



## ***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 **100 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 our grandfather Raffaele who opened Trattoria Bacco in 1930, when Furore was still almost unknown. It soon became a point of reference for foodlovers.

Nearly 100 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





## 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**  
*con scarola ripassata, papaccella napoletana<sup>1</sup>, crema di pane e  
polvere di olive nere*

**Cod fish meatballs**  
*with sautéed escarole, Neapolitan papaccella<sup>1</sup>, bread cream and black olive powder*

**Sfogliatella riccia**  
*con ricotta, salsa al limone sfusato amalfitano<sup>2</sup> e composta di pere*

**Italian pastry sfogliatella**  
*filled with local buffalo ricotta cheese, sfusato Amalfitano lemon sauce<sup>2</sup> pears compote*

**Elisir di...vino Furore rosso Doc**  
**Red Furore Doc wine elixir**

**‘Na tazzelella ‘e Caffernando –**  
*miscela “Napul’e” 80% Robusta 20% Arabica*  
**A cup of Caffernando neapolitan espresso**  
*Blend of Robusta 80% and Arabica 20%*

**75**

*\*Incluso piatto in ceramica di Vietri della Ceramica Artistica Solimene  
\*Included Vietri’s ceramic plate made from Solimene Ceramic Company*



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



2



## GustaFurore “a mano libera” GustaFurore menu

**5 portate della nostra antica tradizione**

**5 suggestions of our ancient tradition**

**70**

## Menù dell'alleanza dei Cuochi SlowFood

### **Caponata furitana**

*biscotto di mais, melanzane sott'olio, olive verdi, pomodorini, torzella riccia<sup>1</sup>  
e alici di Cetara*

#### **Traditional “Caponata”**

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

### **Chicche artigianali al pane raffermo “sciue’ sciue” 20**

*con antico pomodoro di Napoli<sup>1</sup>, cacioricotta cilentana  
Cavatelli pasta with stale bread “sciue’ sciue”*

*with antico pomodoro di Napoli<sup>1</sup>, cacioricotta goat cheese*

### **Polpette di baccalà**

*con scarola ripassata, papaccella napoletana<sup>1</sup>, crema di pane e  
polvere di olive nere*

#### **Cod fish meatballs**

*with sautéed escarole, Neapolitan papaccella<sup>1</sup>, bread cream and black olive powder*

### **Babà al limoncello**

*con crema pasticciera e amarene*

#### **Babà with Limoncello**

*with custard cream and sour cherries*

**65**

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



2





**baccofurore**  
HOSTARIA  
1910

## Menu Selezione Bacco

### **Polpetta di baccalà'**

*con scarola ripassata, papaccella napoletana<sup>1</sup>, crema di pane e polvere di olive nere*

#### **Cod fish meatballs**

*with sautéed escarole, Neapolitan papaccella<sup>1</sup>, bread cream and black olive powder*

### **Insalata di mare**

*su tortino di riso calabrese Jemma agli agrumi, emulsione di olio e limone sfusato amalfitano<sup>2</sup>*

#### **Seafood salad,**

*on black Jemma calabrian rice pie, oil and sfusato amalfitano lemon sauce<sup>2</sup>*

### **Ndunderi di Minori (gnocchi di ricotta)**

*con calamari scottati, pomodorini dry e pesto al basilico*

#### **Ndunderi of Minori (ricotta cheese gnocchi)**

*with seared calamari, sun-dried cherry tomatoes and basil pesto*

### **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*

### **Involto 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 sauce<sup>2</sup> pears compote*

**90**

**+ 45 con selezione di 5 calici in abbinamento**

*\*Da considerarsi per tutto il tavolo*



**baccofurore**  
HOSTARIA  
1910



## A là Carte

*Il nostro menu, accompagnato dalla nostra selezione di pani fatti in casa*

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



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

1



2





## Antipasti Starters

### **Insalata di mare 25**

su tortino di riso calabrese Jemma agli agrumi, emulsione di olio e limone sfusato amalfitano<sup>2</sup>

#### **Seafood salad,**

on black Jemma calabrian rice pie, oil and sfusato amalfitano lemon sauce<sup>2</sup>

### **Cru...di mare 40**

Selezione di crudi di mare

#### **Raw seafood**

Selection of raw seafood

### **Cheesecake salata 22**

con crumble ditarallo di Agerola, ricotta, veli di tonno marinato, frutto della passione

#### **Cheesecake**

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

### **Totani e patate 25**

totani in umido, variazione di patate e cipolla confit

#### **Squid and potatoes**

Stewed squid, potato variations and confit onion.

### **Timballo di melanzane 20**

con pomodoro "Antico di Napoli"<sup>1</sup>, fiordilatte di Agerola e basilico

#### **Aubergine timbale – 20**

With "Antico di Napoli" tomato, Agerola fiordilatte and basil. with oregano

### **Caponata furitana 18**

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

### **Insalata Caprese 18**

bocconcino e burratina di latte Jersey, pomodoro sorrentino e basilico

#### **Caprese Salad**

Jersey milk bocconcino and burratina, Sorrento tomato and basil.

### **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

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



2



## 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

### **Ferrazzuoli alla "Nannarella" 28**

#### **Omaggio ad Anna Magnani**

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 Sorrento<sup>1</sup>, colatura di alici di Cetara

#### **Linguine with Cetara anchovies sauce, like chef Erminia**

green olives, black olives, capers, pine nuts, Sorrento walnuts<sup>1</sup>

### **Scialatielli tricolori 28**

(al pomodoro, al nero di seppia e al prezzemolo, alla pescatora)

#### **Home made scialatielli pasta**

Choice of: tomato sauce, squid ink and parsley, or seafood-style.

### **Risotto alla Nerano 28**

con crudo di gamberi, fiori di zuccina e gel di zafferano di Tramonti

#### **Nerano-Style Risotto**

with raw prawns, zucchini flowers and Tramonti saffron gel

### **'Ndunderi di Minori (gnocchi di ricotta) 25**

con calamari scottati, pomodorini dry e pesto al basilico

#### **Ndunderi of Minori (ricotta cheese gnocchi)**

with seared calamari, sun-dried cherry tomatoes and basil pesto

### **Spaghetti di Gragnano 35**

con astice, zeste di limone sfusato amalfitano<sup>2</sup> e clorofilla al prezzemolo

#### **Gragnano Spaghetti**

With lobster, Amalfi "sfusato" lemon zest and parsley chlorophyll.

### **Chicche artigianali al pane raffermo "sciue' sciue" 20**

con antico pomodoro di Napoli<sup>1</sup>, Scaglie di cacioricotta cilentana<sup>2</sup>

#### **Cavatelli pasta with stale bread "sciue' sciue"**

with antico pomodoro di Napoli<sup>1</sup>, tomato sauce, Cacioricotta from Cilento

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



2





**baccofurore**  
HOSTARIA  
1930

## Secondi

*Second courses*

### **Pescato del giorno 15 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*

### **Millefoglie di ombrina 30**

*con pomodori secchi, olive verdi, scarola ripassata e crema di pane*

#### **Local fish roulade**

*with dried tomatoes, green olives, escarole and bread sauce*

### **Tonnetto locale 32**

*scottato al sesamo, verdure croccanti, pesto di melanzane, sale affumicato e olio al finocchietto*

#### **Local Little Tuna**

*Sesame-seared, with crunchy vegetables, aubergine pesto, smoked salt and wild fennel oil.*

### **Pancia di maiale 30**

*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 ll'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)**

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



2



**baccofurore**  
HOSTARIA  
1930

## **GrigliaTè "Vista Mare"\***

### **BBQ Time "sea view"**

*Un'esperienza conviviale pensata per essere vissuta lentamente, tra l'intenso profumo di brace, il mare davanti agli occhi e i sapori autentici della nostra terra.*

*Con GrigliaTè, la griglia arriva direttamente al tavolo: sarete voi a cuocere la nostra selezione di carni, gestendo tempi, intensità e gusto secondo le vostre preferenze.*

*Al tavolo, una griglia rovente trasforma la cena in un fantastico momento condiviso: il profumo del mare e il piacere di cucinare insieme sotto il cielo della Costiera.*

*Un percorso di carni accuratamente selezionate, diviene un'esperienza unica e la brace diventa spettacolo!*

#### *BBQ Time with a Sea View*

*A convivial experience designed to be enjoyed slowly, surrounded by the intense aroma of the grill, the sea before your eyes and the authentic flavours of our land.*

*With GrigliaTè, the grill comes directly to your table: you will cook our selection of meats yourself, choosing the timing, intensity and flavour according to your own preferences.*

*At the table, a sizzling grill turns dinner into a wonderful shared moment: the scent of the sea and the pleasure of cooking together under the Amalfi Coast sky.*

*A journey through carefully selected meats becomes a unique experience, where the grill turns into a show.*

### **\*per 2 persone**

*for 2 people*

**70**

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



2





**baccofurore**  
HOSTARIA  
1910

## Contorni

*Side dishes*

### **Verdure in pastella 10**

*Battered vegetables*

### **Insalata capricciosa 8**

*Capricciosa salad*

### **Zucchine alla scapece 10**

*Zucchini alla scapece*

### **Spicchi di patate fresche al rosmarino 10**

*Baked potatoes*

### **Melanzane a funghetto 10**

*Mushroom-style aubergines*

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



2



**baccofurore**  
HOSTARIA  
1910

## Dolci, formaggi & frutta

*Dessert, cheeses, fruits*

### **Sorbetto al limone sfusato amalfitano 9**

*Amalfi Sfusato Lemon Sorbet*

### **Cicale di Furore 9 (dolce tipico)**

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

*Cicale di Furore (Typical dessert)*

*Almond pastry flavored with Nanassino (prickly pear rosolio liqueur)*

### **Babà al limoncello 12**

*con crema pasticciera e amarene*

*Babà with Limoncello*

*with custard cream and sour cherries*

### **Sfogliatella riccia 12**

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

*Sfogliatella*

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

### **Torta al cioccolato 10**

*al cioccolato, mandorle caramellate, gelato alla vaniglia e caramello salato*

*Chocolate Caprese Cake*

*Chocolate caprese cake, coat almonds in caramel, vanilla ice cream and salted caramel*

### **Cre moso al Caffernando 12**

*eclair di pasta frolla, torroncino alla nocciola, praline al Caffernando e salsa al cioccolato*

*Caffernando Creamy Dessert*

*Shortcrust éclair, hazelnut nougat, Caffernando praline and chocolate sauce.*

### **Composta di frutta di stagione**

**con sorbetto al limone sfusato amalfitano<sup>2</sup> 12**

*Fresh fruit compote Amalfi sfusato lemon sorbet*

*Shortcrust éclair, hazelnut nougat, Caffernando praline and chocolate sauce.*

### **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*

### **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*

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



2





## Menu Vegano Vegan menu

75

## 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*

35

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



2



L'Unione Ristoranti del Buon Ricordo promette da oltre mezzo secolo un viaggio tra i sapori e i colori della cucina italiana. Le insegne racchiuse sotto il suo marchio, distribuite dal Nord al Sud dell'Italia e all'estero, rappresentano la migliore espressione della cucina regionale italiana e disegnano la mappa della gastronomia e dell'ospitalità Made in Italy. Quella dell'Unione Ristoranti del Buon Ricordo è una storia lunga, consolidata e gloriosa. A una felice e puntuale idea di Dino Villani, uomo di cultura e maestro di comunicazione, si associò un gruppo di ristoranti di qualità con l'obiettivo di ridare notorietà e prestigio alle tante espressioni locali della tradizione gastronomica italiana, a quell'epoca poco valorizzata. Era la primavera del 1964. Chi si associava assumeva l'impegno di praticare una linea di cucina tipica del territorio e di tenere sempre in carta, tutti i giorni dell'anno, "una specialità" che ne doveva essere la rappresentazione più rigorosa ed esemplare.

### Le specialità del Buon Ricordo

Ciascun Ristorante del Buon Ricordo crea un piatto che racchiude e rappresenta al meglio i sapori della sua terra e diventa il simbolo del locale. La specialità, che rimane in carta tutto l'anno, è raffigurata su un piatto di ceramica che viene dato in dono a chi la gusta.

### I piatti in ceramica

Sono dipinti a mano, ad uno ad uno, dagli artigiani della Ceramica Artistica Solimene di Vietri sul Mare, famiglia di ceramisti della Costiera Amalfitana la cui origine si perde nella notte dei tempi. Con lo stile naïf e coloratissimo che li contraddistingue colgono in sintesi la pietanza - simbolo del nostro locale.



**L'Alleanza** è una rete internazionale di cuochi che si impegnano a valorizzare i prodotti dei Presidi, dell'Arca del Gusto e delle piccole produzioni locali "buone, pulite e giuste", salvaguardando la biodiversità agroalimentare a rischio di estinzione e dando visibilità e giusto valore ai produttori da cui si riforniscono

**I presidi** sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali [www.fondazione Slow Food.it/presidi](http://www.fondazione Slow Food.it/presidi)

**L'Arca del Gusto** è un catalogo di prodotti che appartengono alla cultura e alle tradizioni di tutto il mondo e che rischiano di scomparire [www.fondazione Slow Food.it/arca](http://www.fondazione Slow Food.it/arca)

**La rete di Terra Madre** è formata dagli agricoltori, gli allevatori, i pescatori, i trasformatori, i cuochi che con la loro visione e i loro saperi lavorano per promuovere una nuova gastronomia, fondata sulla tutela della biodiversità, la protezione dell'ambiente e il rispetto delle culture e delle tradizioni locali. Si tratta di una rete libera, "liquida", fluida, diffusa in 150 Paesi del mondo con le proprie specificità e che in tutto il mondo affronta problemi analoghi fornendo risposte sorprendenti simili. Nel loro quotidiano le comunità di Terra Madre danno concretezza al concetto di qualità di Slow Food: buono, pulito e giusto, dove buono si riferisce alla qualità e al gusto degli alimenti, pulito a metodi di produzione rispettosi dell'ambiente, giusto alla dignità e giusta remunerazione dei produttori e all'equo prezzo dovuto dai consumatori.

# LISTA ALLERGENI

## ALLERGEN LIST

AI SENSI DEL REG. (UE) N. 1169/2011

Pursuant to Regulation (EU) No. 1169/2011

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

Information about the presence of substances or products that may cause allergies or intolerances is available by contacting our staff.

- |   |  |   |
|---|--|---|
|    | <b>1</b> <b>CEREALI CONTENENTI GLUTINE</b><br>CEREALS CONTAINING GLUTEN        | grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati<br>wheat, rye, barley, oats, spelt, khorasan wheat (kamut) or their hybridised strains and products thereof  |
|    | <b>2</b> <b>CROSTACEI</b><br>CRUSTACEANS                                       | e prodotti a base di crostacei<br>and products thereof  |
|    | <b>3</b> <b>UOVA</b><br>EGGS   | e prodotti a base di uova<br>and products thereof   |
|    | <b>4</b> <b>PESCE</b><br>FISH  | e prodotti a base di pesce<br>and products thereof  |
|  | <b>5</b> <b>ARACHIDI</b><br>PEANUTS  | e prodotti a base di arachidi<br>and products thereof   |
|  | <b>6</b> <b>SOIA</b><br>SOYBEANS   | e prodotti a base di soia<br>and products thereof   |
|  | <b>7</b> <b>LATTE</b><br>MILK  | e prodotti a base di latte (incluso lattosio)<br>and products thereof (including lactose)   |
|  | <b>8</b> <b>FRUTTA A GUSCIO</b><br>TREE NUTS                                   | e prodotti a base di frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland) and products thereof (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts, or Queensland nuts) |
|  | <b>9</b> <b>SEDANO</b><br>CELERY   | e prodotti a base di sedano<br>and products thereof   |
|  | <b>10</b> <b>SENAPE</b><br>MUSTARD   | e prodotti a base di senape<br>and products thereof   |
|  | <b>11</b> <b>SESAMO</b><br>SESAME  | e prodotti a base di sesamo<br>and products thereof   |
|  | <b>12</b> <b>ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI</b><br>SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES | in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO <sub>2</sub> ,<br>at concentrations above 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of SO <sub>2</sub>   |
|  | <b>13</b> <b>LUPINI</b><br>LUPIN   | e prodotti a base di lupini<br>and products thereof   |
|  | <b>14</b> <b>MOLLUSCHI</b><br>MOLLUSCS   | e prodotti a base di molluschi<br>and products thereof  |



SI PREGA DI COMUNICARE AL PERSONALE EVENTUALI ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI.  
PLEASE INFORM OUR STAFF OF ANY FOOD ALLERGIES OR INTOLERANCES.