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

Pennette con ragù di tonno* alla mediterranea 12€
1|4|10|12

Girasoli* polenta, finferli e montasio 12€
al burro e salvia 1|3|7|8|10|12

Pizzoccheri della Valtellina baking style 12€
1|3|7|10|12

Vellutata di porri e patate 10€
con crostini croccanti
1|7|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

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

Coscette di coniglio* alla provenzale 15€
con patate dippers* 1|10|12

Egg sandwich : pane tostato, frittata alle erbe, 12€
insalata e salsa rosa 1|3|7|9|10|12

Turbante di orata* con patate e crema di cannellini 15€
1|4|10|12

Magatello di manzo scottato, radicchio 14€
stufato e scaglie di castelmagno
1|7

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

Tiramisù classico baking style 6€
1|3|7|8|10

Tortina morbida di mele con crema pasticcera 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...)