



# 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

- Insalata di riso baking style** 12€  
3|4|7|10|12
- Spaghettoni all'amatriciana** 13€  
1|12
- Orecchiette al pesto leggero con gamberi, zucchini e pomodorini** 13€  
1|2|3|8

#### 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 4|12

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

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

- TOKIO SALAD** 15€  
con misticanza di stagione, salmone marinato, avocado, ravanelli, cipolla croccante e semi di sesamo 4|11

#### SECONDI PIATTI

- Tagliata di Manzo Black Angus Australia 200gr. ca.** 21€  
Profumata al Rosmarino con Patate al Forno e Maionese alle Erbe 3|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|13

- Trancio di spada gratinato con caponata di verdure** 15€  
1|4
- Sovracosce di pollo alla birra con anelli di cipolla pastellati** 13€  
1|3
- Caprese di bufala con pomodori ramati, olive taggiasche, capperi e basilico** 13€  
7|12

#### CONTORNO

- Patate al Forno** 4,5€
- Patatine Fritte Stick\*** 4€
- Verdure alla Griglia** 5€
- Insalata Mista** 4,5€

#### DESSERT

##### Qualcosa di Dolce dalle nostre vetrine...

- Macedonia di Frutta** 5€
- Gelato o Sorbetto** 5€  
1|7
- Semifreddo al Caffè** 5€  
3|6|7|8
- Bonnet al caramello** 6€  
1|7|8

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

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

### LE INTRAMONTABILI

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

### LE SPECIALI

<b>La Siciliana:</b> pomodoro, mozzarella di bufala a freddo, olive riviera, acciughe, fiore di capperi e origano 1/7/12	13€
<b>La 24 Mesi:</b> mozzarella fior di latte, culaccia di Parma 24 mesi, stracciatella di burrata, pomodori secchi, basilico e olio evo 1/7	14€
<b>La Rucolina:</b> pomodoro, mozzarella di bufala, crudo di Parma 24 mesi, rucola e olio evo 1/7	13€
<b>La Mantovana:</b> mozzarella fior di latte, radicchio rosso, guanciale tagliato julienne e toma mantovana 1/7	13€
<b>La Zolina:</b> pomodoro, mozzarella fior di latte, gorgonzola dolce, mele e granella di noci 1/7/8	12€
<b>La Fiorente:</b> pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo di Parma 24 mesi, burrata, basilico e olio evo 1/7	14€
<b>La Tirolese:</b> pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi champignon, speck del trentino in cottura, stracciatella di bufala a fine cottura, olio evo 1/7	13€
<b>La Mediterranea:</b> 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 SO<sub>2</sub> - 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...)

---