

Antipasti

- alici fritte con maionese all'arancia 9*
flan di zucca con crema al parmigiano 8
tentacolo di polpo croccante con patate montate e olio al basilico 15
tartare di gambero rosso, burrata e limone 15
salumi tradizionali con crostini 15

Mozzarella di bufala e...

- verdure alla griglia 13*
prosciutto crudo 24 mesi 15

Primi

risotto alla zucca con timo e amaretti 13

tagliolini di pasta fresca fatti in casa, con vongole 15

paccheri alla Busara 13
con pomodorini e gamberi

spaghetti burro limone con kenel di gambero rosso 15

Secondi

- branzino con crema di patate e olive taggiasche 25*
tagliata di tonno con salsa soia e cipolle caramellate 25
guancialino di maiale stufato al lambrusco con tegola di polenta bianca 23
fritto misto con julienne di zucchine 23

Scottate di manzo

- rosmarino e patate al forno 23*
funghi trifolati 25
pomodorini, scaglie di pecorino e balsamico 23

Insalate

sunflower 10

*lamponi, misticanza, semi di girasole, feta, avocado,
gamberi, agretto ai frutti rossi*

“tra virgolette” 10

misticanza, pollo, scaglie di grana, semi di sesamo, mandorle e pomodorini

vegana 10

*insalata mista, pomodorini, mele, castagne, noci, semi di girasole
e salsa ponzu*

Menu baby

penne pomodoro o in bianco 6

gnocchetti al pomodoro 6

filetto di pollo con patate al forno 10

wurstel con patate al forno 7

tutti i giovedì “Les Moules Frites”

a scelta tra:

Cozze panna e senape

Impepata di cozze

Cozze all’acqua pazza

(guazzetto di pomodorini, sedano, carote e finocchi)

compreso di calice di vino

15 euro

Bevande

acqua 0,75 2
Coca-cola piccola 3
Coca-cola media 4
bibite in bottiglia 4

Birra chiara alla spina
piccola 3,5 – media 5

Birra artigianale Badef di Franciacorta
50 cl. Bock 8

Maisel's Weisse
piccola 4 – media 6

caffè 1,5
caffè dek 2
orzo 2

liquori nazionali 5
grappe 5/7

Coperto 2 euro

Bollicine

| | |
|---|----|
| <i>Franciacorta Saten – Santa Lucia (12%)</i> | 40 |
| <i>Prosecco Superiore Valdobbiadene (11,5%)</i> | 25 |
| <i>Trento doc – Rotari (12,5%)</i> | 38 |
| <i>Spumante extra dry (11%)</i> | 20 |
| <i>Rosè brut – Terrazze dell'Etna (12,5%)</i> | 44 |
| <i>Prosecco rosè DOCG (12,5%)</i> | 28 |

Vini dolci, aromatizzati e passiti

| | |
|--|----|
| <i>Piemonte</i> <i>Moscato d'Asti – Forteto della Luja (5,5%)</i> | 24 |
| <i>Friuli V. G.</i> <i>Pass The Cookies – Di Lenardo (12%)</i> | 22 |

Vini al calice

| | |
|-----------------------|---|
| <i>Prosecco</i> | 5 |
| <i>Prosecco Rosè</i> | 6 |
| <i>Ribolla Gialla</i> | 5 |
| <i>Gewurztraminer</i> | 6 |
| <i>Sauvignon</i> | 5 |
| <i>Syrah</i> | 5 |
| <i>Merlot</i> | 5 |
| <i>Nebbiolo</i> | 5 |

Vini bianchi

- Piemonte** Roero Arneis “Riserva” - Negro (13,5%) 30
Veneto Lugana - Patrizia Cadore (13,5%) 25
Trentino Gewurztraminer – Tiefenbrunner (14%) 26
Friuli V.G. Ribolla Gialla – Conte Conte Brandolini (12,%) 27
Marche Guerriero Bianco – Az Ag. Guerrieri (14%) 25
Sardegna Vermentino di Sardegna - Tenute perdarubia (12%) 26
Sicilia Coti Rosato – Masseria del Feudo (13%) 25

Vini rossi

- Piemonte** Langhe Nebbiolo – Negro 2022 (14%) 26
Veneto Valpolicella Classico Superiore - Farina 2022 (13%) 25
Valpolicella Ripasso Classico Superiore - Farina 2021 (14%) 28
Trentino Lagrein - Monfort 2021 (13%) 28
Toscana Morellino di Scansano – Vigne a Porrone 2021 (14,5%) 26
Basilicata Aglianico del Vulture – Musto Carmelitano 2019 (13,5%) 25
Sicilia Nero D'Avola – Masseria del Feudo 2022 (13%) 25

Le nostre pizze...

Impasto Classico...


Questo impasto ad alta idratazione con lievito madre è fonte di iodio grazie al nostro sale “Presal” iodato con iodio protetto. Queste caratteristiche permettono alta digeribilità e croccantezza.

Impasto Integrale...

Questo impasto è composto da lievito madre, da farina di grano tenero di tipo 1 ed integrale italiane macinate a pietra. Il prodotto è fonte di fibra e di iodio.

Impasto Riso Venere ed integrale...

Miscela di riso venere, farina di grano tenero tipo 2 ed integrale italiane macinate a pietra. Ciò permette di avere un prodotto con meno glutine, meno zuccheri e più antiossidanti.

| | | |
|------------------|--|----|
| 3 X | pomodoro, fior di latte, bufala e burrata | 13 |
| Calabra | fior di latte, pomodoro, nduja, olive taggiasche e pomodorino giallo | 9 |
| Prosciutto Cotto | pomodoro, fior di latte, cotto Brivio “Come una volta” | 10 |
| Girasole | crema di zafferano, zucchine, zola e grana | 9 |
| Malafemmina | fior di latte, salsiccia, friarielli, basilico | 9 |
| Vegana | pomodoro, zucchine, melanzane, peperoni, spinaci  radicchio e olive taggiasche | 10 |
| Italia | pom.,fior di latte, pom.pachino, mozz. bufala DOP, rucola selvatica | 12 |
| Tonno&Tropea | fior di latte,pom.,cipolla di Tropea,olive taggiasche,tonno e origano | 10 |

| | | |
|------------------------------|---|----|
| <i>Bacara'</i> | <i>pom.,burrata pugliese,alici del Cantabrico,origano di Pantelleria</i> | 10 |
| <i>Porcina</i> | <i>fior di latte, porcini trifolati, prosciutto crudo 24 mesi</i> <i>Parmigiano Reggiano</i> | 12 |
| <i>Bologna</i> | <i>mozz. di bufala, pom., mortadella brianzola e granella di pistacchio</i> | 9 |
| <i>Margherita</i> | <i>pomodoro, fior di latte</i> | 8 |
| <i>Marinara</i> | <i>pomodoro, aglio, origano</i> | 7 |
| <i>Romana</i> | <i>pomodoro, fior di latte, origano, acciughe di Cantabrico, olive e capperi</i> | 9 |
| <i>Napoli</i> | <i>pomodoro, fior di latte, acciughe di Cantabrico e origano</i> | 9 |
| <i>Viennese</i> | <i>pomodoro, fior di latte, wurstel</i> | 9 |
| <i>Diavola</i> | <i>pomodoro, fior di latte, salame piccante</i> | 9 |
| <i>Salsiccia</i> | <i>pomodoro, fior di latte, salsiccia e origano</i> | 8 |
| <i>Prosciutto&Funghi</i> | <i>pom.,fior di latte, cotto Brivio "Come una volta" e funghi</i> | 9 |
| <i>4 Stagioni</i> | <i>pom.,fior di latte, cotto Brivio "Come una volta" funghi, carciofi, olive origano</i> | 9 |
| <i>Contadina</i> | <i>pomodoro, fior di latte, salsiccia, zola, cipolle e origano</i> | 9 |
| <i>Prosciutto Crudo</i> | <i>pomodoro, fior di latte, prosciutto crudo</i> | 11 |
| <i>Capricciosa</i> | <i>pom., fior di latte, funghi, carciofi, capperi, olive, acciughe di Cantabrico, cotto Brivio "Come una volta"</i> | 11 |
| <i>Mare&Monti</i> | <i>pom.,fior di latte, porcini, gamberetti e rucola</i> | 11 |
| <i>Pappagona</i> | <i>pom., mozzarella di bufala, pomodorini, acciughe Cantabrico, aglio e basilico</i> | 11 |

| | | |
|-------------------------------|---|-----------|
| <i>Alla Norma</i> | <i>fior di latte, burratina, pomodorini, melanzane e scaglie di grana</i> | <i>10</i> |
| <i>Verdure</i> | <i>pom., fior di latte, melanzane, zucchine, peperoni</i> | <i>10</i> |
| <i>Bufala</i> | <i>pomodoro, mozzarella di bufala e basilico</i> | <i>11</i> |
| <i>Bresaola</i> | <i>pomodoro, fior di latte, bresaola, rucola e grana</i> | <i>11</i> |
| <i>Zola&Noci</i> | <i>pomodoro, fior di latte, zola e noci</i> | <i>9</i> |
| <i>Calzone</i> | <i>pomodoro, fior di latte, cotto Brivio “Come una volta”</i> | <i>11</i> |
| <i>Calzone Tarantina</i> | <i>pom., fior di latte, olive nere, acciughe di Cantabrico, capperi, pecorino</i> | <i>12</i> |
| <i>4 formaggi</i> | <i>fior di latte, zola, crescenza, scamorza</i> | <i>9</i> |
| <i>Crescenza&Scamorza</i> | <i>fior di latte, crescenza, scamorza e crudo</i> | <i>10</i> |
| <i>Antica</i> | <i>fior di latte, gamberi, zucchine grigliate e grana</i> | <i>11</i> |

aggiunta impasto integrale 1
aggiunta impasto riso venere 1,5
aggiunta mozzarella di bufala 2,5
aggiunta funghi porcini 2

Gli sfilatini

fior di latte, crescenza e prosciutto crudo 10

fior di latte, scamorza e bresaola 9

fior di latte, brie e cotto Brivio “Come una volta” 9

Le focacce

rosmarino 4



pomodoro 5



lardo 8



*Cucina italiana e atmosfera tipica di un bistrot d'Oltralpe
sono la ricetta per un'esperienza indimenticabile.
Tutto questo è quello che troverai entrando al Bacarà.*

*Ci piace pensare di aver ricreato un angolo di Francia
nel cuore della Brianza e di averlo completato col gusto e l'eccellenza
della cucina italiana.*

BACARA'

Bistrot&Pizza

*da lunedì a venerdì
dalle 12:00 alle 14:30
Business Menù a partire da 9
Menù Pizza 9,5
Piatto dello Chef 15 euro*

*sono compresi
acqua o calice di vino
o bevanda o birra piccola*

*Si informa la gentile Clientela che per eventuali allergie e/o intolleranze alimentari è
presente e consultabile l'elenco dei prodotti contenenti allergeni*

Per maggiori informazioni rivolgersi al personale

Bacarà Bistrot & Pizza

Via Emanuele Filiberto, 16 – Canonica Lambro (MB)

Tel. 0362.997537

Antigua Bar & Steakhouse

Via Emanuele Filiberto, 16 – Canonica Lambro (MB)

Tel. 0362.997167

bacara.antiguacanonica.it

antiguacanonica.it



TABELLA ALLERGENI