



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

Lasagnetta con ragù di tonno* 12€
e olive taggiasche 1|3|4|7|10|12

Calamarata alla sorrentina 1|3|7|10|12 12€

Riso vialone nano sfumato 12€
al vino rosso e salsiccia 1|7|10|12

Zuppa di ceci, rosmarino e maltagliati* 11€
1|3|10

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

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

Arrosticini* di ovino com crostone di polenta 15€
1|10

Branzino* al forno con limone,
mandorle e cavolfiori al vapore 16€
1|4|8|10

Petto di pollo alla provenzale con carote vichy 13€
1|7|10

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

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

Bonnet con caramello 6€
1|3|7|8|10|12

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€



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 secchi, 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, guanciaie tagliate 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

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

8,5€

SUPER BITTER BALADIN 0,33

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

9,5€

NORA BALADIN 0,33

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

9,5€

L'IPA BALADIN 0,33

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

9,5€

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: arrostiti, salamini, farine e similari)



MOLLUSCHI E DERIVATI - 14

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