



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 Basmati con tagliatelle di
Seppia, Piselli, Pomodorini arrosto e Cipolla
Rossa croccante 4/12 15€

Gnocchetti di Patate al Pomodoro fresco e
Basilico con Stracciatella Pugliese 1/3/7 14€

Pennette con Speck, Zucchine e Zafferano 1/7 13€

SALAD & MORE

CAESAR SALAD

con Insalata Verde, Pollo Grigliato, Crostini
di Pane, Olive Nere, Salsa Caesar, Bacon
Croccante e Scaglie di Grana 1/3/7 14€

TONNO & CAROTE SALAD

con Misticanza, Pomodorini, Carote, Mais,
Finocchi, Tonno e Scaglie di Grana 4/5/7 14€

SPRING SALAD

Insalata Verde, Spinacino, Fagiolini, Acciuga del
Cantabrico, Burratina di Andria, Noci Tostate e
Datterino Giallo 4/7/8 15€

CULACCIA DI PARMA 24 MESI

con Mozzarella di Bufala e Gnocco Fritto 1/7/11/12/13 15€

BACON CHEESEBURGER

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 19€

**IN ESPOSIZIONE
NELLE NOSTRE VETRINE PANINI
E PRODOTTI DA FORNO**

SECONDI PIATTI

Tagliata di Manzo Black Angus Australia 220gr. 21€
ca. Profumata al Rosmarino con Patate al Forno e
Maionese alle Erbe 1/3/4/10/12

Scaloppe di Pollo al Limone con Caponatina
di Verdure 1/10 15€

Bistecche di Calamaro alla griglia con Insalata di
Taccole e Pomodori 4 15€

Prosciutto Crudo di Parma e Melone 14€

Falafel di Legumi con Insalata mista e
Salsa Yogurt 1/3/11 13€

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...

Tagliata di Ananas 4€

Gelato o Sorbetto Home Made 1/7/8 4€

Tiramisù Home Made 6€

Bonnet al Caramello 6€



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 NOVITÀ STAGIONALI

L'autunnale: pomodoro, Mozzarella di Bufala D.O.P., Salsiccia e Funghi Porcini 1/7

La Tartufata: crema Tartufata, Mozzarella Fior di Latte, Porcini* Trifolati e Scaglie di Grana Padano 1/7/12 14€

La Colorata: mozzarella Fiordilatte, Bufala, Zucchine Grigliate e Gamberi* marinati al lime, Basilico e Menta Fresca 1/2/7 15€

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 Vivace: pomodoro, mozzarella fior di latte, scamorza affumicata, pancetta, pomodorini freschi, basilico 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€
Birra Chimay Rossa bottiglia da 0,33	6,5€

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€
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...)
