

RISTORANTE  
**Bucci**  
— dal 1944 —

*Menù*

Via De' Zecchini n°31 - 00073, Castel Gandolfo (RM) | 06.9323334

[www.ristorantebucci.it](http://www.ristorantebucci.it)



## REGOLAMENTO UE 1169/2011 OBBLIGATORIO PER RISTORANTI DAL 13/12/2014 SULLA PRESENZA DI ALLERGENI NEL MENÙ POTENZIALMENTE PERICOLOSI

La preparazione degli alimenti del ristorante BUCCI attua la normativa Europea GMP (Good Manufacturing Pratices) ed un approccio sistematico basato sul sistema HACCP (Hazard Hanalysis and Crltical Control point) con lo scopo di individuare i punti critici di controllo per ciò che concerne la presenza di allergeni negli alimenti atti a causare reazioni avverse anche gravi nei clienti. Pertanto comunichiamo che nel nostro menù sono presenti i seguenti nutrienti potenzialmente pericolosi per le persone predisposte o a rischio di intolleranze o allergie: cereali contenenti glutine, glutine, crostacei e molluschi comprese ostriche, uova (anche sottoforma di crema pasticcera e maionese), pesce con spina e molluschi, cefalopodi, arachidi (anche sottoforma di olio di arachide o olio di semi vari), anacardi, soia (anche sottoforma di salsa di soja), latte e latte di cocco, lattosio, latticini freschi, latticini stagionati (parmigiano reggiano – grana padano – pecorino romano), formaggi erborinati, frutta a guscio (mandorle, noci, nocciole, pistacchi, anche contenuta in farine, pasta ecc.....), sedano, sedano rapa, fave fresche, senape, zenzero fresco e secco, semi di sesamo, di papavero, di lino, anidride solforosa e solfi ti (contenuti nel vino). Il personale è informato sulla presenza nei piatti dei sopraindicati allergeni e potrà pertanto consigliare il cliente. Sulla presenza o meno di essi nelle nostre preparazioni VI PREGHIAMO PERTANTO DI RENDERCI NOTE EVENTUALI ALLERGIE O INTOLLERANZE ANCHE DIVERSE DALLE PRECEDENTI ALLO SCOPO DI EVITARE L'ORDINE DI PIATTI POTENZIALMENTE PERICOLOSI.



## *Principi - Starters*

**UOVO ALLA CARBONARA**  
**SPUMA AL PECORINO, GUANCIALE CROCCANTE, ZESTE DI LIMONE CANDITO E MENTUCCIA ROMANA**  
Carbonara egg: pecorino mousse, crunchy pork cheek, candied lemon zest and Roman mint  
€ 13

**SELEZIONE DI SALUMI**   
Selection of cured meats  
Prosciutto crudo di Bassiano, Corallina Romana, Mortadella san Rocco romana, Capocollo stagionato, Guanciale speziato  
€ 17

**SELEZIONE DI FORMAGGI**   
Cheese selection  
Formaggio di pecora semistagionato, Formaggio di mucca fresco, Formaggio di capra sarda semistagionato, Beola d'alpeggio, Bocconcini di bufala affumicati  
Semi-cured sheep cheese, Fresh cow cheese, Sardinian goat cheese, Beola d'alpeggio, Smoked buffalo bits  
€ 19

**SUPPLÌ AL TELEFONO CON CREMA AL PECORINO E BASILICO**   
Suppli al telefono with pecorino cream and basil  
€ 11

**MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA CON PROSCIUTTO CRUDO DI BASSIANO, COMPOSTA DI PERE E INSALATINA DI CAMPO**   
Buffalo milk mozzarella with Bassiano raw ham, pear compote and field salad  
€ 16

**BRUSCHETTA DI PANE INTEGRALE FATTO IN CASA CON CICORIA RIPASSATA, ALICI MARINATE E SALSA ALL'AGLIO DOLCE**   
Homemade whole wheat bread bruschetta with sautéed chicory, marinated anchovies and sweet garlic sauce  
€ 12

*Primi piatti - First dishes*

**LA CARBONARA**

Cheese, pepper, egg and pork cheek  
€ 15

**CACIO E PEPE CON POLVERE DI CAFFÈ** 

Cacio e pepe with coffee powder  
€ 15

**LASAGNETTA CROCCANTE ALL'AMATRICIANA**

Crunchy Amatriciana lasagna with pork cheek  
€ 18

**SPAGHETTO AGLIO, OLIO E PEPERONCINO CON LUPINI,  
CIME DI RAPA E BOTTARGA DI MUGGINE** 

Spaghetti with garlic, oil and chilli pepper with lupins, turnip tops and mullet bottarga  
€ 20

**PASTA FRESCA CON CREMA AL PARMIGIANO REGGIANO 30 MESI E TARTUFO NERO**

Fresh pasta with 30-month aged Parmigiano Reggiano cream and black truffle  
€ 23

RISTORANTE  
**Bucci**  
dal 1944

*Secondi a chi... - Second to whom..*

**FILETTO DI SCOTTONA BAVARESE CON FUNGHI CHIODINI E CARDONCELLI**

Bavarian scottona fillet with cardoncelli mushrooms and honey mushrooms

€ 32



**BACCALÀ CON SALSA AL POMODORO, OLIVE,  
CAPPERI E BRICIOLE DI PANE CROCCANTE**

cod with tomato sauce, olives, capers and crispy breadcrumbs

€ 23

**COMPOSIZIONE DI AGNELLO CON CICORIA E SALSA AGLI AGRUMI**

Lamb composition with chicory and citrus sauce

€ 25



**GUANCIA DI VITELLO BRASATO CON PATATE ALLO ZENZERO E SPINACI**

Braised veal cheek with ginger potatoes and spinach

€ 25



*Contorni - Side dishes*



**CICORIA AGLIO, OLIO E PEPERONCINO**

Chicory with garlic, oil and chilli

€ 7

**PATATE AL FORNO**

Baked potatoes

€ 7

**CARCIOFI**

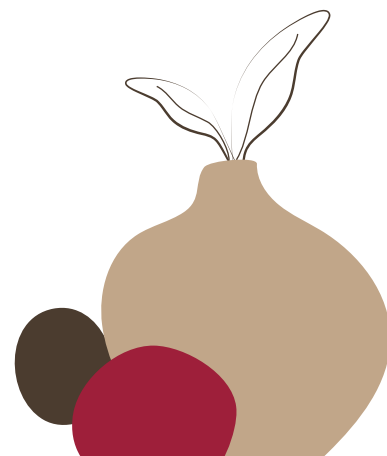
Artichokes

€ 10

**INSALATA DI MISTICANZA**

Mixed salad


€ 7



# RISTORANTE **Bucci** dal 1944

## *Dolci - Desserts*

IL TIRAMISÙ  
€ 8

ZUPPA INGLESE AI FRUTTI ROSSI   
English trifle with red berries  
€ 9

TARTE TATIN LIEVITATA ALLE MELE   
CON GELATO ALLA VANIGLIA E CANNELLA  
Apple tarte tatin with vanilla ice cream and cinnamon  
€ 9

## *Bevande - Beverages*

Caffè espresso	€ 2
Caffè DEC	€ 3
Caffè d'orzo	€ 3
Cappuccino	€ 3
Cappuccino DEC	€ 4
Caffè Americano	€ 3
Latte macchiato	€ 4
Ginseng	€ 3
Tè / Infusi / Tisane	€ 3
Cioccolata calda	€ 5
Succhi di frutta	€ 3
Acqua Ferrarelle / San Benedetto	€ 3
Vino o Prosecco al calice	€ 6
Cocktail della casa	€ 10
Coca cola / Coca Zero / Fanta / Tè al Limone	€ 4
Birra Peroni 33cl	€ 5
Birra Ichnusa / Ceres / Corona 33cl	€ 7

## *Liquori e Distillati - Liqueurs*

Amaro della casa alle erbe	€ 4
Amari nazionali ed esteri	€ 5
Limoncello, Cremoncello	€ 5
Pistacchio, Liquirizia, Melone	€ 5
Genziana e Ratafia	€ 5
Zibibbo e Passito	€ 5
Grappa bianca o Barrique	€ 5
Grappa Superiore	€ 9
Rum Zacapa 23 Anni	€ 13
Scotch Whisky	€ 8
Scotch Whisky Laphroaig	€ 10
Scotch Whisky Superior	€ 13
Grahams Porto 10 Anni	€ 9
Grahams Porto 20 Anni	€ 12
Brandy Solera Gran Reserva Cardenal Mendoza	€ 10
Brandy De Jerez Carlos Primero	€ 12


SERVIZIO / SERVICE € 3 P.P.

Mezze porzioni / Half a portion +30%  
Cestino di pane fresco aggiuntivo / Additional basket of bread €2

## Colazione da Bucci *Bucci's Breakfast*

**CORNETTO ITALIANO** Italian Croissant   
€ 2  
(Crema a scelta, cream of choice +1€)

**CIAMBELLONE DI NONNA EVA CON FRUTTI DI BOSCO E CREMA PASTICCERA**    
Grandma Eva's donut cake with wild berries and pastry cream  
€ 4

**TARTE TATIN LIEVITATA ALLE MELE CON CREMA INGLESE ALLA VANIGLIA**   
Apple tarte tatin with vanilla cream  
€ 9

**CROSTATA ALLA FRUTTA** Fruit Tart   
€ 3,50

**CESTINO DEL NOSTRO FORNO CON BURRO E MARMELLATA E PANE INTEGRALE FATTO IN CASA**   
Basket of our Oven with Butter and Jam and homemade wholemeal bread  
€ 8



**TIRAMISÙ**  
€ 8

**UOVO ALLA BENEDICT CON SALSIA OLANDESE, PROSCIUTTO COTTO  
E PANE INTEGRALE TOSTATO FATTO IN CASA**  
Poached egg with Hollandaise sauce, ham and homemade toasted wholemeal bread  
€ 12

**UOVA STRAPAZZATE CON PANE INTEGRALE FATTO IN CASA E FORMAGGIO**   
Scrambled eggs with homemade wholemeal bread and cheese  
€ 8

**SELEZIONE DI SALUMI CON IL NOSTRO CESTINO DI PANE**     
Selection of cured meats with our bread basket  
€ 17

**SELEZIONE DI FORMAGGI CON IL NOSTRO CESTINO DI PANE**    
Selection of cheeses with our bread basket  
€ 19

**PIZZA E MORTAZZA CON SALSIA DI PISTACCHI**    
Pizza & Mortazza with pistachio sauce  
€ 7

**INSALATA CON LE VERDURE CHE CI OFFRE LA STAGIONE**    
Salad with the vegetables that the season offers us  
€ 8

**MARITOTTO VERZA, ALICI MARINATE E MAIONESE ALLO YOGURT**  
Maritotto cabbage, marinated anchovies and yogurt mayonnaise  
€ 8

**TOAST CON PAN BRIOCHE FATTO IN CASA, FORMAGGIO E PROSCIUTTO**  
Homemade brioche toast with cheese and ham  
€ 7

## Colazione Inglese Completa *Full English Breakfast*

### TE, CAFFÈ O CAPPUCCINO

Tea, coffee or Cappuccino

### CESTINO DEL NOSTRO FORNO (PANE E LIEVITATI)

Basket from our Oven (bread and leavened)

### PICCOLA SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI

Small selection of cold cuts and cheeses

### UOVA A SCELTA (STRAPAZZATE, OMELETTE, FRITTE, ALLA COQUE)

Eggs of your choice (scrambled, omelette, fried or boiled)

€ 25

## Bevande - Beverages

Caffè espresso	€ 2	Tè / Infusi / Tisane	€ 3
Caffè DEC	€ 3	Centrifugati	€ 12
Caffè d'orzo	€ 3	Spremuta di frutta fresca	€ 8
Cappuccino	€ 3	Succhi di frutta	€ 3
Cappuccino DEC	€ 4	Acqua Ferrarelle / San Benedetto	€ 3
Latte macchiato	€ 4	Vino o Prosecco al Calice	€ 6
Caffè Americano	€ 3	Cocktail della casa	€ 10
Ginseng	€ 3	Coca cola / Coca Zero / Fanta / Tè al Limone	€ 4
Supplemento latte vegetale	€ 1	Birra Peroni 33cl	€ 5
Cioccolata calda	€ 5	Birra Ichnusa / Ceres / Corona 33cl	€ 7