



baccofurore
HOSTARIA
1930

***La cucina è la più gaia delle arti e
insieme la più dilettevole delle scienze.
Dal 1930, la nostra “Hostaria”***

Fu il nonno Raffaele ad aprire la Trattoria Bacco nel 1930, quando Furore davvero non c’era! Diventò presto un punto di riferimento per buongustai.

A distanza di quasi 90 anni possiamo affermare, non senza una punta di orgoglio, che il segreto di Bacco è nell’aver saputo tramandare per generazioni un legame emozionale con i propri ospiti.



It was grandfather Raffaele who opened Trattoria Bacco in 1930, when Furore was still almost unknown. It soon became a point of reference for lovers of good food.

Nearly 90 years later, we can proudly say that the secret of Bacco lies in having passed down, through generations, a genuine emotional connection with its guests.



Per allergie o intolleranze alimentari, consultare la lista degli allergeni ed avvertire il personale
For allergies or food intolerance please consult the list of allergens and inform the staff

1



Presidio Slow Food®

2



Arca del Gusto



baccofurore
HOSTARIA
1930

Un “Buon Ricordo” da Furore A “Buon Ricordo” gift from Furore

Omaggio ad Anna Magnani Ferrazzuoli alla “Nannarella”

pesce spada affumicato, pinoli, uva passa, rucola e pomodorini

Ferrazzuoli alla Nannarella (in honor to Anna Magnani),

smoked swordfish, pine nuts, raisins, rucola salad and cherry tomatoes

Polpette di baccalà

chips e crema di patate al limone sfusato amalfitano², porro croccante e papaccella napoletana¹

Cod fish meatballs

chips and potatoes cream with sfusato amalfitano lemon, fried leek and neapolitan papaccella

Sfogliatella riccia

con ricotta, salsa al limone sfusato amalfitano e composta di pere

Italian pastry sfogliatella

filled with local buffalo ricotta cheese, sfusato Amalfitano lemon sauce²pears compote

Elisir di...vino Furore rosso Doc

Red Furore Doc wine elixir

‘Na tazzulella ‘e Caffernando –

miscela “Napul’e” 80% Robusta 20% Arabica

A cup of Caffernando neapolitan espresso

Blend of Robusta 80% and Arabica 20%

70

**Incluso piatto in ceramica di Vietri della Ceramica Artistica Solimene*

**Included Vietri's ceramic plate made from Solimene Ceramic Company*

1



Presidio Slow Food*

2



Arca del Gusto

Per allergie o intolleranze alimentari, consultare la lista degli allergeni ed avvertire il personale
For allergies or food intolerance please consult the list of allergens and inform the staff



baccofurore

HOSTARIA
1930

GustaFurore “a mano libera” GustaFurore menu

5 portate della nostra antica tradizione

5 suggestions of our ancient tradition

65

Menù dell'alleanza dei Cuochi SlowFood

Carciofo violetto di Castellammare

gratinato al pane saporito, zuppa di piselli, provolone del monaco Dop

Gratinee artichoke of Castellammare

peas soup, provolone del monaco Dop cheese fondue

Ndunderi di Minori (gnocchi di ricotta)

con genovese di tonno, cacioricotta del Cilento, clorofilla di prezzemolo

Ndunderi of Minori (ricotta cheese gnocchi)

with fresh tuna in genovese style (onion), parsley

Polpette di baccalà

chips e crema di patate al limone sfusato amalfitano, porro croccante e papaccella napoletana

Cod fish meatballs

chips and potatoes cream with sfusato amalfitano lemon, fried leek and neapolitan papaccella

Pastiera napoletana in vasocottura

Traditional Neapolitan Pastiera baked in a glass jar

1



Presidio Slow Food®

2



Arca del Gusto

Per allergie o intolleranze alimentari, consultare la lista degli allergeni ed avvertire il personale
For allergies or food intolerance please consult the list of allergens and inform the staff



baccofurore

HOSTARIA
1930

Menu Bacco

Polpetta di baccala'

*chips e crema di patate al limone sfusato amalfitano²,
porro croccante e papaccella napoletana¹*

Cod fish meatballs

*chips and potatoes cream with sfusato amalfitano lemon, fried leek and
neapolitan papaccella*

Insalata di mare

*su tortino di riso calabrese Jemma agli agrumi, emulsione di olio e limone
sfusato amalfitano²*

Seafood salad,

on black Jemma calabrian rice pie, oil and sfusato amalfitano lemon sauce²mano libera

'Ndunderi di Minori (gnocchi di ricotta)

con genovese di tonno, cacioricotta del Cilento¹, clorofilla di prezzemolo

'Ndunderi of Minori (ricotta cheese gnocchi)

with fresh tuna in genovese style (onion), parsley

Ferrazzuoli alla "Nannarella"

con pesce spada affumicato, pinoli, uva passa, rucola, pomodorini del piennolo

Ferrazzuoli alla Nannarella (in honor to Anna Magnani)

smoked swordfish, pine nuts, raisins, rucola salad ,cherry tomatoes

Involtino di ombrina

ripieno di pomodori secchi, olive verdi, scarola saltata e crema di pane

Local fish roulade

stuffed with dried tomatoes, green olives , salted escarole and bread sauce

Sfogliatella riccia con ricotta,

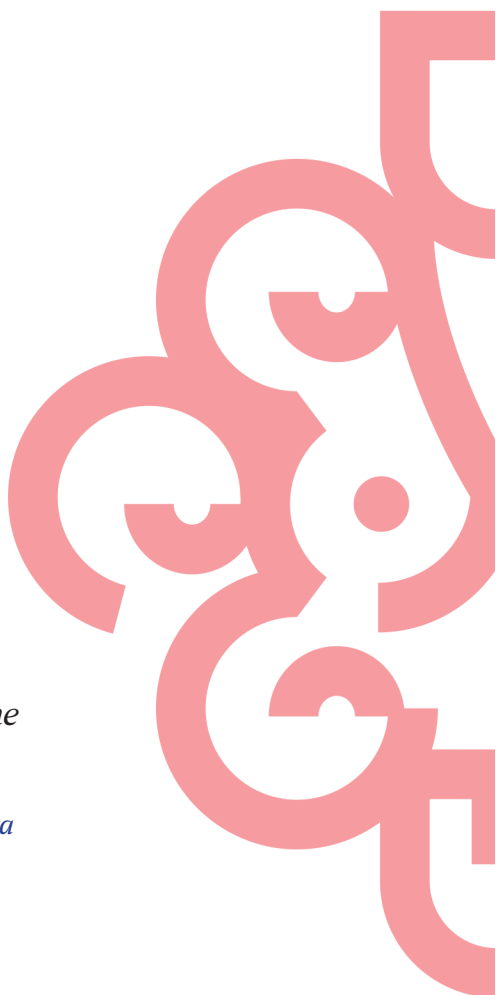
salsa al limone sfusato amalfitano e composta di pere

Italian pastry sfogliatella

filled with local buffalo ricotta cheese, sfusato Amalfitano lemon sauce²pears compote

90 con selezione di 5 calici in abbinamento 30*

**Da considerarsi per tutto il tavolo*



1



Presidio Slow Food*

2



Arca del Gusto

Per allergie o intolleranze alimentari, consultare la lista degli allergeni ed avvertire il personale
For allergies or food intolerance please consult the list of allergens and inform the staff



baccofurore

HOSTARIA
1930

Antipasti **Starters**

Insalata di mare 22

su tortino di riso calabrese Jemma agli agrumi, emulsione di olio e limone sfusato amalfitano²

Seafood salad,

on black Jemma calabrian rice pie, oil and sfusato amalfitano lemon sauce²

Pane, burro e alici 18

alici di Cetara con scorzette di limone sfusato amalfitano² e burro di bufala

Bread, butter and salted anchovies

Cetara anchovies with sfusato amalfitano lemon peel and buffalo butter

Carciofo violetto di Castellammare 22

gratinato al pane saporito, zuppa di piselli, fonduta di provolone del monaco Dop

Gratinée artichoke of Castellammare

peas soup, provolone del monaco Dop cheese fondue

Polpo scottato 22

fagioli butirri di Vico Equense¹ all'insalata con cipollotto nocerino e sedano,

foglie di torzella riccia napoletana¹, crostini di pane all'origano

Seared octopus

beans cannellini of Vico Equense¹ salad, neapolitan curly kale, toasted bread with oregano

Caponata furitana 16

biscotto di mais, melanzane sott'olio, olive verdi, pomodorini e alici di Cetara

Caponata

with durum cornbread, eggplant in olive oil, green olives, cherry tomatoes and salted anchovies from Cetara

Cheesecake salata 20

con tarallo di Agerola, ricotta, veli di tonno marinato, frutto della passione

Cheesecake

with Agerola tarallo bread, ricotta cheese, marinated pork streaps in oil, passion fruit

Selezione di formaggi Campani con 3 o 5 proposte 18 - 20

con confetture e pane di grano duro

Selection of cheeses from Campania 3 or 5 proposals

with jams and durum wheat bread

Conciato romano il formaggio più antico del mondo 20

con elisir di...vino Furore rosso Doc, confetture e pane di grano duro

Conciato romano ancient world cheese from Campania

with red Furore Doc elixir wine, jams and durum wheat bread

1



Presidio Slow Food®

2



Arca del Gusto



baccofurore

HOSTARIA
1930

Primi

First dishes

Utilizziamo rigorosamente formati di pasta di Gragnano o pasta fresca artigianale

We severely use pasta from Gragnano town or home made fresh pasta

Omaggio ad Anna Magnani

Ferrazzuoli alla "Nannarella" 28

con pesce spada affumicato, pinoli, uva passa, rucola, pomodorini del piennolo

Ferrazzuoli alla Nannarella (in honor to Anna Magnani)

smoked swordfish, pine nuts, raisins, rucola salad, cherry tomatoes

Linguine alla colatura tradizionale di alici di Cetara, secondo Erminia 25

olive verdi, olive nere, capperi, pinoli, noci di Sorrento¹, colatura di alici di Cetara

Linguine with Cetara anchovies sauce, like chef Erminia

green olives, black olives, capers, pine nuts, Sorrento walnuts¹

Scialatielli tricolori 25

con frutti di mare e pomodorini

Home made scialatielli pasta

with seafood and cherry tomatoes

Riso calabrese Carnaroli "Magisa" 28

agli asparagi, carpaccio di carciofo violetto di Castellammare¹, blu di bufala

Calabrian Carnaroli rice "Magisa"

with asparagus, local carpaccio artichoke of Castellammare¹, blue buffalo cheese

'Ndunderi di Minori (gnocchi di ricotta) 25

con genovese di tonno, cacioricotta del Cilento¹, clorofilla di prezzemolo

'Ndunderi of Minori (ricotta cheese gnocchi)

with fresh tuna in genovese style (onion), parsley

Spaghetti con stoccafisso 22

foglie di capperi, passata di antico pomodoro di Napoli¹, polvere di olive nere

Spaghetti with stockfish

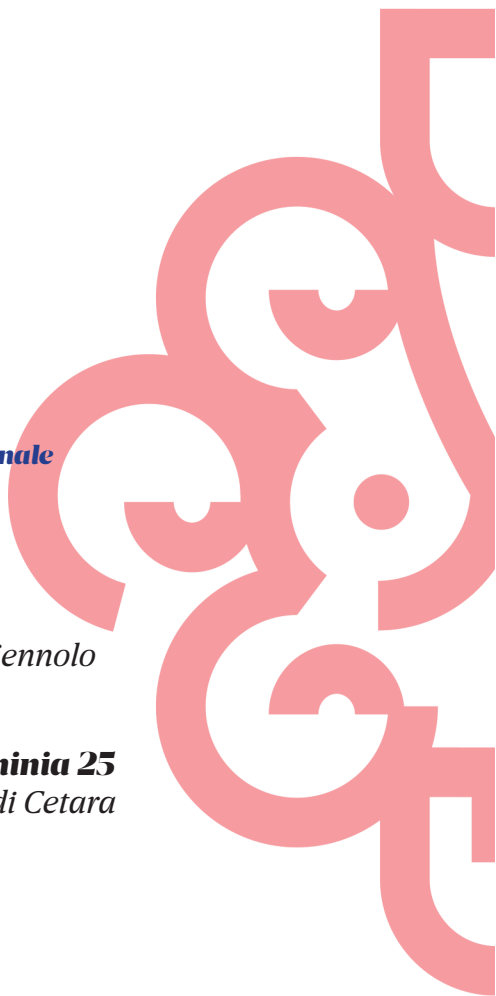
capers leaves, antico pomodoro di Napoli tomato sauce¹, black olives mince

Chicche artigianali al pane rafferma "sciue' sciue" 20

con antico pomodoro di Napoli¹, provolone, basilico

Cavatelli pasta with stale bread "sciue' sciue"

with antico pomodoro di Napoli¹, tomato sauce, provolone cheese, basil



Per allergie o intolleranze alimentari, consultare la lista degli allergeni ed avvertire il personale
For allergies or food intolerance please consult the list of allergens and inform the staff

1



Presidio Slow Food*

2



Arca del Gusto



baccofurore

HOSTARIA
1930

Secondi

Second courses

Pescato del giorno 12 x 100 gr.

al sale, all'acqua pazza o al limone sfusato amalfitano

Fish of the day

salt baked fish, with cherry tomatoes or in lemon sauce

Involto di ombrina 30

ripieno di pomodori secchi, olive verdi, scarola saltata e crema di pane

Local fish roulade

stuffed with dried tomatoes, green olives, salted escarole and bread sauce

Polpette di baccalà 25

chips e crema di patate al limone sfusato amalfitano², porro croccante e papaccella napoletana¹

Cod fish meatballs

chips and potatoes cream with sfusato amalfitano lemon, fried leek and neapolitan papaccella

Filetto di manzo 30

demi-glace al vino Furore rosso Doc, tortino di patate e broccoli saltati

Beef fillet

red Furore wine sauce, pie potatoes and broccoli

Pancia di maiale 25

cotta a bassa temperatura, cipolla all'aceto di lamponi, salsa alla birra e mela annurca, tortino di verza

Pork belly

low temperature cooked, beer sauce, apple, savoy cabbage

Vale il viaggio! 180

'A zuppa 'e pesce 'e l'Hostaria dal 1930

Trionfo di pesci di scoglio, gamberi, astice, polpo, frutti di mare con pomodorini del piennolo, pane croccante...

e 'na bella "Paccariata" di Gragnano col suo sugo

(consigliata per due persone, su prenotazione)

Mixed kind of rockfish, shrimp, lobster, octopus, seafood with cherry tomatoes and crunchy bread...and Paccheri pasta made in Gragnano with its sauce

(recommended for two people, reservation required)

1



Presidio Slow Food®

2



Arca del Gusto



baccofurore
HOSTARIA
1930

Menu Vegano

Vegan menu

60

Menu dei piccoli

Kids menu

Da 1 a 10 anni
From 1 to 10 years

Chicche di pane “sciuè sciuè”, con antico pomodoro di Napoli 1, e provolone

Potato dumpling with “antico pomodoro di Napoli” tomato sauce 1 and provolone cheese

Frittura di calamari e patatine croccanti

Fried calamari and crispy potatoes chips

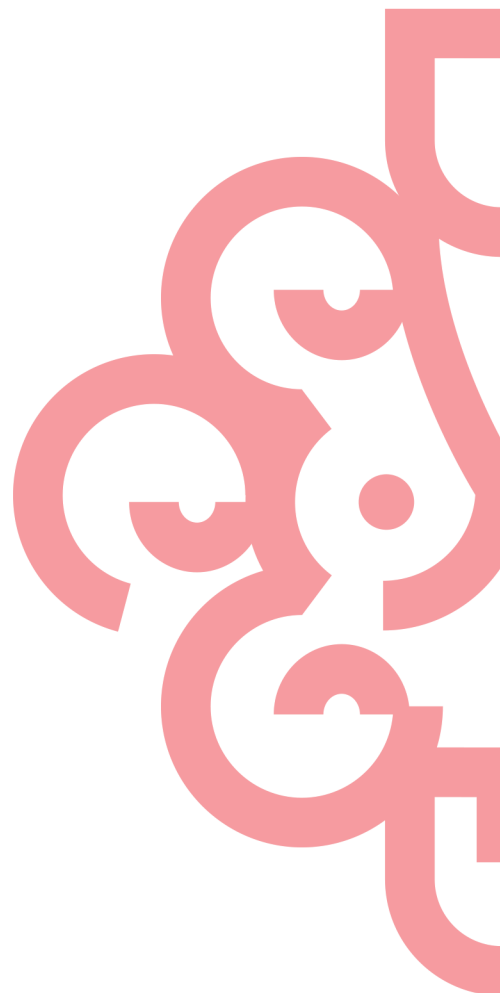
Gelato e biscotti

Ice cream and cookies

Cola Italiana biologica, senza conservanti né coloranti

Italian Cola without preservatives and dyes

30



1



Presidio Slow Food®

2



Arca del Gusto



baccofurore

HOSTARIA
1930

Contorni

Side dishes

Involtini di scarola 10

olive verdi e nere, capperi, pinoli

Stuffed escarole

green and black olives, capers, pine nuts

Carciofo violetto di Castellammare 10

in pastella

Fried artichoke of Castellammare

Insalata di finocchi 8

arancia, pepe rosa

Fennel salad

orange, pink pepper

Spicchi di patate fresche al forno 8

al rosmarino

Baked potatoes



Per allergie o intolleranze alimentari, consultare la lista degli allergeni ed avvertire il personale
For allergies or food intolerance please consult the list of allergens and inform the staff

1



Presidio Slow Food®

2



Arca del Gusto



baccofurore

HOSTARIA
1930

Dolci

Dessert

Sorbetto al limone sfusato amalfitano 9

Amalfi Sfusato Lemon Sorbet

Cicale di Furore 9

pasta di mandorla aromatizzata al Nanassino (rosolio al fico d'India)

Cicale di Furore

Almond pastry flavored with Nanassino (prickly pear rosolio liqueur)

Babà al limoncello 10

con crema pasticciera e amarene

Babà with Limoncello

with custard cream and sour cherries

Sfogliatella riccia 10

ricotta vaccina, salsa al limone sfusato amalfitano e composta di pere

Sfogliatella

cow's milk ricotta, Amalfi sfusato lemon sauce and pear compote

Caprese al cioccolato 10

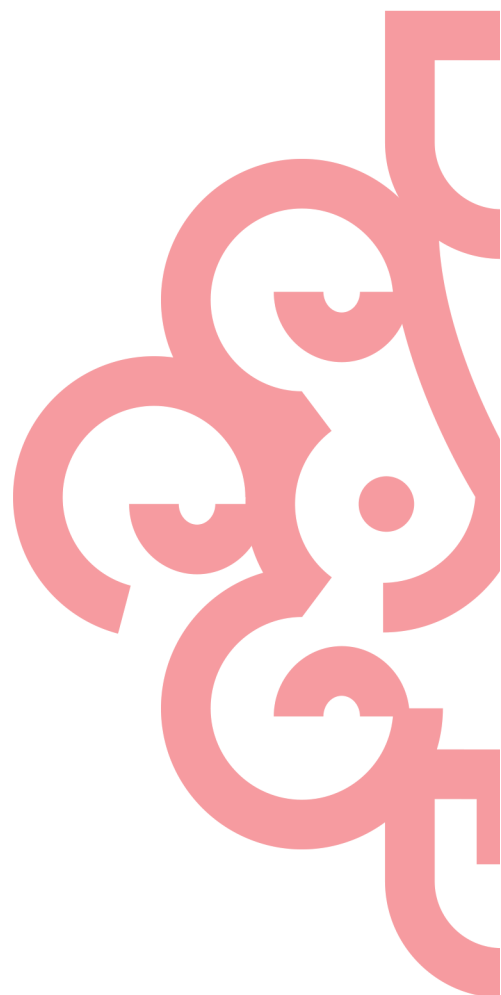
salsa al caramello, gelato alla vaniglia, mandorle caramellate

Chocolate Caprese Cake

caramel sauce, vanilla ice cream and caramelized almonds

Pastiera napoletana in vasocottura 10

Traditional Neapolitan Pastiera baked in a glass jar



1



Presidio Slow Food®

2



Arca del Gusto

Per allergie o intolleranze alimentari, consultare la lista degli allergeni ed avvertire il personale
For allergies or food intolerance please consult the list of allergens and inform the staff



baccofurore

HOSTARIA
1930

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

We wish to remind our guests to consult the list of allergens and inevitably inform the staff about food allergies or intolerances.



Per allergie o intolleranze alimentari, consultare la lista degli allergeni ed avvertire il personale
For allergies or food intolerance please consult the list of allergens and inform the staff

1



Presidio Slow Food®

2



Arca del Gusto



baccofurore

HOSTARIA
1930



CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati
CEREALS containing gluten such as wheat, rye, barley, oat, spelt, kamut and derived family and derivatives



CROSTACEI e prodotti a base di crostacei
CRUSTACEANS and products made with crustaceans



UOVA e prodotti a base di uova
EGGS and products made with eggs



PESCE e prodotti a base di pesce FISH and products made with fish



ARACHIDI e prodotti a base di arachidi PEANUTS and products made with peanuts



SOIA e prodotti a base di soia SOY and products made with soy



LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio) MILK and products made with milk (included milk sugar)



FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti NUTS such as almonds, hazelnuts, walnut, pistachio nut and products made with these types of nuts



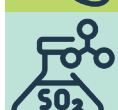
SEDANO e prodotti a base di sedano CELERY and products made with celery



SENAPE e prodotti a base di senape MUSTARD and products made with mustard



SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo
SESAME SEEDS and products made with sesame



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale SULPHUR DIOXIDE and SULPHITE (amount larger to 10 mg/kg o 10 mg/liter)



LUPINI e prodotti a base di lupini LUPIN BEANS and products made with lupin beans



MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi MOLLUSCS and products made with molluscs

1



2



Per allergie o intolleranze alimentari, consultare la lista degli allergeni ed avvertire il personale
For allergies or food intolerance please consult the list of allergens and inform the staff

Presidio Slow Food®

Arca del Gusto