

BAKING · ITALIA

ANTIPASTI | APPETIZERS

Fantasia di Frittini* |1,3,7|

Selections of deep-fried vegetables, olives ascolana's style and mozzarella cheese

€9,00

Culaccia Di Parma 24 Mesi, Bufala E Gnocco Fritto |1,7|

Culaccia raw ham with buffalo's mozzarella cheese and deep fried dumpling dough

€16,00

Sciatt della Valtellina con insalata di cicorino e maionese ai frutti di bosco |1,7,12|

Deep fried casera cheese in wholemeal flour with chicory and red berries mayonnaise

€15,00

Magatello di vitello al punto rosa con mousse di tonno fresco, punte di asparago e tuorlo d'uovo marinato |3,4,7|

Pink veal carpaccio with red tuna mousse, fresh asparagus and marinated egg's yolk

€16,00

Tentacolo di piovra*, patate, pomodori, basilico, olive taggiasche e stracciatella pugliese |4,7,12|

Octopus salad, potatoes, cherry tomatoes, basil,
taggiasca olives and stracciatella cheese

€18,00

PRIMI | FIRST COURSES

Riso Vialone mantecato al taleggio con punte di asparago e polvere di capperi |7,10|

Risotto with fresh asparagus, taleggio cheese and capers powder

€15,00

Paccheri fresco al ragù di cinghiale* al dolceforte e spinacino novello |1,7,10|

Paccheri pasta with wild boar ragout and fresh spinach leaf

€15,00

Gnocchetti di patate* homemade con vongole veraci* e bottarga di muggine |1,3,4,7,10,12,14|

Homemade potatoes dumpling with fresh clams and bottarga raw egg's fish

€18,00

Spaghettoni di Gragnano con gamberi argentini*, fiori di zucca e datterino giallo |1,2,10|

Gragnano's spaghettoni with prawns squash* blossom and yellow tomatoes

€16,00

SECONDI | MAIN COURSES

Hamburger di Black Angus* “Homemade” da 200gr, Pane alla Quinoa dal Nostro Forno, Cheddar e Bacon croccante servito con Patatine Fritte Stick* |1,7|
Grilled black angus burger, quinoa bread, cheddar cheese, bacon served with french fries

€19,00

Tagliata di Angus
con rucola, scaglie di grana, patate arrosto e maionese alle erbe |3,7|
Angus cut of beef with rocket salad, parmesan cheese, baked potatoes and fresh herbs mayonnaise

€22,00

Galletto ruspante alla diavola con padellata di verdure fresche di stagione |1,6,9,10,11|
Baked free-range cockerel with pan-fried fresh vegetables

€18,00

Tonno* al sesamo
con insalata fresca al cetriolo, cipolla croccante e chutney di pomodoro |4,6,11|
Pan fried red tuna with fresh salad of cucumber, marinated red onions and tomatoes chutney

€20,00

Pulled burger: pane arabo homemade*, pulled pork, trevisana
servito con patate dipper* e salsa yogurt |1,7|
Pulled pork, homemade bread, red chicory, yogurt sauce and deep-fried dipper potatoes

€19,00

Polipetto* stufato alla luciana, olive taggiasche, capperi e acciughe
con scarola al tegame |4,10,12|
Stuffed small octopus, taggiasca olives, capers and anchovies with braised lettuce

€21,00

CONTORNI | SIDE DISHES

Patate al forno - Baked potatoes - €5,00

Patate Fritte stick* - French fries - €4,50

Patate Dipper* - Deep-fried dipper potatoes - 5,00€

Verdure alla griglia - Mixed grilled vegetables - €6,00

Insalata mista - Mixed salad - €4,50

KINDER MENÙ

Pasta al pomodoro e basilico |1|
Pasta with tomatoes and basil sauce

€8,00

PIZZA ORSETTO
Margherita con aggiunta
di prosciutto, patatine o wurstel
Margherita pizza with added ham, French fries, or sausages

€8,00

Cotoletta di pollo* con patate fritte stick* |1,3|
Deep-fried chicken breast milanese style with french fries

€12,00

PIZZA GATTO
Margherita con aggiunta di prosciutto, patatine o wurstel
Margherita with added ham, French fries, or wurstel

€8,00

DAL FORNO : LE FOCACCE

LA FOCACCIA CLASSICA
Pennellata di pomodoro,
origano fresco, sale Maldon e olio e.v.o.
Fior di latte mozzarella, red and yellow cherry tomatoes,
basil pesto, and shaved Pecorino di Pienza

€6,00

LA FOCACCIA GOLOSA |1,7,8|
Mortadella, stracciatella di burrata di Andria e granella di pistacchi
Mortadella, stracciatella di bufala, zucchini flowers, and anchovy fillets

€13,00

LA FOCACCIA FRESCA
Mozzarella di Bufala D.O.P. a Freddo, Pomodorini e Basilico
Buffalo Mozzarella, cherry tomatoes and basil

€10,00

DAL FORNO: LE NOVITÀ STAGIONALI

LA PRIMAVERILE |1,7,8|
Mozzarella fior di latte, pomodorini rossi e gialli, pesto di basilico e scaglie di pecorino di Pienza
Fior di latte mozzarella, red and yellow cherry tomatoes, basil pesto, and shaved Pecorino di Pienza cheese

€13,00

LA ESTIVA |1,4,7,12|
Mozzarella di bufala, fiori di zucca e filetti di acciuga
Mozzarella di bufala, squash blossom, and anchovy fillets

€13,00

LA BISMARCK |1,3,7|
Mozzarella fior di latte, asparagi freschi, bacon croccante e uovo
Fior di latte mozzarella, fresh asparagus, crispy bacon, and egg

€14,00

BAKING · ITALIA

DAL FORNO: PIZZE

LA BIANCA |1,7|

Mozzarella fior di latte, gorgonzola, parmigiano reggiano,
scamorza affumicata e olio e.v.o.
Fior di latte mozzarella, gorgonzola, Parmigiano Reggiano,
smoked scamorza, and extra virgin olive oil

€12,00

LA DIAVOLA |1,7|

Pomodoro, mozzarella fior di latte, spianata calabra, olio e.v.o. e basilico
Tomato, fior di latte mozzarella, spianata Calabria, extra virgin olive oil, and basil

€10,00

LA COLORATA |1,3,7|

Mozzarella fior di latte, bufala, zucchine grigliate,
gamberi argentini* marinati al lime, basilico e menta fresca
Fior di latte mozzarella, buffalo mozzarella, grilled zucchini,
lime-marinated Argentinian shrimp, fresh basil and min

€14,00

LA TROPEA |1,4,7,12|

Mozzarella fior di latte, pomodoro, tonno,
petali di cipolla rossa di tropea, olio e.v.o.
Fior di latte mozzarella, tomato, tuna,
Tropea red onion petals, and extra virgin olive oil.

€13,00

LA TARTUFATA |1,7,12|

Crema Tartufata, Mozzarella Fior di Latte,
Porcini* Trifolati e Scaglie di Grana Padano
Truffle cream, fior di latte mozzarella,
sautéed porcini mushrooms, and Grana Padano flakes

€15,00

LA ZOLINA |1,7,8|

Mozzarella fior di latte, gorgonzola dolce, mele e granella di noci
Fior di latte mozzarella, sweet gorgonzola, apples, and crushed walnuts

€12,00

LA TIROLESE |1,7|

Pomodoro, Mozzarella fior di latte, stracciatella di burrata, speck e funghi champignon freschi
Tomatoes sauce, stracciatella cheese, smoked speck ham and champignon mushrooms

€13,00

LA MEDITERRANEA |1,7,12|

Pomodoro, mozzarella di bufala in cottura,
pomodori secchi fuori cottura, olive e basilico fresco
Tomato sauce, buffalo mozzarella baked in,
sun-dried tomatoes added after baking, olives, and fresh basil.

€12,00

BAKING · ITALIA

DAL FORNO: PIZZE

IL CALZONE CLASSICO |1,7|

Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, basilico e olio e.v.o.
Tomato, fior di latte mozzarella, cooked ham, basil, and extra virgin olive oil

€10,00

LA PROSCIUTTO E FUNGHI |1,7|

Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto e funghi champignon freschi
Tomato, fior di latte mozzarella, cooked ham, and fresh champignon mushrooms

€11,00

LA 4 STAGIONI |1,7,12|

Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, carciofi, funghi e olive riviera
Tomato, fior di latte mozzarella, cooked ham, artichokes, mushrooms, and Riviera olives

€12,00

LA SICILIANA |1,7,12|

Pomodoro, mozzarella di bufala D.O.P. a freddo,
olive riviera, acciughe, fiore di capperi e origano
Tomato, D.O.P. buffalo mozzarella (served cold),
Riviera olives, anchovies, caper flowers, and oregano

€13,00

LA RUCOLINA |1,7|

Pomodoro, mozzarella di bufala, Crudo di Parma 24 mesi, rucola, olio e.v.o.
Tomato, buffalo mozzarella, 24-month aged Parma ham,
arugula, and extra virgin olive oil

€13,00

LA MANTOVANA |1,7|

Mozzarella fior di latte, radicchio rosso,
guanciale tagliato julienne, toma mantovana
Fior di latte mozzarella, red radicchio,
juliened guanciale, and Toma Mantovana cheese

€13,00

LA 24 MESI |1,7|

Mozzarella fiordilatte, culaccia di Parma 24 mesi,
stracciatella di burrata, pomodori secchi, basilico e olio e.v.o.
Fior di latte mozzarella, 24-month aged Parma culatello,
stracciatella di burrata, sun-dried tomatoes, basil, and extra virgin olive oil

€14,00

LA FIORENTE |1,7|

Pomodoro, mozzarella fior di latte,
prosciutto crudo di Parma 24 mesi, burrata, basilico e olio e.v.o.
Tomato, fior di latte mozzarella,
24-month aged Parma prosciutto crudo, burrata, basil, and extra virgin olive oil

€14,00

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

BAKING · ITALIA

DESSERT

Gelato o Sorbetto Artiginale dello Chef |1|
Chef's Homemade Sorbet

€6,00

Tortino homemade al pistacchio dal cuore caldo con crema inglese |1,3|
Homemade pistachio fondant with a warm center, served with crème anglaise

€8,00

**Tortino homemade al cioccolato
dal cuore caldo con crema inglese e gelato alla crema**
Homemade chocolate fondant with a warm center,
served with crème anglaise and vanilla ice cream

€8,00

Tiramisù del giorno homemade
Homemade daily tiramisù

€6,00

Cheesecake ai frutti di bosco
Homemade cheesecake with berry sauce

€8,00

VINI DA DESSERT

L'Ecrù Passito, Firriato (Zibibbo) 13% vol Calice - €6,00

Moscato D'Asti Docg, Erianthe Serafino (Moscato bianco) 5,5% vol. bottiglia da 0,75 - €26,00

L'Ecrù Passito, Firriato (Zibibbo) 13% vol Bottiglia - €50,00

BEVERAGE

Acqua Lurisia 0,50 - €2,00

Acqua Lurisia 0,75 - €3,00

Soft Drink Bottiglia da 0,33 - €4,00

Birra Spina HB Original 0,20/0,40 - €4/6,50

Birra Spina London Pride 0,20/0,40 - €4,5/7,00

Birra Menabrea bottiglia 0,33 - €5,00

Birra Andechs Weizn 0,50 - € 7,00

Birra Chimay Rossa bottiglia da 0,33 - €6,50

BIRRE SPECIALI BALADIN



NAZIONALE BALADIN 0,33 - €8,50

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 - €9,50

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 - €9,50

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 - €9,50

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

BAKING · ITALIA

VINI AL CALICE

Calice Bollicine Franciacorta Saten Brut - Camossi - €8,00

Calice Bollicine Prosecco Asolo Biologico - Sacchetto - €5,50

Calice Rosé Bollé Rosé - Andreola - €5,50

Calice Vino Bianco Falanghina Alfabeto - La Guardiense - €6,00

Calice Vino Bianco Chardonnay - Tormaresca - €6,00

Marzano - €6,50

Calice Vino Rosso Caeles Nero d'Avola Bio - Firriato - €6,50

CAFFETTERIA

Caffè - €1,50

Caffè Decaffeinato - €1,50

Caffè Corretto - €2,50

Caffè Ginseng - Piccolo €1,60 | Grande €1,90

Caffè Orzo - Piccolo €1,60 | Grande €1,90

The | Tisane - €2,50

Amari | Grappe - €8,00

ALLERGENI | ALLEGERS

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
Cereals containing gluten and derived products

2. Crostacei e prodotti derivati
Crustaceans and shellfish products

3. Uova e prodotti derivati
Eggs and egg products

4. Pesce e prodotti derivati
Fish and fish products

5. Arachidi e prodotti derivati
Groundnuts and related products

6. Soia e prodotti derivati
Soya and derived products

7. Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)
Milk and milk products (including lactose)

8. Frutta a guscio e prodotti derivati
Nuts and nut products

9. Sedano e prodotti derivati
Celery and derived products

10. Senape e prodotti derivati
Mustard and derived products

11. Semi di sesamo e prodotti derivati
Sesame seeds and derived products

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO₂
Sulphur dioxide and sulphites in concentrations more than 10 mg/kg or mg/l expressed as SO₂

13. Lupino e prodotti a base di lupino
Lupin and lupin products

14. Molluschi e prodotti a base
Molluscs and shellfish products

Tutti gli alimenti da noi serviti sono preparati in cucina, dove vengono lavorati diversi alimenti quindi potrebbero essere presenti tracce degli allergeni sopra indicati, in ogni pietanza.

All the food we serve is prepared in the kitchen, where different foods are processed so there could be traces of the above allergens in every dish.



@baking_italia