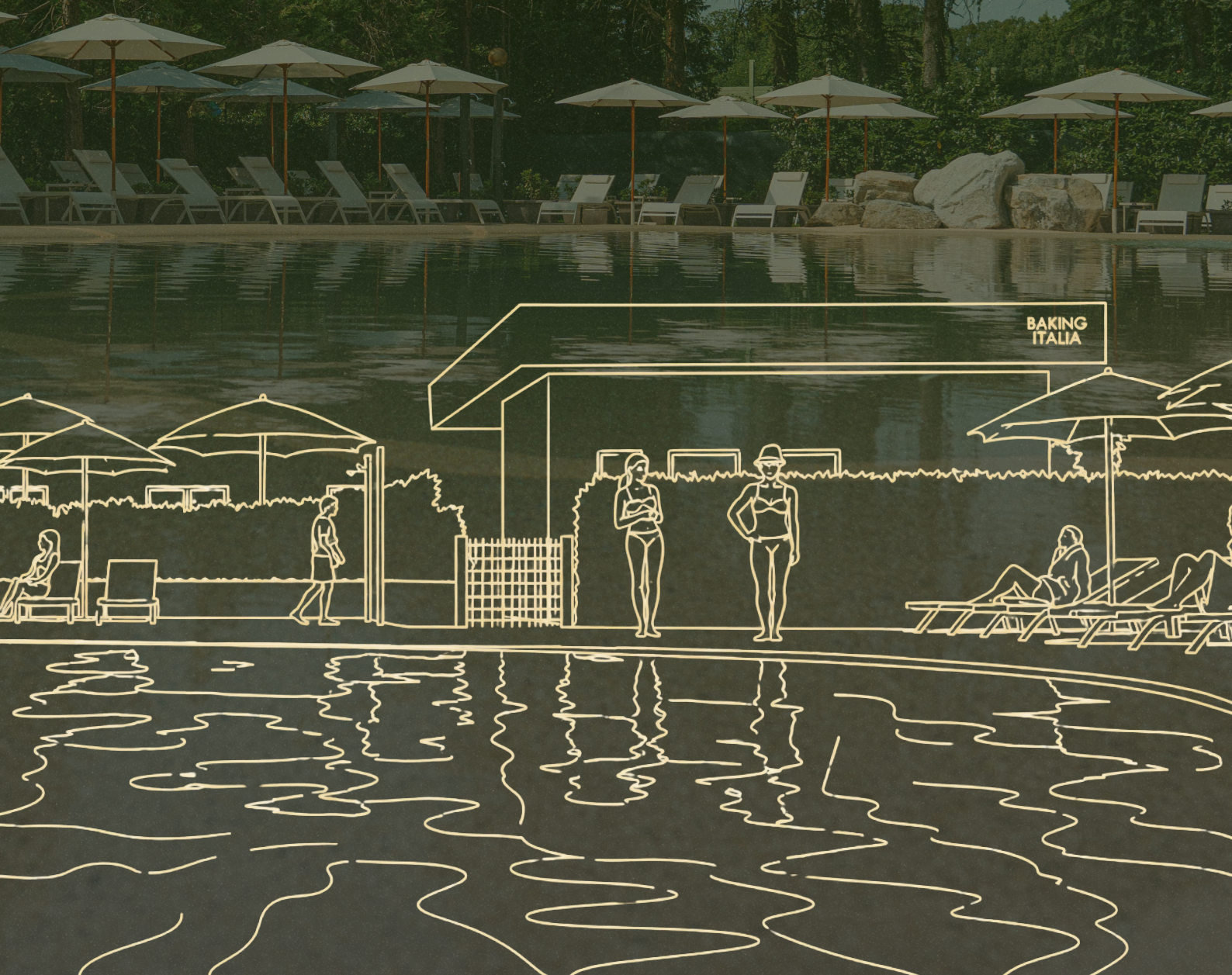


BAKING ITALIA

SCOPRI IL NOSTRO CHIOSCO

ALL'INTERNO DELLA PISCINA WEPADEL,
SEGUICI SU @BAKING_ITALIA E RIMANI
CONNESSO SU TUTTI GLI EVENTI
IN PROGRAMMA



Baking Italia è un Bistrot & Pizza
che nasce dal desiderio di
soddisfare ogni vostro appetito
quotidiano da mattina a sera,
con materie prime di qualità,
studiando nel dettaglio sapori
e presentazione, abbinando
tradizione e innovazione,
con il fine di essere sempre
semplici ma mai banali.

ANTIPASTI | APPETIZERS

Culaccia di Parma 24 mesi,
mozzarella di bufala e gnocco fritto [1,7]
Culaccia di Parma aged 24 months,
buffalo mozzarella and fried gnocco

€16,00

Fiori di zucca ripieni di ricotta al lime panati alla
milanese con maionese agropiccante [1,3,7,10,12]
Deep fried milanese style squash blossom filled with
ricotta cheese and lime, served with spicy maionnaise

€12,00

Gazpacho di verdura con insalata di code
di mazzancolle* al vapore [1,2,10,12]
gazpacho vegetables soup with steamed shrimps

€12,00

Tigella homemade con carpaccio
di salmone* marinato, guacamole e
stracciatella di burrata di Andria [1,3,4,6,7,10,12]
Homemade Tigella bread with marinated salmon,
guacamole sauce and stracciatella cheese

€13,00

Magatello di manzo scottato, carasau,
rucola e scaglie di ricotta salata [1,7,10]
Roastbeef carpaccio with carasau
bread and salted ricotta cheese

13,00€

PRIMI | FIRST COURSES

Calamarata fresca con zucchine trombetta
in due consistenze, il suo fiore al profumo di menta [1,3,10]
Calamarata with courgettes, squash blossom and mint

€13,00

Spaghettoni di Gragnano acciughe del Cantabrico,
aglio, olio e peperoncino, pomodorino confit
e bottarga di pane aromatico [1,4,10,12]
Spaghettoni with anchovies, garlic and chili pepper,
confit cherry tomatoes and bread crumble

€14,00

Paccheri cacio e pepe con tartare di tonno* al limone [1,3,4,7,10]
Paccheri pasta with black pepper,
pecorino cheese and red tuna tartare

€15,00

Scialatielli alle vongole* dell'adriatico [1,3,10,12]
Scialatielli pasta with clams

15,00€

Raviolotto* ripieno di tartufo nero estivo e stracchino al burro,
salvia e paleta de cedro iberico [1,3,7,10,12]
Ravioli pasta filled with stracchino cream cheese
and black truffle, sage and iberian ham

13,00€

SECONDI | MAIN COURSES

Tagliata Di Angus con rucola,
balsamico e patate agli aromi [1,10,12]
Black angus cut of beef, rocket salad balsamic
vinegar and baked potatoes

€23,00

Bacon cheeseburger "Homemade" da 200gr,
pane alla quinoa dal nostro forno, cheddar e
bacon croccante servito con patate stick* [1,5,7,11]
200g "Homemade" bacon cheeseburger,
quinoa bread from our oven,
cheddar and crispy bacon served with potato sticks

€19,00

Scottadito di agnello* alle spezie con patate ratte,
peperoni arrosto e maionese teriaky [1,3,6,10,12]
grilled rack of lamb, ratte potatoes,
roasted pepper and teriyaki maionnaise

€22,00

Gamberoni argentini* alla griglia con insalata di spinacino fresco,
ravanelli,anguria in osmosi al gin e cipolla rossa croccante [1,2,10,12]
baked prawns with salad of spinach,radish,
crispy red onions and watermelon gin's flavoured

€19,00

Insalata tiepida di piovra* Baking style, con patate,
olive taggiasche, pomodoro ciliegino e basilico [1,10,12,14]
warm octopus salad with potatoes,
tomatoes, basil and taggiasca olives

€20,00

Turbante di branzino arrosto su coulis
di datterini e verdure croccanti [1,4,10,12]
Roasted seabass with datterino tomatoes
sauce and crispy vegetables

18,00€

CONTORNI | SIDE DISHES

Patate al forno 4,50€
Baked potatoes

Patate fritte dippers [12] 5€
Dippers fries potatoes

Patatine fritte stick* [1] 4€
French fries stick

Verdure alla griglia 5€
Grilled vegetables

Insalata mista [12] 4,50€
Mixed salad

KINDER MENÙ

Pasta al pomodoro [1,10,12]
Pasta with tomatoes

€6,00

Cotoletta di pollo* con patate fritte stick* [1,3]
Deep-fried chicken breast milanese
style with french fries

€10,00

Pizza Orsetto
Margherita con aggiunta
di prosciutto, patatine o wurstel [1,7,12]
Margherita pizza with added ham,
french fries, or sausages

€8,00

Pizza Gatto
Margherita con aggiunta di prosciutto,
patatine o wurstel [1,7,12]
Margherita with added ham,
french fries, or wurstel

€8,00

DAL FORNO: LE FOCACCE

LA FOCACCIA CLASSICA |1,12|

Pennellata di pomodoro,
origano fresco, sale Maldon e olio e.v.o.
Brushstroke of tomato, fresh oregano,
Maldon salt and extra virgin olive oil.

€6,00

LA FOCACCIA GOLOSA |1,7,8|

Mortadella, stracciatella di burrata
di Andria e granella di pistacchi
Mortadella, burrata stracciatella
of Andria and chopped pistachios

€13,00

LA FOCACCIA FRESCA |1,7|

Mozzarella di Bufala D.O.P. a Freddo, Pomodorini e Basilico
Buffalo Mozzarella, cherry tomatoes and basil

€10,00

DAL FORNO: LE NOVITÀ STAGIONALI

ESTIVA |1,4,7,12|

Mozzarella fior di latte, mozzarella di bufala in cottura,
fiori di zucca e acciughe del Cantabrico
Mozzarella cheese, buffalo mozzarella cheese,
squash blossom and Cantabrico's anchovies

€14,00

FAVOLOSA |1,4,7|

Focaccia olio Evo con tartare di tonno fresco,
burrata e menta
Focaccia with red tuna tartare,
burrata cheese and mint

€16,00

SINCERA |1,7,8,12|

Pomodoro, mozzarella fior di latte, pesto di basilico,
bresaola e scaglie di grana padano
Tomato sauce, mozzarella cheese, basil sauce,
bresaola ham and parmesan
cheese

€14,00

DAL FORNO: PIZZE

LA MARINARA [1,12]

Pomodoro, aglio, olio e.v.o e origano
Tomato, garlic, extra virgin olive oil, and oregano

€7,00

LA MARGHERITA [1,7,12]

Pomodoro, mozzarella fior di latte, olio e.v.o. e basilico
Tomato, fior di latte mozzarella, extra virgin olive oil, and basil

€8,00

LA NAPOLETANA [1,4,7,12]

Pomodoro, mozzarella fior di latte,
filetti di acciuga, origano e olio e.v.o.
Tomato, fior di latte mozzarella,
anchovy fillets, oregano, and extra virgin olive oil

€9,00

LA RIGOGLIOSA [1,7,12]

Pomodoro, mozzarella fior di latte, melanzane,
zucchine, peperoni, basilico e olio e.v.o.
Tomato, fior di latte mozzarella, aubergines, courgettes,
peppers, basil and extra virgin olive oil.

€9,00

LA BIANCA [1,7]

Mozzarella fior di latte, gorgonzola, parmigiano reggiano,
scamorza affumicata e olio e.v.o.
Fior di latte mozzarella, gorgonzola, Parmigiano Reggiano,
smoked scamorza, and extra virgin olive oil

€12,00

LA DIAVOLA [1,7,12]

Pomodoro, mozzarella fior di latte,
spianata calabra, olio e.v.o. e basilico
Tomato, fior di latte mozzarella,
spianata Calabria, extra virgin olive oil, and basil

€10,00

LA PARTENOPEA [1,7,12]

Mozzarella fior di latte, salsiccia,
friarielli, basilico e olio e.v.o
Fior di latte mozzarella, sausage,
friarielli, basil, and extra virgin olive oil

€11,00

DAL FORNO: PIZZE

LA TROPEA [1,4,7,12]

Pomodoro, Mozzarella fior di latte, tonno,
petali di cipolla rossa di tropea, olio e.v.o.
Tomato, Fior di latte mozzarella, tuna,
Tropea red onion petals, and extra virgin olive oil.

€13,00

LA ZOLINA [1,7,8]

Mozzarella fior di latte, gorgonzola dolce,
mele e granella di noci
Fior di latte mozzarella, sweet gorgonzola,
apples, and crushed walnuts

€12,00

LA TIROLESE [1,7,12]

Pomodoro, Mozzarella fior di latte, stracciatella di burrata,
speck e funghi champignon freschi
Tomatoes sauce, stracciatella cheese,
smoked speck ham and champignon mushrooms

€13,00

LA MEDITERRANEA [1,7,12]

Pomodoro, mozzarella di bufala in cottura,
pomodori secchi, olive nere e basilico fresco
Tomato, buffalo mozzarella being cooked,
dried tomatoes, black olives and fresh basil

€12,00

LA COLORATA [1,2,7]

Mozzarella fior di latte, bufala, zucchine grigliate,
gamberi argentini* marinati al lime
Mozzarella fior di latte, buffalo mozzarella,
grilled courgettes, Argentinian prawns* marinated in lime

€14,00

IL CALZONE CLASSICO [1,7,12]

Pomodoro, mozzarella fior di latte,
prosciutto cotto, basilico e olio e.v.o.
Tomato, fior di latte mozzarella,
cooked ham, basil, and extra virgin olive oil

€10,00

DAL FORNO: PIZZE

LA PROSCIUTTO E FUNGHI [1,7,12]

Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto
e funghi champignon freschi

Tomato, fior di latte mozzarella, cooked ham,
and fresh champignon mushrooms

€11,00

LA 4 STAGIONI [1,7,12]

Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto,
carciofi, funghi champignon e olive riviera

Tomato, fior di latte mozzarella, cooked ham,
artichokes, mushrooms, and Riviera olives

€12,00

LA SICILIANA [1,4,7,12]

Pomodoro, mozzarella di bufala D.O.P. a freddo,
olive riviera, acciughe, fiore di capperi e origano

Tomato, D.O.P. buffalo mozzarella (served cold),
Riviera olives, anchovies, caper flowers, and oregano

€13,00

LA RUCOLINA [1,7,12]

Pomodoro, mozzarella di bufala,

Crudo di Parma 24 mesi, rucola, olio e.v.o.

Tomato, buffalo mozzarella, 24-month aged Parma ham,
arugula, and extra virgin olive oil

€13,00

LA MANTOVANA [1,7]

Mozzarella fior di latte, radicchio rosso,

guanciale tagliato julienne, toma mantovana

Fior di latte mozzarella, red radicchio,
juliened guanciale, and Toma Mantovana cheese

€13,00

LA 24 MESI [1,7,12]

Mozzarella fiordilatte, culaccia di Parma 24 mesi,
stracciatella di burrata, pomodori secchi, basilico e olio e.v.o.

Fior di latte mozzarella, 24-month aged Parma culatello,
stracciatella di burrata, sun-dried tomatoes, basil, and extra virgin olive oil

€14,00

LA FIORENTE [1,7,12]

Pomodoro, mozzarella fior di latte,

prosciutto crudo di Parma 24 mesi, burrata, basilico e olio e.v.o.

Tomato, fior di latte mozzarella, 24-month aged
Parma prosciutto crudo, burrata,
basil, and extra virgin olive oil

€14,00

*Pizze e Focacce da scegliere con impasto Classico, Kamut (+1€)
oppure con il nostro nuovo impasto "LOWCARBS" 1/6/8/11 (+2€)*

BEVERAGE

Acqua Lurisia 0,50 - €2,00

Acqua Lurisia 0,75 - €3,00

Soft Drink Bottiglia da 0,33 - €4,00

Birra Spina HB Original 0,20/0,40 - €4/6,50

Birra Spina London Pride 0,20/0,40 - €4,5/7,00

Birra Menabrea bottiglia 0,33 - €5,00

Birra Andechs Weizn 0,50 - € 7,50

BIRRE SPECIALI BALADIN



NAZIONALE BALADIN 0,33 - €8,50

Bionda, trasversale e versatile. Profumi delicati ed equilibrio perfetto tra le parti fruttate, erbacee e maltate.

L'amaro si bilancia con le note dolci ed agrumate.

Grado al 6,5% vol. | Colore 10-12 | Amaro 30-32

SUPER BITTER BALADIN 0,33 - €9,50

Colore intenso. L'equilibrio perfetto tra malto e luppolo.

Un corpo importante con profumi agrumati.

Grado al 8% vol. | Colore 30-34 | Amaro 36-40

NORA BALADIN 0,33 - €9,50

Oro carico, bouquet di profumi decisi e sorprendenti grazie all'unione di note dolci di frutta gialla, miele e zenzero.

Grado al 6,8% vol. | Colore 16-18 | Amaro 10-12

L'IPA BALADIN 0,33 - €9,50

Ambrata, caratterizzata da un aroma agrumato e sentori di melone e mango. 100% prodotta con filiera italiana.

Grado al 5,5% vol. | Colore 23-25 | Amaro 31-33

VINI AL CALICE

- Calice Bollicine Franciacorta Saten Brut - Camossi - €8,00
- Calice Bollicine Prosecco Asolo Biologico - Sacchetto - €5,50
- Calice Rosé Bollé Rosé - Andreola - €5,50
- Calice Vino Bianco Falanghina Alfabeto - La Guardiense - €6,00
- Calice Vino Bianco Chardonnay - Tormaresca - €6,00
- Calice Vino Rosso Talò Negramaro - San Marzano - €6,50
- Calice Vino Rosso Caeles Nero d'Avola Bio - Firriato - €6,50

CAFFETTERIA

- Caffè - €1,50
- Caffè Decaffeinato - €1,50
- Caffè Corretto - €2,50
- Caffè Ginseng - Piccolo €1,60 | Grande €1,90
- Caffè Orzo - Piccolo €1,60 | Grande €1,90
- The | Tisane - €2,50
- Amari | Grappe - 5,00€ | €8,00

ALLERGENI | ALLEGERNIS



GLUTINE - 1

(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)



CROSTACEI E DERIVATI - 2

(marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)



UOVA - 3

(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)



PESCE E DERIVATI - 4

(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)



ARACHIDI E DERIVATI - 5

(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)



SOIA E DERIVATI - 6

(prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)



LATTE E DERIVATI - 7

(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)



FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI - 8

(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)



SEDANO E DERIVATI - 9

(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)



SENAPE E DERIVATI - 10

(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)



SEMI DI SESAMO E DERIVATI - 11

(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - 12

(anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ - usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)



LUPINO E DERIVATI - 13

(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari)



MOLLUSCHI E DERIVATI - 14

(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)

Tutti gli alimenti da noi serviti sono preparati in cucina, dove vengono lavorati diversi alimenti quindi potrebbero essere presenti tracce degli allergeni sopra indicati, in ogni pietanza.



 
@BAKING_ITALIA