"NON CUOCERAI IL CAPRETTO NEL LATTE DI SUA MADRE."
TORAH
(ESODO 23:19)

Via Luigi Carlo Farini 5R
055 2302 567

ROMA
Via del Portico d'Ottavia 57
Via Livorno 10
MILKY via del Portico d'Ottavia 2a

MILANO
Via Sardegna 45

baghetto.com

BA'GHETTO

IL MENU E LA CARTA DEI VINI

BA'GHETTO

vini bianchi italiani
italian white wines

BARTENURA
Pinot Grigio delle Venezie (M) €22
Moscato di Pavia IGT (M) €24

LUCIO LEUCI
Chardonnay del Salento (M) €22
Sassi del Salento Falanghina (NM) €22

CANTINA SANT'ANDREA
Trebbiano (M) €21

BAGHETTO
BaGhetto Viognier (M) €18

CANTINA SPINOLA
Gavi di Gavi (NM) €28

vini bianchi israeliani
israeli white wines

BARKAN
Sauvignon Blanc Classic (M) €21
Chardonnay Classic (M) €21

DALTON
Safsufa Vineyards (M) €24
Sauvignon Blanc
Sauvignon Blanc Fumé (NM) €24

DOMAINE DU CASTEL
La Vie Blanc (NM) €49
Blanc du Castel Chardonnay (NM) €79

GALIL MOUNTAIN
Avivim Viognier Chardonnay (NM) €48

GOLAN HEIGHTS WINERY
Gamla Riesling (NM) €27
Gamla Sauvignon Blanc (NM) €27
Gamla Chardonnay (NM) €27
Gamla Viognier Chardonnay (NM) €27
Yarden Mount Hermon White (NM) €24
Yarden Sauvignon Blanc (NM) €26
Yarden Gewürztraminer (NM) €28
Yarden Chardonnay Odem (NM) €28
Yarden Viognier (NM) €28

RECANATI
Jonathan (NM) €24
Chardonnay Sauvignon

vino bianco francese
french white wine

E. GUIGAL
Côtes du Rhône Blanc (NM) €39

vini rosati
rosé wines

LUCIO LEUCI
Rosa del Salento (M) €21

DALTON
Rosé (NM) €27

DOMAINE DU CASTEL
Rosé du Castel (NM) €45

GALIL MOUNTAIN
Rosé (NM) €24

E. GUIGAL
Côtes du Rhône Rosé (NM) €39

vini rossi italiani
italian red wines

LUCIO LEUCI
Negroamaro (M) €22
Primitivo Sassi del Salento (NM) €25

CANTINA SANT'ANDREA
Cabernet Sauvignon (M) €22
Merlot (M) €22
Esh (M) €28

TERRA DI SETA
Chianti Classico DOCG (NM) €28
Chianti Classico Riserva (NM) €54
Rosso Toscano (NM) €25

BAGHETTO
BaGhetto Sangiovese (M) €18

vini rossi israeliani
israeli red wines

BARKAN
Cabernet Sauvignon Classic (M) €21
Pinot Noir Classic (M) €21
Merlot Classic (M) €21
Shiraz Classic (M) €21

DALTON
Cabernet Sauvignon (M) €28
"D" Shiraz (NM) €28
Petite Syrah (NM) €28
Reserve Cabernet Sauvignon (NM) €54

DOMAINE DU CASTEL
La Vie Rouge (NM) €55
Petit Castel (NM) €69
Castel Grand Vin (NM) €95

FLAN
Classic (NM) €60
Nobile (NM) €260

GALIL MOUNTAIN
Cabernet Sauvignon (NM) €27
Syrah (NM) €27
Merlot (NM) €27
Yron (NM) €45
Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah Blend
Meron (NM) €48

GOLAN HEIGHTS WINERY
Gamla Merlot (NM) €30
Gamla Pinot Noir (NM) €30
Gamla Sangiovese (NM) €30
Gamla Cabernet Sauvignon (NM) €30
Golan Cabernet Sauvignon (NM) €27
Yarden Mount Hermon Red (NM) €25
Yarden Merlot (NM) €46
Yarden Pinot Noir (NM) €48
Yarden Syrah (NM) €48
Yarden Cabernet Sauvignon (NM) €48
Yarden Malbec (NM) €54
Yarden Cabernet Sauvignon El Rom (NM) €80
2007 Yarden Katzrin (NM) €250

MONY
Cabernet Sauvignon (M) €24
Merlot (M) €24
Ein Gedi (M) €24

RECANATI
Jonathan (M) €24
Cabernet Sauvignon, Shiraz

vino rosso francese
french red wine

E. GUIGAL
Côtes du Rhône Rouge (NM) €39

formati speciali
special sizes

GRANDI (1,5 L)/MAGNUM (1.5 L)
Gamla Cabernet Sauvignon (NM) €98
Dalton Reserve (NM) €140
Cabernet Sauvignon
Golan Heights Yarden (NM) €190
Cabernet Sauvignon
Domaine du Castel Petit Castel (NM) €190
Cabernet Sauvignon, Merlot,
Cabernet Franc., Malbec, Petit Verdot
Domaine du Castel Grand Castel (NM) €290
Cabernet Sauvignon

MEZZE BOTTIGLIE BIANCHI (37,5 CL)
WHITE WINE SMALL BOTTLES (37.5 CL)

CANTINA SANT'ANDREA
Trebbiano (M) €12

LUCIO LEUCI
Chardonnay (M) €12

BARKAN
Chardonnay (M) €12

GOLAN HEIGHTS WINERY
Mount Hermon White (NM) €14
Gamla Chardonnay (NM) €14

MEZZE BOTTIGLIE ROSSI (37,5 CL)
RED WINE SMALL BOTTLES (37.5 CL)

CANTINA SANT'ANDREA
Merlot (NM) €12

LUCIO LEUCI
Primile Rosso Primitivo Salento (NM) €12

BARKAN
Cabernet Sauvignon Classic (NM) €12

GOLAN HEIGHTS WINERY
Mount Hermon Red (NM) €14
Gamla Cabernet Sauvignon (NM) €14
Gamla Merlot (NM) €14

spumanti e champagne
sparkling & dessert wines

BARTENURA
Prosecco (M) €24
Moscato (M) €24

GOLAN HEIGHTS WINERY
Gamla Nature Brut Sparkling Wine (NM) €48
Yarden Blanc de Blanc (NM) €48

POMMERY
Champagne €140

distillati e amari
spirits & bitters

Whisky Nikka €12
Jack Daniel's €6
Chivas €6
J&B €6
Vodka €7
Tequila Patrón €12
Rum Pampero €8
Grappa Poli €9
Gin Bombay Sapphire €6

Arak €4
Limoncello €4
Liquore ai fichi €7

Amaro alle erbe €4
Liquirizia alla Sambuca Luxardo €4
Maraschino Luxardo €4

(NM) NON MEVUSHAL (NON PASTORIZZATO); (M) MEVUSHAL (PASTORIZZATO)

I NOSTRI MENU DEGUSTAZIONE
OUR TASTING MENU

antico ghetto €40

ANTIPASTO/APPETIZER
Concia di zucchine su un letto di carne secca
Fried zucchini and dried salted meat

PRIMO/FIRST COURSE
Bucatini all'Amatriciana (con carne secca)
Bucatini Amatriciana style (tomatoe sauce, onion and dried meat)

SECONDO/MAIN COURSE
Costolette d'abbacchio alla Scottadito
Lamb chops served hot from the grill

CONTORNO/SIDE DISH
Carciofo alla Giudia
Fried artichoke Jewish style

DOLCE/DESSERT
Dolce del giorno
Dessert of the day

sinai €40

ANTIPASTO/APPETIZER
Misto Mediorientale (Falafel, salsine e Sigarim)
Mixed Southern (Falafel, mixed dips and Sigarim)

PRIMO/FIRST COURSE
Cous cous a scelta
Cous cous by choice

SECONDO/MAIN COURSE
Shish kebab
Kebab (skewers of small pieces of meat and vegetables)

CONTORNO/SIDE DISH
Insalata Tabulè
Tabulè salad

DOLCE/DESSERT
Baklawa
Baklawa (puff pastry, raisins, almonds and honey)

veggy €35

ANTIPASTO/APPETIZER
Burik Tunisina e misto salse
Burik and mixed dips

PRIMO/FIRST COURSE
Cous cous alle verdure
Cous cous with vegetables

SECONDO/MAIN COURSE
Insalata Israeliana
Israeli salad (green salad, tomato, carrots, arugula and cucumber)

DOLCE/DESSERT
Dolce del giorno
Dessert of the day

*PRODOTTO SURGELATO ALL'ORIGINE/FROZEN FOOD

baghetto.com bafirenze@baghetto.com

antipasti
appetizers

Carciofo alla Giudia € 5,50
Jewish style artichoke

Carciofo alla Romana € 5,50
Roman style artichoke

Tortino di aliciotti e indivia € 8
Anchovies and endive pie

Caponatina di verdure in agrodolce con uvetta, pinoli e carne stagionata croccante € 8
Sweet and sour Caponata salad with raisins, pine nuts and crunchy sliced meat

Pappa al pomodoro con baccalà* e cipolla rossa di Tropea € 12
Tomato soup with cod* and Tropea red onion

Lampredotto in zimino con salsa verde € 10
Beef tripe served with a green parsley sauce

Carpaccio di filetto marinato con misticanza e salsa di senape € 14
Beef marinated Carpaccio with mixed salad and mustard sauce

Tagliere misto di salumi Kosher € 14
Mixed Kosher cold cuts

Misto Mediorientale con Tabulè € 12
(5 falafel, Hummus/ceci, Tahina/sesamo, Baba Ganush/melanzane)
Mixed Southern with Tabulè salad
(5 falafel, Hummus/chickpeas, Tahini/sesame, Baba Ganoush/eggplants)

Hummus semplice o con carne € 8
Hummus dip
(with or without meat)

Crostini con paté di fegatini € 9
Canapes with liver pate

antipasti vegetali
veggie appetizers

Concia di zucchine € 6
Fried zucchini

Verdura di stagione all'agro o ripassata € 6
Seasonal vegetables boiled or fried

Verdura di stagione ripassata con bottarga € 10
Seasonal vegetables with mullet roe scales

Insalata Israeliana € 6
insalata verde, pomodori, carote e cetrioli
Israeli salad
green salad, tomatoes, carrots, arugula and cucumbers

Tabulè € 6
insalata con semola, cipolla, pomodori, prezzemolo, lattuga e cetrioli
Tabulè salad
semolina, onions, tomatoes, parsil, lettuce and cucumbers

primi piatti
first courses

Spaghettone con alici fresche, finocchietto e pomodorini € 13
Spaghetti with fresh anchovies, wild fennel and cherry tomatoes

Spaghetti alla Carbonara € 12
(con carne secca)
Spaghetti Carbonara style
(egg sauce with dried meat)

Rigatoni alla Gricia con carciofi croccanti € 12
(con carne secca)
Rigatoni Gricia style with crunchy artichokes
(with dried meat)

Bucatini all'Amatriciana € 12
(con carne secca)
Bucatini Amatriciana style
(tomatoe sauce, onion and dried meat)

Paccheri al sugo di scorfano € 13,50
Paccheri with redfish sauce

Tonnarelli carciofi e bottarga € 13
Tonnarelli with artichokes and mullet roe

Fettuccine alla Norcina con tartufo € 12
(con funghi e salsiccia di manzo)
Norcina style fettuccine with truffle cream
(with mushrooms and beef sausage)

Pappardelle al ragù di agnello € 12
Pappardelle with lamb ragù

Risotto al cavolo nero e carne saltata € 12
Black cabbage Risotto with dried meat

cous cous

Classico € 16
(con ceci, verdure e carne)
Classic (chickpeas, meat and vegetables)

Bamia € 16
(con carne e verdure Mediorientali)
Bamia (meat and Middle East vegetables)

Vegetariano € 16
(con verdure speziate miste)
Veggie

secondi piatti
main courses

Abbacchio con patate al forno € 24
Baked lamb and potatoes

Costolette di abbacchio fritte € 22
Breaded spring lamb

Punta di petto di vitella alla Fornara € 24
Oven roasted veal breast

Peposo dell'Impruneta € 22
English translation

Schnitzel di pollo con patatine* € 16
Chicken schnitzel (Milanese style) with french fries*

Baccala* alla Giudia € 18
Cod* Jewish style

Baccala* alla Fiorentina € 18
Cod* Florentine style

Pescato del giorno € 24
Catch of the day

Filetto di salmone alle erbe con salsa acida € 22
Salmon fillet with herbs and sour sauce

griglia
grilled

Fiorentina Kosher (minimo 500gr) € 7 l'etto
Florentine steak Kosher
(charged by weight, min. 500gr)

Grigliata mista BaGhetto per 2 persone € 45
(petto di vitello, salsiccia Merguez, costolette di agnello, parguit di pollo)
Mix of grilled meat for 2 persons
(veal breast, Merguez sausage, lamb chops, chicken parguit)

Costolette d'abbacchio alla Scottadito € 22
Lamb chops served hot from the grill

Shish kebab con salsa Tahina € 19
(spiedini di manzo macinato e speziato)
Kebab with Tahini dip
(skewers with small pieces of meat and vegetables)

Spiedini di pollo con patatine fritte* € 19
Chicken skewers and french fries*

Lombata di vitello € 22
Veal sirloin steak

Entrecôte di manzo (circa 300gr) € 22
Beef entrecôte (300gr)

Tagliata di manzo con carciofi (circa 300gr) € 24
Sliced steak with artichokes (300gr)

Tagliata di manzo, rucola e Pachino (circa 300gr) € 24
Sliced steak with arugula and cherry tomatoes (300gr)

Tagliata di manzo ai 4 pepi (circa 300gr) € 24
Sliced steak with 4 peppers

quinto quarto
roman style innards

Animelle di vitello saltate in padella con carciofi € 18
Sautéed sweetbreads with artichokes

Cervello e carciofi fritti dorati € 18
Brain and artichokes fried in batter

Coratella all'Antica € 18
Sheep entrails with artichokes
(ancient dish)

contorni
side dishes

Patate fritte* € 5
French fries*

Patate al forno € 5
Baked potatoes

Cicoria ripassata con bottarga € 8
Chicory with mullet roe scales

Cicoria ripassata € 5,50
Chicory fried

Cicoria all'agro € 5,50
Chicory boiled

Spinaci con uvetta e pinoli € 6
Spinach with raisins and pine nuts

Puntarelle € 6,50
Puntarelle salad with anchovies sauces

Broccoletti saltati in padella € 6
Sauteed broccolini

Tabulè € 5,50
(insalata con semola, cipolla, pomodori, prezzemolo, lattuga e cetrioli)
Tabulè salad
(semolina, onions, tomatoes, parsil, lettuce and cucumbers)

Insalata Israeliana € 5,50
(insalata verde, pomodori, carote, rucola e cetrioli)
Israeli Salad
(green salad, tomatoes, carrots, arugula and cucumbers)

bevande
beverages

Acqua microfiltrata € 2,50
Microfiltered water

Acqua S.Pellegrino € 3

Acqua Panna € 3

Coca-Cola/Fanta/Sprite € 3

Birra alla spina (20cl) € 4
Draft beer (20cl)

Birra alla spina (40cl) € 6
Draft beer (40cl)

Birra nazionale e internazionale € 5
(bottiglia, 33cl)
Italian and international beer
(bottle, 33cl)

Birra Maccabee (33cl) € 6
Maccabee Beer (33cl)

Spremuta d'arancia € 5
Orange juice

Limonana € 5
Limonana
(frozen mint lemonade)

caffetteria
cafeteria

Espresso € 1,50

Cappuccino € 3

Tè alla menta fresca e noccioline € 1,50
Tea with fresh mint and peanuts

dolci
desserts

Tiramisù della casa € 7
(al caffè)
Homemade Tiramisù
(cream, coffee and cookies)

Sbriciolata al cioccolato € 7
Chocolate crumble

Sbriciolata ai frutti di bosco € 7
Red fruit crumble

Cheesecake € 7

Mousse al pistacchio € 7
Pistachio mousse

Mousse al cioccolato € 7
Chocolate mousse

Visciolata (crostata alle visciole) € 7
Sour cherry tart

Crostata di arance € 7
Orange tart

BaCantucci e Vin Santo € 8
(fatti in casa)
Homemade cookies and sweet wine

Baklawa € 7
(pasta sfoglia, uvetta, mandorle e miele)
Baklawa
(puff pastry, raisins, almonds and honey)

*PRODOTTO SURGELATO ALL'ORIGINE/FROZEN FOOD

IN QUESTO RISTORANTE NON TROVERETE NÉ LATTE, NÉ LATTICINI.
THIS RESTAURANT DOESN'T SERVE MILK OR DAIRIES.

La Concia di zucchine

Ingredienti:
4 zucchine romanesche
4 spicchi di aglio
1 mazzetto di mentuccia romana
1 mazzetto di prezzemolo
4 cucchiai di olio extravergine di oliva
olio di semi per friggere
aceto di vino bianco

Lavare le zucchine privandole delle estremità e affettatele ricavando delle fette spesse 3-5 mm, per il lungo come vuole la tradizione o a rondelle se preferite.
Scaldate una padella con abbondante olio di semi e friggere le zucchine fino a che non risulteranno dorate, quindi scolatele con una schiumarola e passatele su della carta assorbente.
A parte, preparare un battuto fine con prezzemolo, mentuccia e aglio e mescolatelo con l'olio extravergine di oliva.
Distribuite sul fondo di una pirofila di vetro o ceramica, uno strato di zucchine, condire con un po' del battuto e proseguire con gli strati fino a terminare gli ingredienti. In ultimo, irrorate il tutto con l'aceto di vino bianco.
Coprire e lasciare riposare in frigorifero per tutta la notte prima di consumarle!

Informiamo che gli alimenti somministrati in questo ristorante possono contenere uno o più allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo. Chiedete ulteriori informazioni al nostro personale. CEREALI CONTENENTI GLUTINE (GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO); UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA; PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE; ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI; SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA; FRUTTA CON GUSCIO (MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, MACADAMIA, PISTACCHI) E LORO PRODOTTI; SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO; SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE; LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI; ANIDRITE SOLFOROSA E SOLFITI.
Please be advised that the food we serve may contain one or more allergens, either as ingredients or as traces resulting from the manufacturing process. Ask our staff for further information. *CEREALS CONTAINING GLUTEN (WHEAT, RYE, BARLEY, OATS, SPELLED); EGGS AND EGG PRODUCTS; FISH AND FISH PRODUCTS; PEANUTS AND PEANUT-BASED PRODUCTS; SOY AND SOY-BASED PRODUCTS; NUTS (ALMONDS, HAZELNUTS, WALNUTS, CASHEW NUTS, PECAN NUTS, BRAZIL NUTS, MACADAMIA NUTS, PISTACHIOS) AND THEIR PRODUCTS; CELERY AND CELERY-BASED PRODUCTS; MUSTARD AND MUSTARD-BASED PRODUCTS; LUPINS AND LUPINE-BASED PRODUCTS; ANHYDRIDE SULFUR AND SULFITES.*