



"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 reflated 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

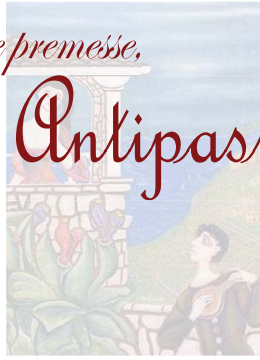
Italian father and a Bosnian mother, first of thirteen children, Erminia Cuomo, married Raffaele Ferraioli and began early behind the stove, almost a familial obligation, and so she had the opportunity of a long stay in the kitchen, which today allows her to embody the groundlessness of a stereotype 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!!*

*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&winegar 16€*

*Tarlare di Tonno*

*lime e menta, su colatura di pomodoro San Marzano e maionese di polpo 18€*



*Tuna tarlare*

*with lime, mint, San Marzano tomato juice and octopus mayonnaise 18€*

*Carpaccio di ricciola*

*con stracciatella di fior di latte di razza Jersey, polvere di capperi e pomodorini confit 20€*



*Raw amberjack*

*with spun curd cheese, capers powder and dried tomatoes 20€*

*Carpaccio di Scottona*

*con fichi caramellati, pinoli croccanti e pesto di rucola 18€*

*Beef carpaccio*

*raw meat with arugula pesto, caramelized figs, toasted pine nuts 18€*

*Pasta cresciuta fritta*

*con fior di latte di razza Jersey 🍷, fichi e prosciutto Irpino o 🍏 zucchine alla scapece 13€*

*Fried pizza*

*with Jersey's mozzarella 🍷, figs and local 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 served with buttered asparagus on typical fresella bread wet in tomato water 15€*

*Parmigiana di melanzane*

*con provola locale, parmigiano, basilico 14€*



*Eggplant parmigiana*

*with local provola cheese, parmesan cheese, basil 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 ppiglia 'o viento,  
'e maccarune jengheno 'a panza*

**Ferrazzuoli alla "Nannarella"** (in onore di Anna Magnani)  
pasta di Gragnano con pesce spada affumicato, pinoli,  
uva passa, rucola, pomodorini  
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€

**Spaghettoni di grano Senatore Cappelli**  
al ragù di scorfano  
20€

**Spaghettoni of fine Senatore Cappelli wheat**  
with redfish ragù 20€

**Linguine alla colatura di alici**  
secondo Erminia  
con colatura tradizionale di alici di Cetara 🌿  
olive, capperi, pinoli, noci  
24€



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

**Risotto cacio e pepe**  
con gamberi cotti e crudi ❄️ e  
limone Sfusato amalfitano 🍋 18€



**Risotto with cooked and raw ❄️ shrimps**  
cheese, pepper 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" (Campania 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**  
(tipica pasta fatta a mano con impasto di farina, ricotta  
e formaggio)  
alla Genovese tradizionale

**'Ndunderi**  
(typical handmade local pasta like a gnocchi  
made with flour, ricotta cheese and local cow  
cheese) 16€  
with traditional Genovese sauce

*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 Cillo\**

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

*Meat from the ember  
Cillo Selection\**

Rib steak Premium (slices around 500/700 grams)  
**aged 60 days**  
*Recommended cooking: rare*  
10€ per 100gr

\*Cillo: macellai Campani dal 1985, 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.

Il motto di Sabatino Cillo: *"Non accettare carne dagli sconosciuti"*

\*Cillo: butcher since 1985, 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.

Sabatino Cillo's motto: *"Do not accept meat from strangers"*

*Salsiccia di suino lucano nero  
Selezione Cillo\**  
con salsa di Furore rosso e insalata riccia  
20€

*Black local Pork sausage Cillo Selection\**  
with red Furore wine cream and curly salad  
20€

*Bistecca di capocollo di suino lucano  
nero affumicato  
Selezione Cillo\**  
con salsa di mela Annurca e patate rustiche  
25€

*Black local Pork capocollo steak,  
Cillo Selection\**  
with local apple cream and potatoes 25€

**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!*

*Salsiccia di lolano  
e friarielli 18€*

*Squid sausage  
and sauteed local broccoli  
18€*

*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€*

*Pescato del giorno  
scottato con scarola ripassata  
24€*

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

*Filetto di Scorfano all'acqua pazza  
con olio Evo, pomodorini, aglio prezzemolo e  
vino Furore Bianco  
28€*

*Redfish fillet in "crazy water"  
with local cherry tomatoes, parsley, garlic and extra  
virgin olive oil and Furore white wine 28€*

*'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*

*\* Solo su prenotazione 120€*

*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*

*\* Available only with advanced reservation 120€*

**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

\*Il menù degustazione è uguale per tutti gli ospiti del tavolo

\*The tasting menu is the same for all table guests

## Menu "Meafafà"



## Chef daily menu

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€

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

with wines in combination €25

## Menu dell'Alleanza Slow Food 35€

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



## Slow Food Menu

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

Selezione di formaggi Campani: Caciocavallo Podolico, Conciato Romano, Cacioricotta del Cilento, Provolone del monaco e Fior di latte razza Jersey



Fine local cheeses selection:

Caciocavallo Podolico, Conciato Romano, Cacioricotta del Cilento, Provolone del monaco e Fior di latte razza Jersey

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



50€

Bacco & the Restaurants Association of Art present:

### Art Menu

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

Cavatelli alle foglie di capperi Furitani

Cavatelli pasta with capers leaves and local cherry tomatoes

Seppia cotta a bassa temperatura con spuma di ricotta locale e crema di piselli

Slow cooking cuttlefish with mousse of local ricotta cheese and peas cream

Tozzetti all'elisir diVino

Hazelnut cookies with red wine cream

Menu Degustazione Marisa Cuomo  
con calice di vino M.Cuomo abbinato ad ogni portata  
€65/€75/85



## Marisa Cuomo Wine Tasting

a glass of Marisa Cuomo wine paired with each dish  
€65/€75/85

## 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 stipamme..."



## 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

25€

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

