

“NON CUOCERAI
IL CAPRETTO NEL LATTE
DI SUA MADRE.”

“YOU SHALL NOT
COOK THE LAMB
IN ITS MOTHER’S MILK.”

“TU NE CUIRAS PAS
L’AGNEAU DANS
LE LAIT DE SA MÈRE.”

TORAH (ESODO 23:19)

I NOSTRI MENU DEGUSTAZIONE
our tasting menus
nos menus dégustation

Antico Ghetto

ANTIPASTO
Concia di zucchini
su un letto di carne secca

PRIMO PIATTO
Bucatini all'Amatriciana
con carne secca

SECONDO PIATTO
Costolette d'abbacchio
alla Scottadito

CONTORNO
Carciofo alla Giudia**

DOLCE
Dolce del giorno

€48

APPETIZER/APÉRITIF
Fried zucchini
and dried salted meat
Courgettes frites
sur un lit de viande séchée

FIRST COURSE/PRMIER PLAT
Bucatini Amatriciana style
Bucatini à l'Amatriciana Kascher

MAIN COURSE/PLAT PRINCIPAUX
Lamb chops
served hot from the grill
Côtelettes d'agneau
servi chaud du grill

SIDE DISH/PLAT D'ACCOMPAGNEMENT
Fried artichoke Jewish style**
Artichaut frit à la juive**

DESSERT
Dessert of the day
Dessert du jour



Veggy

ANTIPASTO
Burik e misto salse

PRIMO PIATTO
Cous cous alle verdure

SECONDO PIATTO
Insalata Israeliana

DOLCE
Dolce del giorno

€38

APPETIZER/APÉRITIF
Burik and mixed dips
Brik avec un mélange
de sauces orientales

FIRST COURSE/PRMIER PLAT
Cous cous with vegetables
Couscous Végétarien

MAIN COURSE/PLAT PRINCIPAUX
Israeli Salad
Salade Israelienne

DESSERT
Dessert of the day
Dessert du jour

Sinai

ANTIPASTO
Misto Mediorientale
(Falafel e Hummus)

PRIMO PIATTO
Cous cous del giorno

SECONDO PIATTO
Shish kebab

CONTORNO
Insalata Tabulè

DOLCE
Dolce del giorno

€48

APPETIZER/APÉRITIF
Mixed Southern
Falafel and Hummus
Mixte Moyen-Orient
Falafel et Houmous

FIRST COURSE/PRMIER PLAT
Cous cous of the day
Couscous du jour

MAIN COURSE/PLAT PRINCIPAUX
Kebab

SIDE DISH/PLAT D'ACCOMPAGNEMENT
Tabulè salad
Salade Taboulé

DESSERT
Dessert of the day
Dessert du jour

BA'GHETTO

A N T I P A S T I

appetizers

a p é r i t i f s

Concia di zucchine €6,50

Fried zucchini

Courgettes frites

Carciofo alla Giudia €6,50

(cuore del carciofo tagliato alla Julienne)

Fried artichoke Jewish style

(heart of the artichoke cut into Julienne strips)

Artichaut frit à la Juive

(coeur d'artichaut coupé à la Julienne)

Filetto di baccalà* €7,50

Fried cod* fillet

Filet de morue* frite

Carne secca con rughetta €14

Dried salted meat with rocket salad

Viande séchée avec rughetta

Affettato misto di salumi Kosher €15

Mixed Kosher cold cuts

Mélange de charcuterie Kacher

Falafel (polpette di ceci) con Hummus €7

Falafel (fried chickpeas rissole) with Hummus

Falafels (boulettes de pois chiches)

au Houmous

Alette di pollo in salsa agrodolce €9

Sweet and sour chicken wings

Ailes de poulet à la sauce aigre-douce

Burik Tunisina con uova o patate €6,50

Tunisian Burik (fried puff pastry stuffed with eggs or potatoes)

Brik Tunisienne (rempli d'oeuf ou pommes de terre)

Fantasie di salse €9

(Hummus/ceci, Tahini/sesamo, Baba Ganush/melanzane)

Mixed Southern

(Hummus/chickpeas, Tahini/sesame, Baba Ganoush/eggplants)

Mélange de sauces orientales

(Hummus/pois chiches, Tahini/sesame, Baba Ganoush/aubergines)

Bis di carpaccio di salmone e spigola €18

Salmon and seabass Carpaccio

Carpaccio de saumon et bar

Alici fritte €14

Fried anchovies

Anchois frits

Antipasto BaGhetto €22

Appetizer BaGhetto

Apéritif mixte BaGhetto

Buffet BaGhetto (mix di verdure grigliate) €9

Buffet BaGhetto (mix of grilled vegetables)

Buffet BaGhetto (mélange de légumes grillés)

IN QUESTO RISTORANTE
NON TROVERETE NÉ LATTE,
NÉ LATTICINI.
THIS RESTAURANT DOESN'T SERVE
MILK OR DAIRIES.
DANS CE RESTAURANT VOUS NE
TROUVEREZ PAS DE LAIT
OU DE PRODUITS LAITIERS.

*PRODOTTO SURGELATO ALL'ORIGINE/FROZEN FOOD/PRODUIT SURGELÉ

BA'GHETTO

PRIMI PIATTI
first courses
premiers plats

Fregola alla Puttanesca €14

con pomodoro, capperi, olive nere,
peperoncino e prezzemolo

Fregola (semolina pasta) Puttanesca style
with tomatoes, capers, black olives, chili pepper and parsley

Fregola (pâtes à la semoule) **Puttanesca**
avec tomate, câpres, olives noires, piment et persil

**Tonnarelli aglio, olio,
peperoncino e bottarga €15**

Tonnarelli with oil, garlic,
chili and mullet's roe

**Tonnarelli à l'ail, huile,
poivron rouge et mullet bottarga**

Bucatini all'Amatriciana Kosher €15

Bucatini Amatriciana style
tomatoe sauce, onion and dried meat

Bucatini à l'Amatriciana Kascher
avec sauce tomate, oignon et viande séchée

Spaghetti alla Carbonara Kosher €15

Spaghetti Carbonara style
egg sauce with dried meat

Spaghetti à la Carbonara Kascher
oeuf et viande séchée

Mezze maniche alla Gricia Kosher €15

Mezze maniche pasta Gricia style
with dried meat

Spaghetti à la Gricia Kascher
avec viande séchée

Rigatoni alla Carbonara di carciofi €15

Rigatoni vegetarian Carbonara
with artichokes

Spaghetti à la Carbonara végétarien
aux artichauts

Paccheri al sugo di stracotto €15

Paccheri pasta in stewed meat sauce

Paccheri au sauce au ragoût

Risotto dell'Oste €15

Risotto from the Innkeeper

Risotto du l'Hôte

**Pappardelle con zucchini,
carne secca e Pachino €15**

Pappardelle with zucchini, dried meat
and cherry tomatoes

**Pappardelle aux courgettes,
viande séchée et tomates cerises**

Gnocchetti sardi al ragù bianco e carciofi €15

Sardinian gnocchi with white sauce
and artichokes

**Gnocchis sardes à la sauce blanche
et artichauts**

Cous cous

Del giorno €18

Couscous of the day
couscous du jour

Hraimi (con cernia al sugo piccante) €18

Couscous Hraimi (grouper cooked in spicy sauce)

Couscous Hraimi (avec sauce au mérrou épicé)

Vegetariano €16

Veggie Couscous (vegetables mixed)

Couscous Végétarien (avec un mélange de légumes)

*PRODOTTO SURGELATO ALL'ORIGINE/FROZEN FOOD/PRODUIT SURGELÉ

Chiedete il primo piatto dello chef, una proposta giornaliera davvero speciale.

Ask for the chef's first course, a very special daily proposal.

Demandez le premier plat du chef, une proposition quotidienne très spéciale.

S E C O N D I P I A T T I
main courses
p l a t s p r i n c i p a u x

Salmone al forno €25

Baked Salmon

Saumon cuit

Cotoletta alla Milanese con patatine* €28

Milanese veal cutlet and french fries*

Escalope milanaise avec frites*

Spigola in crosta di patate €24

Sea bass in potato crust

Bar en croûte de pommes de terre

Punta di petto di vitella alla Fornara €28

Oven roasted veal breast

Poitrine de veau au four
et pommes de terre rôties

Baccala* con carciofi €21

Cod fish* with artichokes

Morue* aux artichauts

Abbacchio con patate al forno €28

Baked lamb and potatoes

Agneau au four
et pommes de terre rôties

Baccala* alla Giudia €21

in umido, con patate, uvetta e pinoli

Cod fish* Jewish style

stewed with potatoes, raisins and pine nuts

Baccalà* Hébraïque

compote de Morue avec pommes de terre,
raisins secs et pignons

Animelle e carciofi* €22

Sweetbreads with artichokes*

Ris d'agneau et artichauts*

Saltimbocca alla Romana Kosher €20

Kosher Saltimbocca Roman style

Saltimbocca à la romains Casher

Chiedete
il secondo piatto dello chef,
una proposta giornaliera
davvero speciale.

Ask for the chef's main course,
a very special daily proposal.

Demandez le plat principaux du chef,
une proposition quotidienne très spéciale.

*PRODOTTO SURGELATO ALL'ORIGINE/FROZEN FOOD/PRODUIT SURGELÉ

BA'GHETTO

GRIGLIA grilled grillé

Grigliata mista BaGhetto per 2 €49

Mix of grilled meat for 2 persons

**Viande mixte grillée BaGhetto
pour 2 personnes:
boeuf, poulet et agneau**

Fiorentina (minimo 500gr) €9,50 l'etto

Florentine steak (charged by weight, min. 500gr)

Boeuf à la Florentine

(entrecôte grillée servi sur une plaque chauffante
facture au poids, minimum 500 gr)

Shish kebab con salsa Tahina €22

(spiedini di manzo macinato e speziato)

Kebab with Tahini dip
(skewers of small pieces and spicy beef)

Kebab à la sauce Tahini

(brochettes de boeuf haché et épicé)

Costolette d'abbacchio alla Scottadito €25

Lamb chops served hot from the grill

Côtes d'agneau grillées

Spiedini di pollo con patatine fritte* €22

Chicken skewers and french fries*

Brochettes de poulet et frites*

Entrecôte BaGhetto in crosta di carne secca e tartufo €30

Entrecôte BaGhetto style
with dried beef and truffle

**Entrecôte BaGhetto avec viande seche,
truffe, moutarde vin rouge**

Lombata di vitello €26

Veal sirloin

Longe de veau grillée

Tagliata di manzo con carciofi €30

Sliced steak with artichokes

Tranches de boeuf aux artichauts

Entrecôte* alla griglia €28

Grilled entrecôte*

Entrecôte grillée*

Hamburger (300gr circa) e patatine* o insalata €22

Hamburger (300gr) and chips* or salad

Burger avec frites* ou salade (300gr)

*PRODOTTO SURGELATO ALL'ORIGINE/FROZEN FOOD/PRODUIT SURGELÉ

BA'GHETTO

C O N T O R N I

side dishes

p l a t s d ' a c c o m p a g n e m e n t

Spinaci con uvetta e pinoli €6,50

Spinach with raisins and pine nuts

Épinards avec pignons et raisins

Patate fritte* €6

French fries*

Frites*

Cicoria all'agro o ripassata €6,50

Boiled or sauteed chicory

Chicorée bouillie ou sautée

Patate al forno €6

Baked potatoes

Pomme de terre au four

Cicoria con bottarga €7,50

Chicory with shaved bottarga

Chicorée et bottargue

Tabulè €6

con semola, cipolla, pomodori,
prezzemolo, lattuga e cetrioli

Tabulè salad

semolina, onions, tomatoes, parsil, lettuce and cucumbers

Salade Taboulé

avec semoule, oignon, tomates,
persil, laitue et concombres

Broccoli* ripassati €6,50

Sauteed broccoli*

Brocoli* sauté

Insalata Israeliana €6

insalata verde, pomodori, carote, rucola e cetrioli

Israeli Salad

green salad, tomatoes, carrots, rocket and cucumbers

Salade Israelienne

salade verte, tomates, carottes,
roquette et concombres

Coperto €2

Cover charge

Couvert

*PRODOTTO SURGELATO ALL'ORIGINE/FROZEN FOOD/PRODUIT SURGELÉ

BA'GHETTO

D O L C I
desserts
d e s s e r t s

Assortimento giornaliero di dolci della casa.

Daily Choice of our desserts.

Assortiment quotidien de desserts maison.

€8

B E V A N D E
beverages
b o i s s o n s

C A F F E T T E R I A
cafeteria
c a f é t é r i a

Acqua microfiltrata €2,50

Microfiltered water

Eau microfiltrée

Acqua minerale €4

Mineral water

Eau minérale

Coca-Cola/Fanta/Sprite €3,50

Birra (33cl) €6

Beer (33cl)

Bière (33cl)

Birra Maccabee (33cl) €6

Maccabee Beer (33cl)

Bière Maccabee (33cl)

Spremuta d'arancia €5

Orange juice

Jus d'orange

Limonana €2,50

Limonana

(frozen mint lemonade)

Limonana

limonade à la menthe froide

Espresso €1,50

Cappuccino €3

Tè alla menta fresca e noccioline €2,50

Tea with fresh mint leaves and peanuts

Thé à la menthe fraîche et cacahuètes

BA'GHETTO

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.

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.

Nous vous informons que les aliments administrés dans ce restaurant peuvent contenir un ou plusieurs allergènes comme ingrédients ou dans les traces dérivant du processus de production. Demandez à notre personnel pour plus d'informations.

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.

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.

CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN (BLÉ, SEIGLE, ORGE, AVOINE, ÉPEAUTRE); ŒUFS ET OVOPRODUITS; POISSON ET PRODUITS DE LA PÊCHE; ARACHIDES ET PRODUITS D'ARACHIDE; SOJA ET PRODUITS DE SOJA; NOIX (AMANDES, NOISETTES, NOIX, MACADAMIA, PISTACHES) ET LEURS PRODUITS; CÉLERI ET PRODUITS DE CÉLERI; MOUTARDE ET PRODUITS DE MOUTARDE; LUPINS ET PRODUITS À BASE DE LUPIN; LE DIOXYDE DE SOUFRE ET LES SULFITES.

BA'GHETTO