



balice

LA CARTE

A N T I P A S T I

Tartare di Modicana , senape all'ancienne, noci e tuorlo marinato	€ 18
Ostentazione di crudi di pesce *	€ 33
Carciofo alla giudia, polpo al bbq , topinambur e frutti rossi	€ 20
Lenticchia decorticata , gole di baccalà e olio alle erbe	€ 18
Sarde arrosto al salmoriglio con barbabietola e bagna cauda all'aglio nero	€ 18
Ceviche di ricciola , radici, salsa al mais abbrustolito e insalatina di stagione	€ 20

P R I M I

Pasta e patate , cime di rapa, bitter e alga	€ 20
Fusilli in succo di fico d'india fermentato e la sua pala	€ 17
Cappelletti di borlotti con sauté di cozze, cipolla bruciata e lemon grass	€ 20
Spaghetto con lardo di suino nero , fasolari, acqua di pomodoro e mollica atturrata	€ 24
Tagliolini Balice con burro affumicato e limone	€ 18
Ravioli di Patate , fiore sicano e lumaca di terra	€ 20

S E C O N D I

Bouillabaisse con pesce da zuppa , molluschi, erba cipollina, finger lime e frisella	€ 28
Filetto di pauro al bbq con salsa all'arancia e cavolo piastrato	€ 27
Alalunga scottata , salsa tonnata, porro laccato con salsa teriyaki	€ 25
L'ultimo sgombro , cotto in piastra con caprino e capperi	€ 20
Guancia di vitello con salsa alla barbabietola liquirizia e yogurt, broccoli e cavolfiore	€ 25
Tagliata di diaframma , biette e frutta di stagione fermentata	€ 20

* porzione ridotta € 22

I M E N Ù D E G U S T A Z I O N E

“ T a s t e ”

quattro portate

€ 50

“ B e C l a s s i c ”

cinque portate

Piatto di benvenuto

Ceviche di ricciola, radici, salsa al mais abbrustolito
e insalatina di stagione

Carciofo alla giudia, polpo al bbq,
topinambur e frutti rossi

Tagliolini Balice con burro affumicato e limone

Alalunga scottata, salsa tonnata,
porro laccato con salsa teriyaki

pre dessert

Tiramisù e arancia

Piccola pasticceria

€ 65

“ B a l i c e ”

nove portate

Piatto di benvenuto

Puntarelle, amarillo, mandorle e lisca di
acciuga in polvere

Ostrica, tzatziki e gin

Filetto di pauro al bbq con salsa all'arancia
e cavolo piastrato

Animelle, mantecato e zucchine scapece

Fusilli in succo di fico d'india fermentato e la sua pala

Ravioli di Patate, fiore sicano e lumaca di terra

Lenticchia decorticata, gole di baccalà e olio alle erbe

Tagliata di diaframma, biette e frutta
di stagione fermentata

pre dessert

Vegetale

€ 90

I M E N Ù D E G U S T A Z I O N E sono da considerarsi per l'intero tavolo

ACQUA osmotizzata naturale o frizzante da 0.75 cl € 3

Serviamo il PANE di nostra produzione a lievitazione naturale
con farine da grani selezionati

In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti potrebbero essere stati soggetti a congelamento.
Alcuni potrebbero essere stati sottoposti a trattamento di bonifica preventiva conforme alle
prescrizioni del Reg.CE 853/2004.

Vi preghiamo gentilmente di informare il personale in servizio di eventuali allergie o intolleranze.

SERVIZIO € 3

DESSERT

Vegetale	€ 8
Camilla e gelato all'arachide	€ 8
Lemon curd, crema al miele, albicocca e camomilla	€ 8
Tutto cioccolato e caffè	€ 8
Tiramisù e arancia	€ 8
Cannolo Tradizionale	€ 6
Selezione di Formaggi	€ 10
Selezione di Cioccolato Artigianale	€ 10
Caffè	€ 2

balice