ALDO'S BACARO

dal 1920

by Aldo's Bakery

TARRICONE

@Aldo’s Bacaro

@aldosbacaro

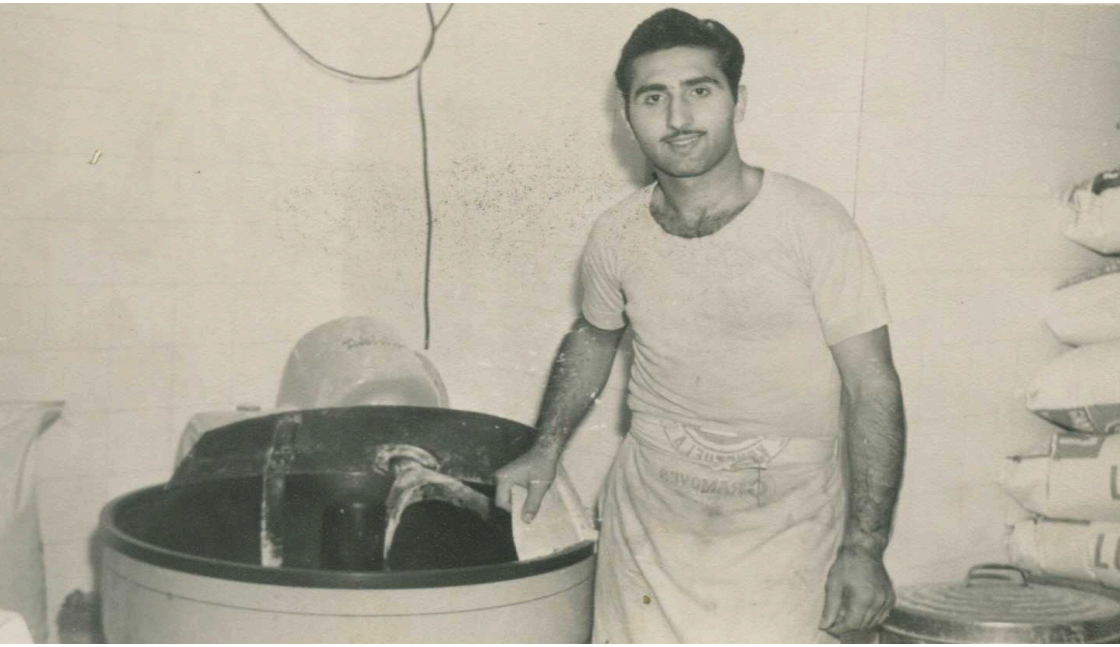
@aldos.bacaro

Chi cerca trova,
quindi cercaci
e trovaci.

Da Bakery a Bacaro

Chi siamo, da dove veniamo e come siamo arrivati qui.

Aldo's Bacaro è il nuovo progetto made by ***Aldo's Bakery***, la più recente espansione dell'attività di **Giuseppe Tarricone**, panettiere per la terza generazione nella sua famiglia.



Aldo Tarricone a Corato (Bari), 1956

Aldo Tarricone, era suo padre e mastro fornaio, a cui è stato reso omaggio da tutta la famiglia impegnata da anni nel lavoro di panificazione, bar, pasticceria e servizi catering in 3 punti vendita a Torino.

Abbiamo deciso di adottare il format del **bacaro**, la tipologia di osteria veneta per eccellenza, ma di rivisitarlo a modo nostro.



I cicchetti: protagonisti del nostro aperitivo

I protagonisti del nostro aperitivo sono i **cicchetti**, il cui nome viene dal latino *ciccus*, che significa "piccola quantità". Ed è infatti cicchetto ciò che si definisce uno stuzzichino, un bocconcino sfizioso. Le combinazioni che offriamo sono una contaminazione di sapori provenienti da tutta Italia.

Ogni aperitivo che si rispetti è accompagnato da qualcosa di **buono da bere** e da noi è possibile scegliere tra un'ampia gamma di cocktail e di vini, studiata per essere in grado di soddisfare ogni palato e accompagnare ogni cicchetto esaltandone al meglio le note.

Esperienza classica

a partire da *10 euro/persona

- Il nostro **benvenuto** (mini Select spritz + pizza by Aldo's Bakery)
- **3 cicchetti**
- **Drink** inclusi:

  Aperol spritz
  Select spritz
  Santero spritz
  Analcolico della casa
  Crodino
  Calice di vino
  Calice di prosecco
  Bibita analcolica
  Birra (da 33cl)



*il prezzo varia selezionando un altro cocktail dal menu.

Esperienza del Bacaro

a partire da *15 euro/persona

- Il nostro **benvenuto** (mini Select spritz + pizza by Aldo's Bakery)
- **6 cicchetti**
- **Drink** inclusi:

  Aperol spritz
  Select spritz
  Santero spritz
  Analcolico della casa
  Crodino
  Calice di vino
  Calice di prosecco
  Bibita analcolica
  Birra (da 33cl)



*il prezzo varia selezionando un altro cocktail dal menu.

Esperienza super

a partire da *20 euro/persona

- Il nostro **benvenuto** (mini Select spritz + pizza by Aldo's Bakery)
- **9 cicchetti**
- **Drink** inclusi:

  Aperol spritz
  Select spritz
  Santero spritz
  Analcolico della casa
  Crodino
  Calice di vino
  Calice di prosecco
  Bibita analcolica
  Birra (da 33cl)

*il prezzo varia selezionando un altro cocktail dal menu.



I nostri taglieri

accompagnati da pane
e grissini fatti da noi

Tagliere di salumi 6€

Salumi affettati freschi per un tagliere tutto carnivoro (anche per celiaci).

Tagliere di formaggi 6€

Mix di formaggi, ideali anche per vegetariani (anche per celiaci).

Tagliere di salumi e formaggi 8€

Consigliato anche insieme ai cicchetti per un super aperitivo (anche per celiaci).

Lista spritz

Select 5€
Select, prosecco e soda

Aperol 5€
Aperol, prosecco e soda

Santero 5€
Santero X, prosecco Santero e soda

Campari 6€
Campari, prosecco e soda

Cynar 6€
Cynar, prosecco e soda

Hugo 7€
Liquore ai fiori di sambuco, prosecco e soda

Misto 7€
Aperol, campari, prosecco e soda

Violetta 7€
Liquore alla violetta, prosecco e soda

Limoncello 7€
Limoncello, prosecco e soda

Fragola 7€
Sciroppo alla fragola, prosecco e soda

Mango 7€
Sciroppo al mango, prosecco e soda

Cocco 7€
Sciroppo al cocco, prosecco e soda

Liquirizia 7€
Liquore alla liquirizia, prosecco e soda

Caffè 7€
Liquore al caffè, prosecco e soda

Rosa 7€
Liquore alla rosa, prosecco e soda

Ananas 7€
Succo di ananas, prosecco e soda

Passion fruit 7€
Sciroppo passion fruit, prosecco e soda

Albicocca 7€
Succo di albicocca, prosecco e soda

Peperoncino 8€
Jack Daniel's fire, prosecco e soda

Amaro del capo 8€
Amaro del capo, prosecco e soda

Rosmarino 8€
Amaro al rosmarino, prosecco e soda

Midori 8€
Midori, prosecco e soda

Basilico 8€
Liquore al basilico, prosecco e soda

Honey 8€
Jack Daniel's honey, prosecco e soda

Jägermeister 8€
Jägermeister, prosecco e soda

Mela verde 8€
Jack Daniel's apple, prosecco e soda

Passoa 8€
Passoa, prosecco e soda



Lista cocktail

Americano 7€
Campari, vermouth e soda

Negroni sbagliato 7€
Campari, vermouth e prosecco

Gin tonic 7€
Gin e tonica

Moscow mule 7€
Vodka, lime e ginger beer

Vodka sour 7€
Vodka e sour

Cuba libre 8€
Rum, lime e coca cola

Mojto 8€
Rum chiaro, zucchero, lime, menta fresca e soda

Long island 9€
Vodka, gin, rum, triple sec e coca cola

Old fashioned 9€
Bourbon, angostura, zucchero e soda

Negroni 7€
Campari, gin e vermouth

Milano-Torino 7€
Campari e vermouth

Gin fizz 7€
Gin, sour e soda

Martini royale 7€
Martini bianco, prosecco e succo di lime

Paloma 8€
Tequila, sour e soda al pompelmo

Margarita 8€
Tequila, triple sec, sale e succo di lime

Daiquiri 8€
Rum bianco, zucchero e succo di lime

Boulevardier 9€
Whisky, vermouth e campari

Whisky sour 9€
Whisky e sour

Gin Lemonsoda 7€
Gin e Lemonsoda

Vodka Lemonsoda 7€
Vodka e Lemonsoda

Limoncello twist 8€
Limoncello, Campari,
Lemonsoda Twist e succo di lime

Gin tonic premium
Gin premium (vedi lista)
e tonica

Lista dei gin

Aviation 12€
Gin americano dell'attore hollywoodiano Ryan Reynolds. Fresche note di ginepro accompagnate da delicati sentori floreali, appena dolci.

Amuerte Black 15€
Gin belga fatto da foglie di coca peruviana, frutto del drago, tamarillo, papaya, physalis peruviana e scorze d'arancia.

Amuerte White 15€
Elegante gin belga con foglie di coca, cardamomo, coriandolo, finger lime e pepe di Sichuan.

Bulldog 9€
Un'interpretazione moderna del London Dry Gin con un profilo aromatico morbido che si ottiene grazie a una miscela armoniosa di dodici botaniche.

Divo 14€
Espressione in purezza dello stile italiano più ricercato, di ecletticità e sensualità.

Engine 10€
Alcol di grano, acqua sorgiva e rosa damascena. Ginepro, salvia e liquirizia si uniscono per un perfetto bilanciamento di sapori.

Gin 209 15€
Il gin n. 209, prodotto in California nella Napa Valley, viene distillato per ben cinque volte, rendendo questo spirito di altissima purezza.

Gin Mare 12€
La distillazione con ingredienti come l'oliva arbequina, il rosmarino e il basilico catturano la magia delle coste spagnole.

Gin Mare Capri 14€
Un'edizione limitata di Gin Mare, affinata sull'incantevole isola di Capri.

Hendrick's 12€
Il Gin Hendrick's è un gin intenso e rinfrescante nato in Scozia. Cetrioli, petali di rosa, note floreali e speziate acoompagnano un gusto morbido e fresco.

Hendrick's L.E 13€
Scegli tra le limited edition: Neptunia, Orbium, Grand Cabaret e Flora Adora.

Malfy 9€
Malfy Gin Originale, un classico "dry" style con un twist italiano in cui prevalgono aromi di anice, coriandolo, liquirizia e sentori agrumati.

GIN LOVE

Malfy limone 9€
Malfy al limone è un gin cristallino e deliziosamente rinfrescante.

Malfy pompelmo 9€
Un'ode alla freschezza, questo gin rivisita il classico con l'aggiunta di pompelmo, sofisticato e intenso con agrumi e anice.

Malfy arancia rossa 9€
Un'esplosione di agrumi mediterranei arricchisce questo gin, con l'arancia rossa di Sicilia al centro, vibrante e agrodolce.

Madame 10€
Gin del professore Madame rivela profumi intensi di fiori ed erbe, mentre in bocca si dimostra gradevolmente caldo e aromatico.

Monsieur 10€
Botaniche di ginepro, lavanda, arancia e camomilla, è il primo vero Gin del professore, frutto di molto studio e ricerca.

Old Tom 10€
Note di ginepro e di agrumi, con delicate sfumature di coriandolo, fiori di sambuco e pepe giamaicano per l'ultimo gin del professore della nostra lista.

Portofino 15€
Un gin che cattura le sensazioni oniriche di un incantevole villaggio incastonato tra le Colline Liguri e il Mar Mediterraneo.

Santa Ana 12€
Un esclusivo gin delle Filippine che utilizza botaniche autoctone tra cui ginepro, coriandolo, arancia amara, angelica e giaggiolo.

Scapegrace 13€
Gin neozelandese, naturalmente caratterizzato da un colore nero, scopri di che colore diventa aggiungendo l'acqua tonica.

Tanqueray 8€
Classico ed inconfondibile gin londinese, distillato ben quattro volte, fino ad ottenere una morbidezza assoluta.

Tanqueray ten 10€
Versione ultra premium del Tanquery. Distillato in piccoli lotti e lavorato con cura meticolosa.

Yu gin 13€
Seducente, rinfrescante e delicato gin francese prodotto con Yuzu giapponese, un agrume dal sapore unico unito al pepe di Sichuan e ginepro.

Drink del

Torino-Venezia 12€
Dopo Milano e Torino finalmente
si incontrano anche Torino e Venezia
in questo drink unico con Select,
vermouth Cocchi e scorza di limone.

Kaith Haring 12€
Succo di Mango, sciroppo di fragola,
sciroppo di Blue Curaçao e tonica.
Forme e colori che si incastrano
possono regalare un mix di significati.

Il "MOAI" 12€
Passoa, Mezcal artigianale, pompelmo
rosa e passion fruit. Ricercando il Sud
America e una sua isola lontana, piena
di misteri e statue di pietra.

Bacaro

Iris Apfel 12€
Maxi occhiali rotondi e mille accessori che raccontano un pezzo di storia della moda, proviamo a imitare la sua stravaganza con Amaretto Disaronno, Jack Daniel's, agave e gocce di lime.

Salvador Dalì 12€
Dal Mar Mediterraneo del Gin Mare, al carciofo del Cynar fino all'inconfondibile cedrata Tassoni. Un cocktail surrealista dedicato ad una figura eccentrica e creativa.

LUCIFERO 12€
In onore dell'artista che ha realizzato con passione le opere all'interno del locale: Tequila Espolòn, Cointreau, sciroppo di fragole, crema di peperoncino e crusta di peperoncino in polvere.

Le birre

33cl **Ceres Strong Ale** 4€

È la grinta fatta bottiglia.
Se la fissi attentamente ci vedi doppio (malto), ma se la fissi per troppo tempo il tuo amico te la ruba, anche solo per tenerla in mano.
Perché è cool. Ma poi te la beve tutta, perché lui è strong come questa birra dal gusto unico.

33cl **Ceres Extreme Ten** 4€

In apparenza una bionda carica e aggressiva, sorprende con il suo gusto dolce. Poi amaro. Poi dolce-amaro. Insomma, è una vera sfida capirla, ma un piacere berla.

Con dieci gradi, mica bruscolini. Serve un'iper-carica per una serata o una pre-serata col botto? Extreme Ten, C'è. Avete bisogno di una spinta per il post-serata? Extreme Ten in mano, e via a festeggiare.

Non avete niente da festeggiare? Ve lo darà lei. Perché per avere una sera da urlo, serve una birra da urlo.



PAULANER

33cl **Müncher hell** 4€
Questa birra monacense è un simbolo dell'alimentazione bavarese, pils caratterizzata da un colore oro brillante e una schiuma opalescente.

33cl **Weissbier** 4€
Paulaner Weissbier, rinomata in Germania e nel mondo, offre una fragranza di banana, note di mango e ananas, con un equilibrio perfetto tra dolce e amaro.

33cl **Salvator** 4€
La Salvator, birra doppio malto bavarese dei frati di San Francesco da Paola, con oltre 375 anni di storia, offre una fragranza avvolgente di cioccolato e una piacevole intensità al palato.

50cl **Müncher gold** 6€
Birra bionda lager hell prodotta da Hacker Pschorr in Germania. La birra classica e più rappresentativa del marchio.

50cl **Kellerbier** 6€
Birra bionda non filtrata prodotto da Hacker Pschorr in Germania. Ricetta artigianale realizzata secondo la tradizione.

50cl **Hefe Weibe** 6€
Birra di frumento torbida naturale dal colore dorato e con un delicato sapore di lievito, ad alta fermentazione.

50cl **Münchner dunkel** 6€
Caratterizzata da un colore bruno intenso e brillante e un aroma ricco di malto. Note di caramello, noci e frutta candita, una birra avvolgente.

Soft drink

Acqua naturale 1,20€
Acqua frizzante 1,20€
Coca cola 3€
Coca cola zero 3€
Sprite 3€
Fanta 3€
Lemonsoda 3€
Lemonsoda twist 3€
Estathé limone 3€
Estathé pesca 3€
Cedrata Tassoni 4€
Aranciata Lurisia 4€
Gazzosa Lurisia 4€
Chinotto Lurisia 4€
Limonata Lurisia 4€
Succo ace 3€
Succo pera 3€
Succo mirtillo 3€
Succo ananas 3€
Succo albicocca 3€
Succo pesca 3€
Succo pompelmo 3€
Tonica 3€
Crodino 5€





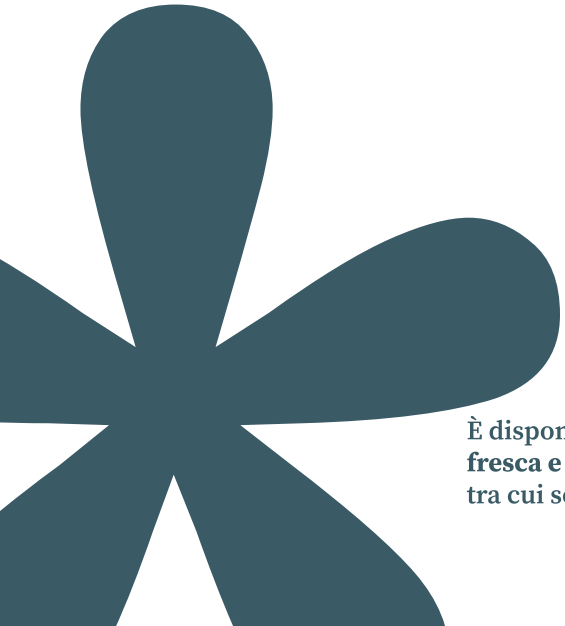
Caffè, amaro, dolcino?

A volte bisogna voltare pagina.

La caffetteria

Caffè espresso 1,30€
Caffè corretto 2,20€
Caffè shakerato 3,20€
Shakerato corretto 3,70€
Orzo piccolo 1,80€
Ginseng piccolo 1,80€
Cappuccino 1,80€
Cappuccino Ginseng 2,20€
Latte bianco 1,80€
Cioccolata 3,20€
Cioccolata panna 3,70€
Tè caldo 2,70€

Caffè decaffeinato 1,80€
Caffè con panna 2,70€
Crema caffè 3,00€
(stagionale)
Orzo grande 2,20€
Ginseng grande 2,20€
Cappuccino dec 2,20€
Cappuccino Orzo 2,20€
Cappuccino Soia 2,20€
Latte Macchiato 2,20€
Marocchino 2,70€
Tisana 2,70€



È disponibile una selezione di pasticceria fresca e secca (di produzione propria), tra cui scegliere ogni giorno.

Gli amari

Lucano 4€
Jägermeister 5€
Silano 4€
Baileys 4€
Ratafià (amarene) 5€
Averna 4€
Amaretto 4€
Genepy 6€
Exprè (caffè) 4€
Montenegro 4€
Vecchia romagna 5€
San Simone 4€
Fernet-branca 4€
Braulio 4€
Cynar 4€

Grappa

Route 222 6€
Tosolini 5€
DU.IT 6€

Sambuca

Molinari 4€
Buton 4€
Gamondi 4€

Rum

Barcelò organic 6€
Barcelò imperial 7€
Matusalem 6€
Don Papa 7€ mezzo
12€ intero



ALDO’S BACARO