e dalle persone che accompagnano il pasto " .

Crediamo nella difesa della cultura eno-gastronomica, come felice tramite per il piacere di vivere.

Nonostante tutto la natura sa offrirci cose buone e belle, basta saperle cogliere.

*Se tutto questo è riflesso nelle nostre pietanze ,
confidiamo che tornerete da noi.*



*Our motto is based on a serene and joyful conception of life and tends to the recovery of the tradition in it's truer expressions
we propose the rediscovery of aromas and flavours of the cusine of the area ,
according to the seasonns.*

We share the thoughts of the great Brillat-Savarin:

*" The pleasure of good foods is refleted feeling that comes a set of circumstances, from the facts,from the things, from the people
who accompany the meal "*

We believe in defense of food culture as happy for the pleasure of living.

*Despite all the mature cam still provide good and beautiful things, just knowing
how to grasp.*

If all this is reflected in our food, we trust that you'll return too us.

I gioielli di Erminia

Papà italiano, mamma bosniaca, prima di tredici figli, Erminia Cuomo, coniugata con Raffaele Ferraioli, è finita anzitempo dietro i fornelli quasi per obbligo familiare ed ha avuto modo di fare un lungo rodaggio, che le consente oggi di incarnare la prova provata dell'infondatezza di uno stereotipo duro a morire: la donna è cuoca, l'uomo è chef.

Una diffusa teoria maschilista vorrebbe relegare la donna ai fornelli solo per soddisfare palati familiari e assegnare all'uomo il monopolio delle grandi cucine internazionali. L'opinione pubblica corrente pone, quindi, lo chef in posizione sovraordinata rispetto alla cuoca, adatta tutt'al più ad un tipo di cucina casalinga, da regina del focolare domestico. Questa insopportabile gerarchia viene smentita in modo clamoroso da quattro generazioni di donne che per circa un secolo si sono alternate nella cucina del nostro ristorante, ultima delle quali è appunto Erminia.

Solo lei riuscirà con i suoi piatti ispirati al territorio e alla stagione, fragranti, profumati, nobili, a distrarti dalla bellezza del paesaggio dirupante verso il mare.

La lunga, preziosa esperienza vissuta ai fornelli le consente di preparare *piatti-gioielli*, veri e propri capolavori d'arte culinaria.

Con tutto il rispetto per gli chef stellati!



The jewels of Erminia

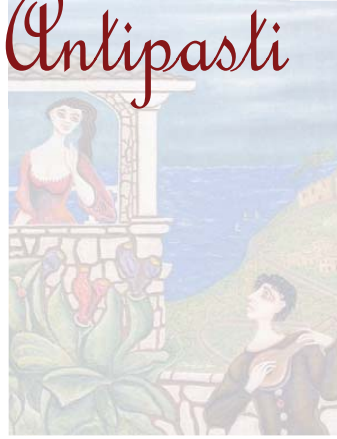
Italian father and a Bosnian mother, first of thirteen children, Erminia Cuomo, married Raffaele Ferraioli and began early behind the stove, almost a familial obligation, and so she had the opportunity of a long stay in the kitchen, which today allows her to embody the groundlessness of a stereotype hard to die: the woman is the cook, the man is chef.

A popular masculine theory would relegate women to the stove just to satisfy family palates and assign to the man the monopoly of large international cuisines. The current public opinion puts, therefore, the chef in an higher position than the cook, the latter fit at most for the home cooking and queen of the fireplace .

This intolerable hierarchy is denied resoundingly by four generations of women who for a century have alternated in the kitchen of our restaurant, the last of which is precisely Erminia. Only she will succeed with its dishes inspired by the region and the season, fragrant, noble, to distract from the beauty of the landscape plunging towards the sea. Her long, unique experience of the kitchen allows her to prepare jewel dishes, real masterpieces of culinary art. With all due respect to "starred" chefs!

Le buone premesse,

'o tant 'pe' accumencià, **Gli Antipasti**



*Dimane è festa
e magnammece 'a menesta,
'a menesta nun è cotta
e magnammece 'a ricotta!!*

Zuppella tradizionale di cozze
con pomodoro, aglio, prezzemolo e olio al peperoncino 15€

Traditional mussel soup
with tomatoes, parsley, garlic and chilli oil 15€

Alici "come prima"
tre modi di gustare le alici
come si cucinavano una volta :
"ammullecate", sale&pepe, menta&aceto 16€

Anchovies "like before"
three ways to taste anchovies... the way they used to
cook it long time ago: with bread crumbs,
salt&pepper, mint&vinegar 16€

Cu'...di pesce ❄️
accompagnato da Elisir delle Janare,
emulsione di finocchio e arancia, cipolla rossa marinata
(*pesce fresco sottoposto ad abbattimento secondo normativa vigente*) 35€

Raw fish
accompanied by Janare's Elisir, fennel and orange emulsion and
marinated red onion
(*Fresh fish subjected to blast chilling, according to current legislation*) 35€

Takaky (tecnica Giapponese di cottura) di gamberi ❄️
con stracciatella di fior di latte razza Jersey, 🍋
zeste di Sfusato amalfitano
pomodorini confit e polvere di capperi 28€

Shrimp Takaki (*Japanese cooking technique: lightly scalding fish
in a pan*) with soft local cheese, zest of Amalfi lemons 🍋,
confit tomatoes and caper dust 28€

Polpo scottato
su crema di zafferano e zenzero 18€

Octopus scalded
on saffron cream and ginger 18€

Pasta cresciuta fritta
con fior di latte di razza Jersey 🍋, melone di Cantalupo
prosciutto Irpino o 🍋🌿 zucchine alla scapece 13€

Fried pizza
with mozzarella from Agerola 🍋, Cantaloupe and Irpinia's
ham or 🌿 with fried zucchini 13€

N' uovo 🌿
uovo da *Agricoltura Biologica*, pochè, con asparagi al burro su
fresella locale in acqua di pomodoro 15€

N' egg
poached *organic local* egg with buttered asparagus on
typical fresella bread wet in tomato water 15€

Parmigiana di melanzane 🌿
con provola locale, parmigiano basilico e pepe 14€

Eggplant parmigiana
with local provola cheese, parmesan cheese, basil and
pepper 14€

Selezione di Formaggi 🌿
Campani 🍋 accompagnati da miele e composte 16€

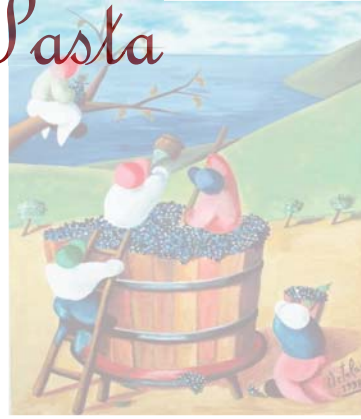
Fine Cheese Selection 🌿
Local Cheeses 🍋 served with honey and jam 16€

*Per allergie o intolleranze alimentari consultare la lista
degli allergeni e avvertire necessariamente il personale*

*For allergies or food intolerances please consult the list of
allergens and inform the staff*

In Primis.

sua maestà la Pasta



*'E chiacchiere s'è piglia 'o viento,
'e maccarone jengheno 'a panza*

Ferrazzuoli alla "Nannarella"
pasta di Gragnano con pesce spada affumicato, pinoli,
uva passa, rucola e pomodorini del
Piennolo 🍷 17€

**Ferrazzuoli Artisan Pasta from Gragnano
alla "Nannarella"** (in honor of Anna Magnani)
with smoked sword fish, pine nuts, arugula, raisins and
local cherry tomatoes 🍷 17€

Vermicelli di Gragnano con polpo,
il suo nero e pomodori secchi 16€

Vermicelli from Gragnano and octopus
in his ink and sunried tomatoes 16€

Linguine alla colatura di alici
con colatura tradizionale di alici di Cetara 🍷
olive, capperi, pinoli, noci 24€



Linguine with anchovies "Colatura"
with traditional Cetara's anchovy extract 🍷
chopped olives, capers, pine nuts, walnuts 24€

Risotto con gamberi cotti e crudi ❄️
e limone Sfusato amalfitano 🍷
18€



Risotto with cooked and raw ❄️
shrimps and Sfusato amalfitano lemon 🍷 18€

Ricci FuRITAni
con genovese di totani e cipolla ramata di Montoro 🍷
(omaggio a Rita Abagnale, fondatrice SlowFood Campania) 16€

Ricci FuRITAni (hand made short spiral pasta)
with squid and special onion from Montoro 🍷
Homage to Rita Abagnale" (the slow-Food master)

16€

Caratelli alle foglie di capperi furitani
con pomodorini del Piennolo 🍷 15€



Caratelli (hand made pasta) with capers leaves
and fresh local cherry tomatoes 🍷 15€

'Ndunderi
con guanciale, crema di carciofi e scaglie di cacioricotta
16€

'Ndunderi
typical handmade pasta from Minori like a gnocchi
made with flour, ricotta cheese and local cow cheese
served with fish ragu' 16€

*Per allergie o intolleranze alimentari consultare la lista
degli allergeni e avvertire necessariamente il personale*

*For allergies or food intolerances please consult the list of
allergens and inform the staff*

...e da li monti,

la Carne



*A carne se jetta
e 'e cane s'arraggiano.*

*Dalla brace
Selezione Bifulco**

Costata Riserva (tagli da 500/700 gr)
frollatura 60 gg
Cottura consigliata: al sangue
10€/100gr

*Bifulco: macellai Campani dal 1930, ci affidiamo a loro per offrirvi il meglio. Ricerchiamo la carne della migliore qualità. Tutti i tagli sono tracciabili e ricevono una frollatura fino a 60 giorni a 0°C per esaltarne il gusto, aumentarne la digeribilità ed ottenere il migliore equilibrio fra consistenza e tenerezza.

*Meat from the ember
Bifulco Selection**

Rib steak Premium (slices around 500/600 grams)
aged 60 days
Recommended cooking: rare
10€/100gr

*Bifulco: Butcher since 1930, we are committed to offering you the best. All the cuts can be traced and receive a maturation of up to 60 days at 0 °C to improve their taste, increase their digestibility and achieve the best balance between consistency and tenderness.

Filetto di maiale al Marsala
24€

Pork fillet cooked in Marsala 24€

*Rollè di coniglio
e salsiccia*
18€

Rabbit rollè
stuffed with sausages 18€

*Per allergie o intolleranze alimentari consultare la lista
degli allergeni e avvertire necessariamente il personale*

*For allergies or food intolerances please consult the list of
allergens and inform the staff*

*"Secondi" ... a nessuno :
dal mare, il Pesce*



*Teng 'argiento int 'a spasella.
Vi che chisti mo 'pazziavano
dint 'e scuglie!*

*Pescato del giorno
scottato con scarola ripassata
24€*

*Local Fish of the day
with wilted green vegetables 24€*

*Baccalà in tempura
su cremoso di patate, pepe rosa e zeste di limone
Sfusato amalfitano 🍋 18€*

*Tempura cod
with creamy potatoes, pink peppercorns and
Amalfi lemon zest 🍋 18€*

*Totani alla Volpe Pescatrice
con Antico Pomodoro di Napoli 🍅
e patate di Furore 16€*

*Mediterranean Flying Squid sauteed
with Ancient Tomatoes from Neaples 🍅
and potatoes from Furore 16€*

*Calamaro
scottato con insalatina di carciofi e composta di
limoni di Amalfi
16€*

*Scalped squid
with julienne of raw artichokes and Amalfi's lemons jam
16€*

'A Zuppa 'e Donna Erminia
trionfo di pesci di scoglio e frutti di mare
(scorfano, polpo, seppia, frutti di mare, astice, gamberi e pescato del giorno
per 2 persone, 120€
* Solo su prenotazione*

Donna Erminia's Fish Stew
reef fishes and mixed seafood stewed with local cherry
tomato sauce
(scorpionfish, octopus, cuttlefish, seafood, lobster, prawns,
catch of the day) for two people, 120€
* Available only with advanced reservation*

*Per allergie o intolleranze alimentari consultare la lista
degli allergeni e avvertire necessariamente il personale
For allergies or food intolerances please consult the list of
allergens and inform the staff*

I nostri menu speciali Our special menu

Terra Furoris

Un menù di 4 portate con i "traditional dishes" firmati dagli Chef: sapori del nostro mare e delle nostre campagne, il valore del Terroir e la nostra scelta di presentarVi questo trionfo dell'identità a tavola



45€

Terra Furoris

A 4-course menu with the "traditional dishes" signed by the Chefs: flavors of our sea and our countryside, the value of the Terroir and our choice to present this triumph of identity at the table

con vini in abbinamento €25

Menu dell'Alleanza Slow Food

Ricci FuRITAni
con genovese di totani e cipolla ramata di Montoro
(omaggio a Rita Abagnale, fondatrice SlowFood Campania)



35€

Slow Food Menu

Ricci Furitani (hand made short spiral pasta) with squid and special onion from Montoro Homage to Rita Abagnale" (the slow-cooking master)

Totani alla Volpe Pescatrice
con Antico Pomodoro del Vesuvio e patate di Furore



Mediterranean Flying Squid sauteèd with Vesuvio's Ancient toamtoes and potatoes from Furore

Pastiera napoletana
con fagioli di **Controne**



Pastiera napoletana
con fagioli di **Controne**

Bacco & ARA presentano:

A Menu dell'Arte

Baccalà in tempura su cremoso di patate, pepe rosa e zeste di limone Sfusato amalfitano

Cavatelli alle foglie di capperi Furitani

Calamaro scottato con insalatina di carciofi e composta di limoni di Amalfi

Tozzetti all'elisir diVino



50€

Bacco & the Restaurants Association of Art present:

Art Menu

Fried cod fish on potatoe's cream , pink peppercorns and Amalfi lemon zest

Cavatelli pasta with capers leaves and local cherry tomatoes

Scalded squid with julienne of raw artichokes and Amalfi's lemons jam

Hazelnut cookies with red wine cream

Menu Degustazione Marisa Cuomo
con calice di vino M.Cuomo abbinato ad ogni portata



Marisa Cuomo Wine Tasting
a glass of Marisa Cuomo wine paired with each dish

Menu Vegano

Elaborato dallo chef in base alle verdure selezionate

40€



Vegan Menu

Made by the chef based on the selected vegetables

Menu pe' Creature

(menu bambini 2-10 anni)

"Sega,sega mastu Ciccio, 'na panella e 'nu sasiccio, 'o sasiccio 'nce 'o mangiamme e 'a panella 'nce 'a stipammme..."



25€

Kids Menu

(for kids from 2 to 10 years)

"Ten steps from the porch and twenty steps from the rose bushes," growled Bluebeard in Jimmy's dream one night. "There be treasure ther Aawrgh."

ColaBaladin inclusa
Penne Sciuè Sciuè con pomodoro e formaggio locale

Included ColaBaladin

Penne Sciuè Sciuè: pasta with tomato and local cheese

Calamari fritti e patate

Fried squid and potatoes

Gelato

Ice cream



Delizia al limone - Lemon cream pastry
 Eggplant with chocolate - Melanzana al cioccolato
 Caprese - Chocolate and almond brownie
 Bocconotto Amalfitano - Typical Amalfi's pastry with cream
 and black cherry
 Tradizionale Sfogliatella Santa Rosa- Original
 sfogliatella Santa Rosa
 Babà al rum

Tozzetti all' elisir diVino-Hazelnut biscuits with red
 wine cream
 Cicale di Furore - almond biscuits with prickly
 pear liqueur

Sorbetto allo Sfusato Amalfitano - Lemon sorbet

€7



LIQUORI

"Nanassino" liquore al fico d'India - Prickly pear liqueur
 Crema al cioccolato - chocolate cream
 Crema di Aglianico - Aglianico cream
 Crema al Rum - Rum cream
 Limoncello
 Crema al Limone - Lemon cream
 Elisir delle Janare al sedano - celery liqueur
 Amaro Concerto d'erbe - Concerto liqueur of mixed herbs
 and spices

€4

Parlano di noi :

BACCO

C'è Costiera e Costiera.

C'è quella incasinata, soffocata dal traffico, vipposa e unta di creme abbronzanti. C'è la Costiera dei falsi cocchi, delle colature di alici osannate e non praticate, dei limoncelli finti e c'è la Costiera che vive ancora la sua identità di posto unico al mondo popolato di pescatori, di artigiani, di gente che 'a da passà 'a nuttata! Inutile che vi dica quale Costiera a me piace e incanta. Ci vado soprattutto nelle "morte stagioni". E quando ci vado, mi fiondo all'Hostaria di Bacco per avere fresca autenticità, saporita identità. L'Hostaria di Bacco appartiene, fortunatamente per noi, alla schiera dei locali veri.

Con queste premesse avete già capito che aprendo la carta troverete tutti piatti di tradizione. Li prepara con grande cura e soprattutto vera cultura della tradizione e degli ingredienti una grande cuoca dalle mani d'oro: Erminia Cuomo, che manda avanti tanto l'albergo quanto la tavola con eguale cordialità e professionalità.

Il menu, stagionale e per la parte del pescato legato a quanto si riesce a reperire la mattina dai pescherecci, è importante.

(da *Il Mangiarozzo*) Carlo Cambi

There is the Amalfi Coast and the Coast of Amalfi.

There's the Amalfi Coast fouled up, choked by traffic, full of vips and greased with suntan lotion. The Coast of the false potsherd, of the anchovies dressing glorified but not consumed, of the fake limoncello and then there is the Coast of Amalfi which still lives its identity of a place unique in the world populated by fishermen, craftsmen, philosophers etc. Needless to say which one I like. I go there especially in the "low season." And when I go there, I dash to Hostaria di Bacco for fresh authenticity, flavorful identity. The Hostaria di Bacco belongs, fortunately for us, to the ranks of the true establishments...With this introduction you can guess that by opening the menu you will find all the traditional dishes, made with great care and especially true culture of tradition and ingredients a great cook with golden hands: Erminia Cuomo, who runs both the hotel as well as the kitchen with equal cordiality and professionalism. The menu of course is seasonal and as far as the fishes are concerned, tied to what one can buy in the morning from the fishing vessels.

(from *Il Mangiarozzo*) Carlo Cambi



Bib Gourmand

