# BAKING·ITALIA

## DALLA NOSTRA CUCINA

*Un mondo meraviglioso di profumi e sapori, mescolati in un ambiente contemporaneo ed essenziale.*
***Il nostro business lunch dal lunedì al venerdì***

### PRIMI PIATTI

Fiocchi ripieni di speck 12€
e asiago mantecati burro e salvia 1|3|7|10|12

Riso vialone nano al nero 13€
di seppia e calamaretti 1|7|10|12

Pennette alla norma con melanzane, 12€
pomodorini, basilico e ricotta salata 1|7|10|12

Zuppa rustica di lenticchie 10€
1|10|12

### SALAD & MORE

**CAESAR SALAD** 14€
con Insalata Verde, Pollo Grigliato,
Crostini di Pane, Olive Nere, Salsa Caesar,
Bacon Croccante e Scaglie di Grana 1|3|12

**TONNO & CAROTE SALAD** 14€
con Misticanza, Pomodorini, Carote,
Mais, Finocchi, Tonno e Scaglie di Grana 1|4|12

**CULACCIA DI PARMA 24 MESI** 16€
con Mozzarella di Bufala e Gnocco Fritto 1|7

**POWER BOWL** 15€
riso basmati, pollo grigliato,
patate al forno e verdure del giorno
1

Per eventuali allergie e intolleranze alimentari vi consigliamo di chiedere al personale il menù degli allergeni.

*Alcuni prodotti del menù potrebbero essere surgelati o abbattuti da noi all'origine.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva a -20° C per almeno 24 ore (conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3).

Servizio e coperto a pranzo 2,00€

### SECONDI PIATTI

Tagliata di Manzo Black Angus Australia 200gr. ca. 21€
Profumata al Rosmarino con Patate al Forno e
Maionese alle Erbe 1|3|9|12

**BACON CHEESEBURGER** 19€
Hamburger di Black Angus* "Homemade"
da 200gr, Pane alla Quinoa dal Nostro Forno,
Cheddar e Bacon croccante servito con Patatine Fritte
Stick*. A richiesta possiamo aggiungere pomodoro e
insalata verde 1|7|11|12

Spezzatino di vitello con patate e piselli 15€
1|10|12

Trancio di salmone gratinato 15€
al pane verde con zucchine trifolate
1|4|10

Scaloppe di maialino alla pizzaiola 13€
con purea di patate 1|7|10|12

Caprese con pomodori ramati, mozzarella 13€
di bufala campana e basilico 1|7|10

### CONTORNO

Patate al Forno 4,5€
1

Patatine Fritte Stick* 4€
1

Verdure alla Griglia 5€
1

Insalata Mista 4,5€
1

### DESSERT

**Qualcosa di Dolce dalle nostre vetrine...**

Tagliata di Frutta del giorno 5€
1|10

Gelato* o Sorbetto 5€
1|7

Panna cotta alla menta con salsa al cioccolato 5€
1|7|8|12

Tortina di pere e cioccolato con crema pasticciera 5€
1|3|7|8|10|12

# DAL NOSTRO FORNO

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

## LE FOCACCE

| | |
|---|---|
| **La Focaccia Classica:** Pennellata di pomodoro, origano fresco, sale Maldon e olio e.v.o. | 6€ |
| **La Focaccia Golosa:** Mortadella, stracciatella di burrata di Andria e granella di pistacchi 1/7/8 | 13€ |
| **La Focaccia Fresca:** Mozzarella di Bufala D.O.P. a Freddo, Pomodorini e Basilico | 10€ |

## LE INTRAMONTABILI

| | |
|---|---|
| **La Marinara:** pomodoro, aglio, olio evo e origano 1 | 7€ |
| **La Margherita:** pomodoro, mozzarella fior di latte, olio evo e basilico 1/7 | 8€ |
| **La Napoletana:** pomodoro, mozzarella fior di latte, filetti di acciuga, origano fresco e olio evo 1/4/7/12 | 9€ |
| **La Rigogliosa:** pomodoro, mozzarella fior di latte, verdure di stagione, basilico e olio evo 1/7 | 9€ |
| **La Bianca:** mozzarella fior di latte, gorgonzola, parmigiano reggiano, scamorza affumicata e olio evo 1/7 | 12€ |
| **Il Calzone Classico:** pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, basilico e olio evo 1/7 | 10€ |
| **La Diavola:** pomodoro, mozzarella fior di latte, spinata calabra, olio evo e basilico 1/7 | 10€ |
| **La Prosciutto e Funghi:** pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto e funghi champignon freschi 1/7 | 11€ |
| **La Partenopea:** mozzarella fior di latte, salsiccia, friarielli, basilico e olio evo 1/7/12 | 11€ |
| **La 4 stagioni:** pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, carciofi, funghi champignon freschi e olive riviera 1/7/12 | 12€ |
| **La Tropea:** mozzarella fior di latte, pomodoro, tonno, petali di cipolla rossa di Tropea e olio evo 1/4/7/12 | 13€ |

## LE SPECIALI

| | |
|---|---|
| **La Siciliana:** pomodoro, mozzarella di bufala a freddo, olive riviera, acciughe, fiore di capperi e origano 1/7/12 | 13€ |
| **La 24 Mesi**: mozzarella fior di latte, culaccia di Parma 24 mesi, stracciatella di burrata, pomodori sechi, basilico e olio evo 1/7 | 14€ |
| **La Rucolina:** pomodoro, mozzarella di bufala, crudo di Parma 24 mesi, rucola e olio evo 1/7 | 13€ |
| **La Mantovana:** mozzarella fior di latte, radicchio rosso, guanciale tagliato julienne e toma mantovana 1/7 | 13€ |
| **La Zolina:** pomodoro, mozzarella fior di latte, gorgonzola dolce, mele e granella di noci 1/7/8 | 12€ |
| **La Fiorente:** pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo di Parma 24 mesi, burrata, basilico e olio evo 1/7 | 14€ |
| **La Tirolese:** pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi champignon, speck del trentino in cottura, stracciatella di bufala a fine cottura, olio evo 1/7 | 13€ |
| **La Mediterranea:** pomodoro, mozzarella di bufala in cottura, pomodori secchi fuori cottura, olive e basilico fresco 1/7/12 | 12€ |

# BIRRE SPECIALI BALADIN

**NAZIONALE BALADIN 0,33** 8,5€
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** 9,5€
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** 9,5€
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** 9,5€
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

## BIBITE

| | |
|---|---|
| Acqua Lurisia 0,50 | 2€ |
| Acqua Lurisia 0,75 | 3€ |
| Soft Drink Bottiglia da 0,33 | 4€ |
| Birra Spina HB Original 0,20/0,40 | 4/6,5€ |
| Birra Spina London Pride 0,20/0,40 | 4,5/7€ |
| Birra Menabrea bottiglia da 0,33 | 5€ |
| Birra Andechs Weizn 0,50 | 7,5€ |

## CAFFETTERIA AL TAVOLO

| | |
|---|---|
| Caffè | 1,5€ |
| Caffè Decaffeinato | 1,5€ |
| Caffè Corretto | 2,5€ |
| Caffè Ginseng | Piccolo 1,6€ \| Grande 1,9€ |
| Caffè Orzo | Piccolo 1,6€ \| Grande 1,9€ |
| The \| Tisane | 2,5€ |
| Amari \| Grappe | 5-8€ |

## VINI AL CALICE

| | |
|---|---|
| Calice Bollicine Bianco Extra Dry Millesimato - Sacchetto | 4,5€ |
| Calice Bollicine Prosecco Asolo Biologico - Sacchetto | 5,5€ |
| Calice Rosé Bollé Rosé - Andreola | 5,5€ |
| Calice Vino Bianco Falanghina Alfabeto - La Guardiense | 6€ |
| Calice Vino Bianco Chardonnay - Tormaresca | 6€ |
| Calice Vino Rosso Talò Negroamaro - San Marzano | 6,5€ |
| Calice Vino Rosso Caeles Nero d'Avola Bio - Firriato | 6,5€ |

# LISTA ALLERGENI



## 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: arrosti, salamini, farine e similari)



## MOLLUSCHI E DERIVATI - 14
(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)