



balice

LA CARTE

A N T I P A S T I

Insalatina di seppia , piselli, acetosella e latte di mandorle	€ 20
Ceviche , radici, mais abbrustolito e insalatina di stagione	€ 20
Tiradito di ricciola , uva e melanzane alla quaglia	€ 20
Sarde arrosto al salmoriglio con barbabietola e bagna cauda all'aglio nero	€ 18
Polpo al bbq , spuma di patate affumicate, capperi e sambuca	€ 20
Tartare di Modicana , senape all'ancienne, noci e tuorlo marinato	€ 18

P R I M I

Linguine al finocchietto selvatico , miso e ostrica	€ 24
Fusilli in succo di fico d'india fermentato e la sua pala	€ 18
Cappelletti di borlotti con sauté di cozze, cipolla bruciata e lemon grass	€ 20
Spaghetti con lardo di suino nero , fasolari, acqua di pomodoro e mollica atturrata	€ 24
Tagliolini Balice con burro affumicato e limone	€ 18
Ravioli di coniglio in agrodolce , zenzero candito, alici e aneto	€ 22

S E C O N D I

Baccalà , cuore di lattuga, olive, salsa uova e limone	€ 25
Filetto di pauro al bbq con salsa all'arancia e cavolo piastrato	€ 27
Omaggio a "Filippazzo" : tagliata di alalunga, composta di cipolle, fichi e foglie di capperi	€ 25
L'ultimo sgombro , cotto in piastra con caprino e capperi	€ 20
Tagliata di diaframma , biette e frutta di stagione fermentata	€ 20

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

Tiradito di ricciola, uva e melanzane alla quaglia

Polpo al bbq, spuma di patate affumicate,
capperi e sambuca

Tagliolini Balice con burro affumicato e limone

Filetto di pauro al bbq

con salsa all'arancia e cavolo piastrato

pre dessert

Tiramisù “fortificato”

Piccola pasticceria

€ 65

“ B a l i c e ”

otto portate

Piatto di benvenuto

Insalatina di seppia, piselli,
acetosella e latte di mandorle

Ostrica, tzatziki e gin

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

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

Ravioli di coniglio in agrodolce, zenzero candito,
alici e aneto

Baccalà, cuore di lattuga, olive e salsa uova e limone

Tagliata di diaframma, biette
e frutta di stagione fermentata

pre dessert

Hortus

Piccola pasticceria

€ 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	€ 12
Lemon curd, crema al miele, albicocca e camomilla	€ 10
Hortus	€ 12
Cho-Co-Lam	€ 12
Tiramisù "Fortificato"	€ 12
Selezione di Formaggi	€ 10
Selezione di Cioccolato Artigianale	€ 10
Caffè	€ 2

balice