



"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 ricetta!!*



**Menesta *MARE*tata** 17€

*Tributo al territorio:  
la Minestra Maritata della tradizione locale rivisitata  
con erbe spontanee, verdure di stagione,  
salsiccia di totano e pescato locale*

**Menesta *MARE*tata**

*traditional Neapolitan soup with local vegetables,  
fish and squid sausage*

**Alici "come prima"** 16€

*tre modi di gustare le alici  
come si cucinavano un tempo :  
"ammullecate", sale&pepe, menta&aceto*

**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*

**Cru'...di pesce** 30€

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



**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)*

**Burrata di Jersey** 15€

*con acciughe, scarola riccia e  
sbriciolata di pane di grano duro*

**Jersey's burrata**

*spun curd local mozzarella with anchovies, curly  
endive and hard wheat bread crumbling*

**Tonno di montagna** 16€

*straccetti di coniglio e maiale sott'olio  
su fagioli di Controne 🌿 alla furorese e fresella locale*

**Mountain tuna**

*rabbit and pork meat in oil on Furore's beans of  
Controne 🌿 salad and local "fresella" bread*

**N'uovo** 12€

*uovo da Agricoltura Biologica, in camicia con emulsione di  
piselli, tarallo locale e  
e colatura di provola affumicata di Agerola*



**N'egg**

*poached organic local egg with peas emulsion, tarallo  
and colatura of smoked mozzarella*

**Selezione di Formaggi** 16€

*Campani accompagnati da miele e composte*



**Cheese Selection**

*Local Cheeses served with honey and jam*

*In Primis.*

## *sua maestà* la Pasta



*'E chiacchiere s'è ppiglia 'o viento,  
'e maccarune jengheno 'a panza*

**Mescafrancesca con fagioli e cozze** 16€ **Mixed pasta with beans and mussels**

**Vermicelli alle vongole** 16€ **Vermicelli and clams**  
con foglie di capperi Furoresi e zeste di Sfusato  
amalfitano with capers leaves and Sfusato  
amalfitano lemon peel

**Linguine alla colatura di alici** 24€ **Linguine with anchovies "Colatura"**  
con colatura tradizionale di alici di Cetara 🌿,  
olive, capperi, pinoli, noci with traditional Cetara's anchovy extract 🌿  
chopped olives, capers, pine nuts, walnuts

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

**Bucatini lardiati** 16€ **Bucatini pasta with lard**  
con Conciato Romano 🌿 and Conciato Romano cheese 🌿

**Cavatelli alle foglie di capperi** 15€ **Cavatelli home made pasta**  
furitani with capers leaves and fresh local cherry  
con pomodorini del piennolo 🌿 tomatoes

**Risotto con gamberi cotti e crudi** 18€ **Risotto with cooked and raw**  
e Sfusato amalfitano shrimps and Sfusato amalfitano  
lemon

...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) 10€/100gr  
**frollatura 60 gg**  
*Cottura consigliata: media/al sangue*


\*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: medium/rare/well cooked*

\*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** 20€

cotto a bassa temperatura e avvolto nella sua pancetta, con papacella napoletana 

**Pork fillet**

Slow cooked, with bacon and papacella (type of local pepper) 

**Rollè di coniglio** 18€

con salsiccia e castagne su passata di pomodoro giallo del Vesuvio

**Rabbit**

stuffed with sausages and chestnuts, on yellow local cherry tomatoes cream

**Pollo rosolato della vecchia trattoria** 16€

spadellato con Furore bianco, aceto, carota, cipolla e rosmarino

**Chicken "Old tavern" style**

sautéed with white Furore, vinegar, carrot, onion and rosemary

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

*Teng 'argiento int 'a sp̄sella.  
Vi che chisti mo 'pazziavano  
dint 'e scuooglie!*



**Zuppetta di pesce**  
con frutti di mare,  
pomodorini e patate

28€ **Local fish stew**  
with sea food, local cherry tomatoes and  
potatoes

**Ricciola scottata**  
con scarola alla napoletana, olive, capperi  
e pangrattato

24€ **Amberjack softly grilled**  
with local escarole, olive, capers and  
crumbled bread

**Totanetto ripieno del mare e dell'orto**  
su vellutata di patate e  
tarallo di Agerola

16€ **Stuffed squid with fish and vegetables**  
on potatoes cream  
and salty biscuit typical of the  
South Italy

**Baccalà**  
alla pizzaiola con pomodorini, patate,  
capperi, olive e origano

16€ **Cod fish**  
with chopped olives, capers, potatoes, oregano and  
cherry tomatoes

**'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)  
*\* 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 )  
*\* Available only with advanced reservation*

## 'e cose 'e Sfizio



*Quanno è pe 'uizio nun è peccato!*

**Pasta cresciuta frita** 12€  
con fior di latte di razza Jersey, melone di Cantalupo  
prosciutto Irpino o zucchine alla scapece



**Fried pizza**  
with mozzarella, Cantaloupe and Irpinia's ham or  
with fried zucchini

**Provola affumicata di Agerola**  
alla griglia in foglie di sfusato Amalfitano



**Grilled Agerola's smoked mozzarella**  
in local lemon leaves

**Caponata furitana**  
pane di grano duro,  
verdurine sott'olio, pomodorini e  
acciughe



**Rusks of local bread**  
pickled vegetables, cherry tomatoes  
and anchovies

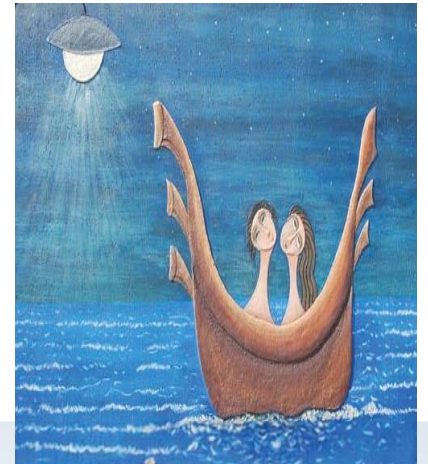
**Crocchette di baccalà e patate** 12€

**Cod fish and potatoes croquette**



"Dulcis in fundo",  
'o dolce: il Dessert

*Sbatte 'e mmare che vene papà,  
porta 'o zucchero e 'o papà*



**La Dolce Bufala, il primo dolce di Mozzarella  
di Bufala al mondo**

Sfoglia di mozzarella con morbido ripieno di ricotta di  
bufala, gocce di cioccolato e canditi

7€



**La Dolce Bufala**, the first pastry in the  
world made of Buffalo Mozzarella  
with soft buffalo ricotta cheese, candied fruit and  
chocolate drops

**Semifreddo  
Ricotta e Pera Pennata**

6€

**Local Pear and Ricotta Semifreddo  
Cheesecake**

**Delizia allo Sfusato Amalfitano**

6€

**Lemon Cream Pastry**

**Torta Caprese**

6€

**Chocolate and Almonds  
Brownie**

**Tozzetti all' Elisir "diVino"**

5€

**Hazelnut Cookies with a Red  
Wine Cream**

**Le Cicale di Furore**

5€

**Pastries made with Almonds  
and prickly pear liqueur**

**Il Sorbetto agli Agrumi della  
Divina**

5€

**Lemon Sorbet**

**Selezione di Formaggi Campani,**  
Provolone del Monaco, Caciocavallo Podolico,  
Conciato Romano 🍯 e Pecorino allo  
Zafferano, accompagnati da miele e compotes

13€

**A Selection of Fine Local Cheese**  
( Provolone del Monaco, Caciocavallo Podolico,  
Conciato Romano 🍯 and Sheep Cheese with Saffron  
accompanied by honey and compotes

# I nostri menu speciali Our special menu

## Menu dell'Alleanza Slow Food

Ziti alla genovese con cipolla di *Alife*

Coniglio alla Conchese  
in foglie di limone *Sfusato di Amalfi*

Pastiera napoletana  
con fagioli di *Controne*

35€



## Slow Food Menu

Ziti artisanal pasta genovese style with *Alife's* onion

Rabbit in *Sfusato* lemon leaves with stale bread crumbs, *Sfusato* lemon zest and aromatic spices

Pastiera napoletana  
con fagioli di *Controne*

**Bacco & ARA presentano:**

*Art Menu dell'Arte*

Baccalà in pastella  
su vellutata di patate al timo, lime e pepe rosa

Vermicelli alle vongole  
con foglie di capperi e zeste di Sfusato amalfitano

Totanetto ripieno del mare e dell'orto  
su crema di zucchini e tarallo agerolese

Tozzetti all'elisir di Vino

50€



**Bacco & the Restaurants Association of Art present:**

*Art Menu*

Fried cod fish  
on potato's cream, lime, pink pepper and thyme

Vermicelli and clams  
with capers leaves and sfusato lemon peel

Stuffed squid with fish and vegetables  
on cream of zucchini and a salty biscuit typical of the South Italy

Hazelnut biscuits 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 stipamme..."

ColaBaladin  inclusa

Penne Sciuè Sciuè con pomodoro e formaggio locale

Calamari fritti e patate

Gelato

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."

Included ColaBaladin 

Penne Sciuè Sciuè: pasta with tomato and local cheese

Fried squid and potatoes

Ice cream

# 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

