



BACCO

*"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 reflected 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!

ANTIPASTI APPETIZERS

Scarola liquida con tartare di gamberoni rossi di nassa, alici di Cetara e stracciatella di fior di latte 18

Liquid escarole tartare of red prawns, Cetara's anchovies and mozzarella

Baccalà in pastella su Parmentier di patate al limone Sfusato Amalfitano* 16

Fried cod fish on potatoe's Parmentier with Sfusato Amalfitano lemon *

Tartare di tonno rosso al lime e pepe di Sichuan su colatura di fior di latte di razza Jersey e crumble di cocco 18

Red tuna tartare, with lime, Sichuan pepper, on Jersey's mozzarella cream and coconut crumble

Cozze in tempura alla birra su coulis di fagioli di Controne*, pomodorino confit e finocchietto selvatico 15

Mussels in beer tempura on Controne* beans coulis confit cherry tomatoes and wild fennel

Genovese di seppia con cipolla ramata di Montoro* 16

Cuttlefish in genovese sauce with Montoro's* onion

Cannolo salato con farcia di ricotta spumosa su cremoso di piselli e cipolla ramata di Montoro* infornata 14

Salted home made cannolo stuffed with ricotta and served on peas soup and Montoro's* onion

Cheese cake salata su crumble di tarallo di Agerola, ricotta, tartufo di stagione e porcino essiccato 15

Salted cheese cake on Agerola's shaped crumble biscuit, ricotta, truffle and dried porcino mushroom

N'uevo biologico su colatura di fior di latte di razza Jersey, fresella e pomodoro ramato 14

Organic egg on Jersey's mozzarella cream, local bread and tomato

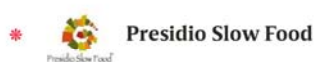
Selezione di formaggi Campani con marmellate e miele 15

Local cheeses selection served with jam and honey

PRIMI FIRST DISHES



- 19
- Ferrazzuoli alla Nannarella (omaggio ad Anna Magnani)
con pancetta di pesce spada affumicato, pinoli, uva passa, rucola e
pomodorini
- Ferrazzuoli alla Nannarella (in honour of Anna Magnani) with smoked sword
fish, pine nuts, rucola salad and cherry tomatoes
- 18
- Risotto al limone Sfusato Amalfitano* e tartare di gambero rosso
- Risotto with Sfusato Amalfitano* lemon and red prawn tartare
- 17
- Spaghettoni cacio, pepe e polpa di ricci di mare
- Spaghettoni with cheese, pepper and sea urchin pulp
- 16
- Cavatelli in salsa di capperi furitano, le sue foglie e pomodorini
- Cavatelli (hand made pasta) with capers sauce, capers leaves and fresh local
cherry tomatoes
- 16
- Linguine alla colatura di alici secondo Erminia con colatura tradizionale di
alici di Cetara* olive, capperi, pinoli, noci
- Linguine with traditional Cetara's* anchovy extract according Erminia
chopped olives, capers, pine nuts, walnuts
- 17
- ‘Ndunderi di Minori (pasta artigianale preparata con ricotta fresca,
formaggio vaccino e farina) alla genovese di totani, con cipolla ramata di
Montoro*
- Home made ‘Ndunderi (artisanal pasta made with ricotta, cow cheese and
flour) with squid genovese sauce with Montoro's onion*



Ricci fuRITAni (in onore di Rita Abagnale, fondatrice Slow Food Campania) 16
alla genovese tradizionale, con cipolla ramata di Montoro* e carne di
manzo

Ricci fuRITAni (in honour of Rita Abagnale, the Slow Food Campania
master) with genovese sauce (neapolitan recipe made with Montoro's*
onion and meat)

SECONDI SECOND COURSES

Trancio di tonno rosso scottato al giusto rosa in crosta di pistacchio, 24
su julienne di finocchio al pepe nero



Per allergie o intolleranze alimentari consultare la lista degli allergeni e avvertire necessariamente il personale.
For allergies or food intolerances please consult the list of allergens and inform the staff.

Slice of red tuna cooked at right pink in pistachio crust, on fennel julienne with black pepper	
Millefoglie di pesce spada con scapece di zucchine stratificate	20
Sword fish millefeuille served with fried zucchini	
Filetto di pescato del giorno al limone Sfusato Amalfitano* e patate	24
Fish of the day fillet in Sfusato Amalfitano* lemon sauce and potatoes	
Fritto misto di pesce in tempura e julienne di verdure di stagione	18
Fried mixed seafood and vegetables julienne tempura style	
Filetto di baccalà in oliocottura su guazzetto di lenticchie Beluga e uova di lompo	20
Cod fish fillet on lentil's soup and lumpfish eggs	
'A Zuppa 'e pesce Donna Erminia ¹	120
Trionfo di pesci di scoglio e frutti di mare (scorfano, polpo, seppia, frutti di mare, astice, gamberi e pescato del giorno (¹ Solo su prenotazione, portata per 2 persone)	
Donna Erminia's Fish Stew ¹	
reef fishes and mixed seafood stewed with local cherry	

tomato sauce (scorpionfish, octopus, cuttlefish, seafood, lobster, prawns, catch of the day). (1 Available only with advanced reservation - for two people)

Costine di agnello scalzato cotto a bassa temperatura su coulis di patate al parmigiano e noce moscata 22

Lamb ribs cooked at low temperature on potatoes coulis with parmesan cheese and nutmeg

Filetto di maialino in crosta di nocciole di Giffoni, su salsa di arancia rossa 22

Pork fillet in Giffoni's hazelnut crust on red orange sauce

Controfiletto di manzo al Furore rosso sul suo fondo di cottura, scaglie di tartufo estivo e chips di patate 24

Sirloin beef cooked in Furore red wine served with truffle's chips and fried potatoes

Fegatino di vitello in salsa di cipolle al Furore Bianco e pepe di Sichuan 20

Veal lever in onion sauce with Furore Bianco white wine and Sichuan pepper

I NOSTRI MENÙ SPECIALI OUR SPECIAL MENÙ

MENU DEGUSTAZIONE MARISA CUOMO 85



Per allergie o intolleranze alimentari consultare la lista degli allergeni e avvertire necessariamente il personale.
For allergies or food intolerances please consult the list of allergens and inform the staff.

Calici di vino Marisa Cuomo abbinati alle 4 portate
Scelta tra due menu, pesce/carne, da richiedere in visione al nostro staff

MARISA CUOMO WINE TASTING

glass of Marisa Cuomo wine paired with 4 dishes

Choose between fish or meat menus to request at our staff

MENU DEL BUON RICORDO

50

(Piatto del Buon Ricordo, in ceramica di Vietri, *omaggio*)

Baccalà in pastella su Parmentier di patate al limone Sfusato Amalfitano*

Linguine alla colatura tradizionale di alici* secondo Erminia Cuomo

Selezione di formaggi campani accompagnate da marmellate e miele

Tozzetti all'elisir diVino

BUON RICORDO MENU

(Included "Buon Ricordo's" plate, in Vietri's ceramic)

Fried cod fish on potatoes cream and lemon zest*

Linguine with anchovies sauce extract "Colatura"* like Erminia Cuomo

Local cheeses selection served with jam and honey

Hazelnut cookies served with red wine cream

MENU PE' CREATURE

25

(menu bambini 2-10 anni)

Penne Sciuè Sciuè con pomodoro e formaggio locale

Calamari fritti e chips di patate

Gelato

Cola Baladin inclusa

MENU PE' CREATURE

(for kids from 2 to 10 years)

Penne Sciuè Sciuè: pasta with tomato and local cheese



Per allergie o intolleranze alimentari consultare la lista degli allergeni e avvertire necessariamente il personale.
For allergies or food intolerances please consult the list of allergens and inform the staff.

Fried squid and fried potatoes

Ice cream

Included Cola Baladin

MENU “MEAFAFÀ”

45

Un menù di 3 portate con i “traditional dishes” firmati dagli Chef.
Sapori del nostro mare e delle nostre campagne,
il valore del Terroir e la nostra scelta di presentarVi questo trionfo
dell’identità a tavola con vini in abbinamento.

CHEF DAILY MENU

A 3 courses menu with the “traditional dishes” signed by the Chefs.
Flavors of our sea and our countryside, the value of the Terroir and
our choice to present this triumph of identity at the table
with wines in combination

DESSERT

Tortino di melanzane al cioccolato al Concerto
Fried aubergines with chocolate and herbal liqueur

Babà al rum su zuppetta di crema pasticceria
Babà on crème patissière soup

Tirami..SUD al limone
Lemon tirami..SUD

Semifreddo di ricotta e pera
Ricotta and pear cheesecake

Bocconotto amalfitano
Pastry with cream and black cherry

Dolce bufala
Stuffed mozzarella with Sicilian cassata

Sorbetto al limone
Sfusato Amalfitano
Lemon Sfusato
Amalfitano sorbet

Selezione di formaggi Campani con marmellate e miele
Local cheeses selection served with jam and honey

Cannolo di ananas con spuma al cioccolato bianco
Sliced pineapple fruit stuffed with white chocolate mousse

VINI DOLCI

7 AL CALICE - BY GLASS

CAMPANIA

Privilegio Irpinia 8
Fiano Passito Doc 2015
Feudi S. Gregorio

7 Don Fa' Aglianico e Barbera fortificato ed aromatizzato De Beaumont 6

7 "Donna Sa'" mosto cotto di Aglianico De Beaumont 6

Elisir di..vino al Furore rosso dell'Hostaria di Bacco 4

7 PIEMONTE
Boschetto vecchio 8
Barbera chinato Guasti Clemente

Barbera d'Asti chinato Della Valle 7

FRIULI VENEZIA GIULIA
Picolit Collio Doc 10
Attems

16 VENETO
Il rosolio liquore Carlotto 9

TOSCANA
"Pomino" Vendemmia tardiva 2004 Doc 12

8 Frescobaldi

LOMBARDIA

Composta di frutta di stagione all'elisir di..Vino Mixed fresh fruit with elisir wine cream	8	Malvasia dolce Igt (bottiglia) Giorgi	15
EMOZIO...NANDO			
La carta dei caffè di BaccoFurore			
CafFernando (40% robusta 60% Arabica)			3
CafFernando "Napul'è" (80% Robusta, 20% Arabica)			2.5
CafFernando alla nocciola Coffee with hazelnut cream			3.5
Marocchino Coffee, milk and cocoa			4
Espresso crema Cold coffee and milk			3.5
DecafFernando (solo per patologie gravi..! :-) Decaffeinated coffee (only for people with serious pathologies..! :-)			3
Granita al caffè Granita espresso slushee			5
Gli ABBINAMENTI SPECIALI			
Special paired			
CafFernando, scaglie di cioccolato amaro e dolcezze dello chef CafFernando, dark chocolate and chef's sweetnes			8
CafferNando e "Cicale di Furore" CafFernando served with almonds biscuits			5
'Nu sigaro, 'nu rum Exquisito e 'o poco 'e CafFernando... A cigar, a Exquisito rum and our delicious CafFernando...			14

LIQUORI FURITANI

Liquore di limone Sfusato Amalfitano 3
Local Sfusato Amalfitano lemon liqueur

"Nanassino", liquore al fico d'India 3
Prickly pear liqueur

"Elisir delle Janare", liquore al sedano 3
Celery liqueur

Concerto d'erbe 4
Herbal liqueur

Liquore al finocchietto selvatico 3
Fennel liqueur

RUM

Oliver's Exquisito 1985 15

Oliver's Exquisito 1990 12

Oliver's Exquisito 1995 10

WHISKY SINGLE MALT

Talisker 10 years 5

Glenkeith 10 years 6

Glenfiddich 12 years 6

Oban 14 years 8

Lagavulin 16 years 10

SCOTCH WHISKY



baccofurore
HOSTARIA

Jonnie Walker black label

7

Jonnie Walker gold label

8



baccofurore
HOSTARIA

**Al carissimo Don Raffaele Ferraioli,
magnificentissimo e ospitalissimo
ristoratore, degno dei fasti di Lucullo,
con simpatia,**

Raffaele Viviani

P' Agerola saglienno d' 'a Custiera,
'nfilata 'int' 'a Balilla, dolce Amore,
te porto 'na dummeneca a Furore.
Paesiello 'e monte, appiso 'ncopp' 'o mare,
llà 'nce sta Bacco, 'nu guappo trattore,
'na loggia scicca, ch' è 'nu belvedere
e 'o proprietario, n' ommo tutte core.
Affabile, aggarbato e cu' manere
pronto a te fa' accoglienza, accussì caro,
bussa cchiù all'amicizia ca a denaro,
ca si 'o canusce pruove gran piacere!

'Na tavulata sott' 'o pergulato,
'na cumitiva 'e curazzone allere,
brinneso alla salute, via 'e penziere!
Cu' 'o vino cchiù prezioso e prelibato,
fritture 'e pesce frisco, 'e calamare,
'nu piatto 'e vermedielle ca par' oro,
e pe' tramente magne e garde 'o mare.

Ncopp' a 'na fisarmonica sfiatata
'nu vecchio ancora arzillo e pazziariello
te sona 'o sole mio, marenariello,
fenesta vascia e dove sta Zazà.
Po' sazio e soddisfatto vide a Bacco,
cu' 'a cuppulella 'ncapa e 'a pippa 'mmocca,
'o pullovero, 'e mmane dint' 'a sacca...
Don Rafe', chistu cunto v' 'o pagh' io,
'o vvulite sape' : "Site 'nu Dio!"



baccofurore
HOSTARIA

- 1 CEREALI** contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati
- 2 CROSTACEI** e prodotti a base di crostacei
- 3 UOVA** e prodotti a base di uova
- 4 PESCE** e prodotti a base di pesce
- 5 ARACHIDI** e prodotti a base di arachidi
- 6 SOIA** e prodotti a base di soia
- 7 LATTE** e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8 FRUTTA A GUSCIO** come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
- 9 SEDANO** e prodotti a base di sedano
- 10 SENAPE** e prodotti a base di senape
- 11 SEMI DI SESAMO** e prodotti a base di semi di sesamo
- 12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI** in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale
- 13 LUPINI** e prodotti a base di lupini
- 14 MOLLUSCHI** e prodotti a base di molluschi



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 naif e coloratissimo che li contraddistingue colgono in sintesi la pietanza - simbolo del nostro locale.



baccofurore
HOSTARIA



Alleanza Slow Food
dei Cuochi

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



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



Terra
madre

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 sorprendentemente 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.