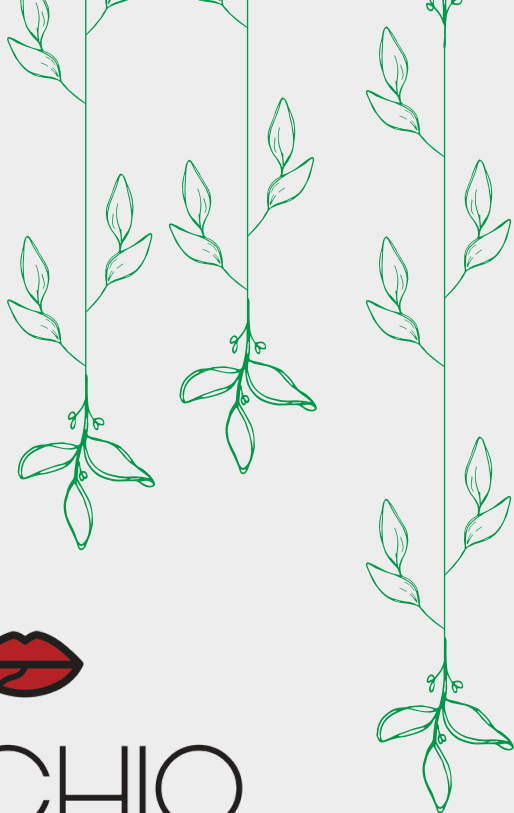




BACHIO
ristorante

ME
2025
NU

APPETIZERS
CADA 4 PAX

CARPACCIO DE TERNERA
CARPACCIO DE TERNERA, RÚCULA
SELVÁTICA, ACEITE DE OLIVA VIRGEN
EXTRA, ESCAMAS DE PARMESANO
D.O.P. Y PARMESANO RALLADO

BURRATA
TARTAR DE TOMATE, BURRATA
CAMPANA D.O.P., ACEITE DE ALBAHACA

PROVOLONE AL HORNO
QUESO PROVOLONE FUNDIDO, TOMATE
SECO, ORÉGANO ,PAN SARRACENO Y AJO

PASTAS
INDIVIDUAL

SPAGHETTI CARBONARA
ESPAGUETIS CON CREMA CARBONARA,
QUESO PECORINO, Y GUANCIALE
CRUJIENTE

LASAGNA TRADICIONAL
LASAÑA DE RAGÚ BOLOGNESE RECETA
CLÁSICA

DESSERTS
INDIVIDUAL

TIRAMISÚ
TIRAMISÚ CLÁSICO ORIGINAL

BODEGA

PALOMO COJO: VERDEJO 100%, RUEDA | SCANAVINO: MOSCATO, TIPO
AROMÁTICO DULCE | HERACLIO ALFARO: RIOJA 2020, CRIANZA | BEBIDAS
VARIAS: REFRESCOS, CERVEZAS, AGUA Y AGUA CON GAS

LA BEBIDA ESTÁ INCLUIDA DESDE LA LLEGADA DEL 100% DE LOS COMENSALES
HASTA EL FINAL DEL SERVICIO DEL POSTRE



BARCHIO
ristorante

ME
2025
NU

APPETISERS
FOR EVERY 4
PEOPLE

BEEF CARPACCIO
BEEF CARPACCIO, WILD ROCKET,
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, D.O.P.
PARMESAN SHAVINGS, AND GRATED
PARMESAN.

BURRATA
TOMATO TARTARE, CAMPANA D.O.P.
BURRATA, BASIL OIL.

BAKED PROVOLONE MELTED
MELTED PROVOLONE CHEESE, SUN-DRIED
TOMATO, OREGANO, BUCKWHEAT BREAD,
AND GARLIC.

PASTAS
INDIVIDUAL
PORTION

SPAGHETTI CARBONARA
SPAGHETTI WITH CARBONARA
CREAM, PECORINO CHEESE, AND
CRISPY GUANCIALE.

TRADITIONAL LASAGNE
CLASSIC RECIPE LASAGNE WITH RAGÙ
BOLOGNESE.

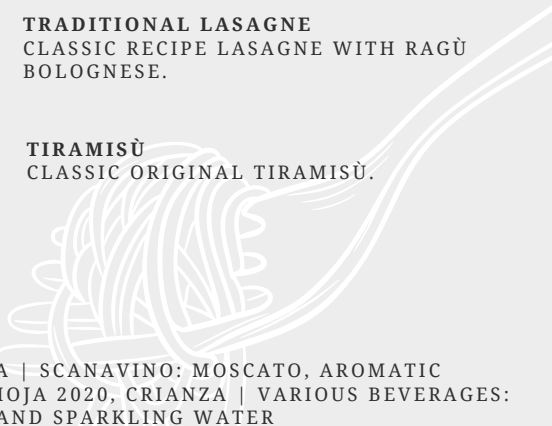
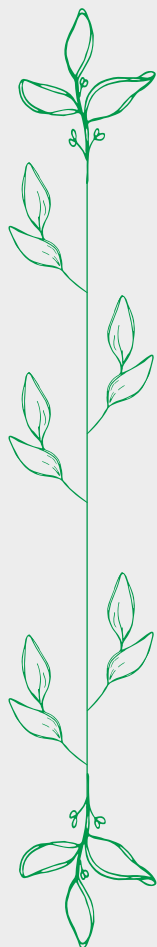
DESSERTS
INDIVIDUAL
PORTION

TIRAMISÙ
CLASSIC ORIGINAL TIRAMISÙ.

WINERY

PALOMO COJO: VERDEJO 100%, RUEDA | SCANAVINO: MOSCATO, AROMATIC
SWEET WINE | HERACLIO ALFARO: RIOJA 2020, CRIANZA | VARIOUS BEVERAGES:
SOFT DRINKS, BEERS, STILL WATER, AND SPARKLING WATER

DRINKS ARE INCLUDED FROM THE ARRIVAL OF 100% OF THE GUESTS UNTIL THE
END OF THE DESSERT SERVICE



APPETIZERS
CADA 4 PAX

CARPACCIO DE TERNERA

CARPACCIO DE TERNERA, RÚCULA SELVÁTICA, ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA, ESCAMAS DE PARMESANO D.O.P. Y PARMESANO RALLADO

BURRATA

TARTAR DE TOMATE, BURRATA CAMPANA D.O.P., ACEITE DE ALBAHACA

PROVOLONE AL HORNO

QUESO PROVOLONE FUNDIDO, TOMATE SECO, ORÉGANO, PAN SARRACENO Y AJO

PIZZA BOLOGNA

PIZZA BASE BLANCA CON MOZZARELLA, MORTADELLA TARTUFADA, CREMA GORGONZOLA Y PISTACHO TRITURADO

PASTAS
INDIVIDUAL

SPAGHETTI CARBONARA

ESPAGUETIS CON CREMA CARBONARA, QUESO PECORINO, Y GUANCIALE CRUJIENTE

**SOLOMILLO DE TERNERA NACIONAL
AL GORGONZOLA**

SOLOMILLO DE TERNERA, CREMA DE GORGONZOLA Y PISTACHO TOSTADO CON PATATAS GAJO AL ROMERO

DESSERTS
INDIVIDUAL

TIRAMISÚ

TIRAMISÚ CLÁSICO ORIGINAL

BODEGA

PALOMO COJO: VERDEJO 100%, RUEDA | SCANAVINO: MOSCATO, TIPO AROMÁTICO DULCE | HERACLIO ALFARO: RIOJA 2020, CRIANZA | BEBIDAS VARIAS: REFRESCOS, CERVEZAS, AGUA Y AGUA CON GAS

LA BEBIDA ESTÁ INCLUIDA DESDE LA LLEGADA DEL 100% DE LOS COMENSALES HASTA EL FINAL DEL SERVICIO DEL POSTRE





MEN 2025 NU

APPETIZERS CADA 4 PAX

BEEF CARPACCIO

BEEF CARPACCIO, WILD ROCKET, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, D.O.P. PARMESAN FLAKES, AND GRATED PARMESAN

BURRATA

TOMATO TARTARE, CAMPANIAN D.O.P. BURRATA, BASIL OIL

BAKED PROVOLONE MELTED

PROVOLONE CHEESE, SUN-DRIED TOMATO, OREGANO, BUCKWHEAT BREAD, AND GARLIC

PIZZA BOLOGNA

WHITE BASE PIZZA WITH MOZZARELLA, TRUFFLED MORTADELLA, GORGONZOLA CREAM, AND CRUSHED PISTACHIO

PASTAS INDIVIDUAL

SPAGHETTI CARBONARA

SPAGHETTI WITH CARBONARA CREAM, PECORINO CHEESE, AND CRISPY GUANCIALE

NATIONAL BEEF TENDERLOIN WITH GORGONZOLA

BEEF TENDERLOIN, GORGONZOLA CREAM, AND TOASTED PISTACHIO WITH ROSEMARY POTATO WEDGES

DESSERTS INDIVIDUAL

TIRAMISÚ

CLASSIC ORIGINAL TIRAMISÚ

WINERY

PALOMO COJO: 100% VERDEJO, RUEDA | SCANAVINO: MOSCATO, SWEET AROMATIC TYPE | HERACLIO ALFARO: RIOJA 2020, CRIANZA | VARIOUS BEVERAGES: SOFT DRINKS, BEERS, STEAL WATER, AND SPARKLING WATER

DRINKS ARE INCLUDED FROM THE ARRIVAL OF 100% OF THE GUESTS
UNTIL THE END OF THE DESSERT SERVICE



**APPETIZERS
INDIVIDUAL**

CARPACCIO DE CALABACÍN
CARPACCIO DE CALABACÍN, RÚCULA
SELVÁTICA, ACEITE DE OLIVA VIRGEN
EXTRA, VINAGRETA DE LIMÓN Y
ALMENDRA LAMINADA

**PASTAS
INDIVIDUAL**

GNOCCHI TRICOLORE
GNOCCHI CASERECCI, ESPÁRRAGOS
SALTEADOS CON CEBOLLA MORADA,
TOMATE CHERRY Y ALBAHACA

**DESSERTS
INDIVIDUAL**

PANNA COTTA
CON NATA VEGETAL Y FRUTAS DEL
BOSQUE

BODEGA

PALOMO COJO: VERDEJO 100%, RUEDA | SCANAVINO: MOSCATO, TIPO
AROMÁTICO DULCE | HERACLIO ALFARO: RIOJA 2020, CRIANZA | BEBIDAS
VARIAS: REFRESCOS, CERVEZAS, AGUA Y AGUA CON GAS

LA BEBIDA ESTÁ INCLUIDA DESDE LA LLEGADA DEL 100% DE LOS COMENSALES
HASTA EL FINAL DEL SERVICIO DEL POSTRE



BARCHIO
ristorante

ME
VEGAN
NU

APPETIZERS
INDIVIDUAL

COURGETTE CARPACCIO
COURGETTE CARPACCIO, WILD ROCKET,
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, LEMON
VINAIGRETTE, AND SLICED ALMONDS.

PASTAS
INDIVIDUAL

TRICOLORE GNOCCHI
HOMEMADE GNOCCHI, SAUTÉED
ASPARAGUS WITH RED ONION, CHERRY
TOMATOES, AND BASIL.

DESSERTS
INDIVIDUAL

PANNA COTTA
WITH PLANT-BASED CREAM AND
FOREST FRUITS.

WINERY

PALOMO COJO: VERDEJO 100%, RUEDA | SCANAVINO: MOSCATO, AROMATIC
SWEET WINE | HERACLIO ALFARO: RIOJA 2020, CRIANZA | VARIOUS BEVERAGES:
SOFT DRINKS, BEERS, STILL WATER, AND SPARKLING WATER

DRINKS ARE INCLUDED FROM THE ARRIVAL OF 100% OF THE GUESTS UNTIL THE
END OF THE DESSERT SERVICE

APPETIZERS
INDIVIDUAL

CARPACCIO DE TERNERA

CARPACCIO DE TERNERA , RÚCULA
SELVÁTICA, ACEITE DE OLIVA VIRGE.
EXTRA, ESCAMAS DE PARMESANO
D.O.P. Y PARMESANO RALLADO

BURRATA

TARTAR DE TOMATE, BURRATA
CAMPANA D.O.P., ACEITE DE ALBAHACA

PROVOLONE AL HORNO

QUESO PROVOLONE FUNDIDO, TOMATE
SECO, ORÉGANO ,TOSTADAS SIN GLUTEN
Y AJO

PASTAS
INDIVIDUAL

SPAGHETTI CARBONARA

ESPAGUETIS SIN GLUTEN CON CREMA
CARBONARA, QUESO PECORINO, Y
GUANCIALE CRUJIENTE

MELANZANE ALLA PARMIGIANA

BERENJENAS, PARMESANO RALLADO,
SALSA DE TOMATE, MOZZARELLA Y
HOJAS DE ALBAHACA

DESSERTS
INDIVIDUAL

MOUSSE AL MASCARPONE

MASCARPONE Y PISTACHO
TRITURADO

BODEGA

PALOMO COJO: VERDEJO 100%, RUEDA | SCANAVINO: MOSCATO, TIPO
AROMÁTICO DULCE | HERACLIO ALFARO: RIOJA 2020, CRIANZA |
BEBIDAS VARIAS: REFRESCOS, CERVEZAS, AGUA Y AGUA CON GAS

LA BEBIDA ESTÁ INCLUIDA DESDE LA LLEGADA DEL 100% DE LOS
COMENSALES HASTA EL FINAL DEL SERVICIO DEL POSTRE





ME CELIAC NU

APPETIZERS INDIVIDUAL

BEEF CARPACCIO
BEEF CARPACCIO, WILD ROCKET,
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, D.O.P.
PARMESAN SHAVINGS, AND GRATED
PARMESAN.

BURRATA
TOMATO TARTARE, CAMPANA D.O.P.
BURRATA, BASIL OIL.

BAKED PROVOLONE
MELTED PROVOLONE CHEESE, SUN-DRIED
TOMATO, OREGANO, GLUTEN-FREE
TOAST, AND GARLIC.

PASTAS INDIVIDUAL

**GLUTEN-FREE SPAGHETTI
CARBONARA**
GLUTEN-FREE SPAGHETTI WITH
CARBONARA CREAM, PECORINO
CHEESE, AND CRISPY GUANCIALE.

MELANZANE ALLA PARMIGIANA
AUBERGINE, GRATED PARMESAN,
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, AND
BASIL LEAVES.

DESSERTS INDIVIDUAL

MASCARPONE MOUSSE
MASCARPONE AND CRUSHED
PISTACHIOS.

WINERY

PALOMO COJO: VERDEJO 100%, RUEDA | SCANAVINO: MOSCATO,
AROMATIC SWEET WINE | HERACLIO ALFARO: RIOJA 2020, CRIANZA |
VARIOUS BEVERAGES: SOFT DRINKS, BEERS, STILL WATER, AND
SPARKLING WATER

DRINKS ARE INCLUDED FROM THE ARRIVAL OF 100% OF THE GUESTS UNTIL
THE END OF THE DESSERT SERVICE



APPETIZERS
INDIVIDUAL

PASTAS
INDIVIDUAL

DESSERTS
INDIVIDUAL

BODEGA

PALOMO COJO: VERDEJO 100%, RUEDA | SCANAVINO: MOSCATO, TIPO AROMÁTICO DULCE | HERACLIO ALFARO: RIOJA 2020, CRIANZA | BEBIDAS VARIAS: REFRESCOS, CERVEZAS, AGUA Y AGUA CON GAS

CARPACCIO DE TERNERA

CARPACCIO DE TERNERA, RÚCULA SELVÁTICA, ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA Y ESCAMAS DE PARMIGIANO REGGIANO D.O.P. 30 MESES DE MADURACIÓN

GNOCCHI TRICOLORE

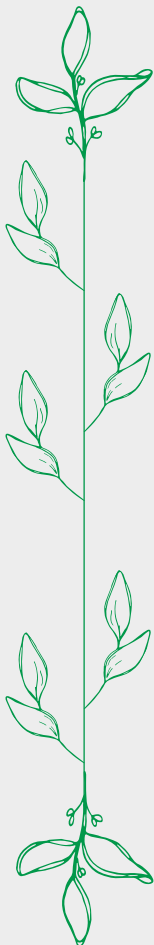
GNOCCHI CASERECCI, ESPÁRRAGOS SALTEADOS CON CEBOLLA MORADA, TOMATE CHERRY, SALSA DE TOMATE Y ALBAHACA

SOLOMILLO DE TERNERA NACIONAL CON BOLETUS

SOLOMILLO DE TERNERA, CREMA DE BOLETUS Y PISTACHO TOSTADO CON PATATAS DE GAJO AL ROMERO

PANNA COTTA

CON NATA VEGETAL Y FRUTAS DEL BOSQUE





BARCHIO
ristorante

APPETIZERS
INDIVIDUAL

PASTAS
INDIVIDUAL

DESSERTS
INDIVIDUAL

WINERY

PALOMO COJO: VERDEJO 100%, RUEDA | SCANAVINO: MOSCATO, TIPO AROMÁTICO DULCE | HERACLIO ALFARO: RIOJA 2020, CRIANZA | VARIOUS BEVERAGES: SOFT DRINKS, BEERS, STILL WATER, AND SPARKLING WATER

ME
LACTOSE-FREE
NU

BEEF CARPACCIO

BEEF CARPACCIO, WILD ROCKET, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, AND 30-MONTH AGED PARMIGIANO REGGIANO D.O.P. SHAVINGS.

TRICOLORE GNOCCHI

HOMEMADE GNOCCHI, SAUTÉED ASPARAGUS WITH RED ONION, CHERRY TOMATOES, TOMATO SAUCE, AND BASIL.

NATIONAL BEEF FILLET WITH BOLETUS

BEEF FILLET, BOLETUS CREAM, AND TOASTED PISTACHIOS, SERVED WITH ROSEMARY-SEASONED POTATO WEDGES.

PANNA COTTA

WITH PLANT-BASED CREAM AND FOREST FRUITS.

DRINKS ARE INCLUDED FROM THE ARRIVAL OF 100% OF THE GUESTS UNTIL THE END OF THE DESSERT SERVICE