

balice

LA CARTE

A N T I P A S T I

- Tagliata di zucca Hokkaido** in agrodolce e salsa alle alghe € 20
- Insalatina di seppia**, piselli, acetosella e latte di mandorle € 20
- Lenticchia decorticata**, gole di baccalà e olio alle erbe € 18
- 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** con senape all'ancienne e noci, carciofo in olio cottura e tuorlo marinato € 20

P R I M I

- Fusilli in succo di fico d'india fermentato** e la sua pala € 20
- Pasta e patate**, cime di rapa, bitter e alga € 18
- Spaghetto con lardo di suino nero**, fasolari, acqua di pomodoro e mollica atturrata € 24
- Tagliolini Balice** con burro affumicato e limone € 18
- Ditale in sugo di aggrassato di agnello**, caprino, erbe e marsala € 20
- 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 € 27
- 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 € 22
- Guancia di vitello e cioccolato bianco**, topinambur al bbq e limone maturato € 27

I M E N Ù D E G U S T A Z I O N E

“ T a s t e ”

quattro portate

€ 55

“ B e C l a s s i c ”

cinque portate

Piatto di benvenuto

Lenticchia decorticata,
gole di baccalà e olio alle erbe

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

Tagliolini Balice con burro affumicato e limone

Omaggio a “Filippazzo”: tagliata di alalunga,
composta di cipolle, fichi e foglie di capperi

Pre dessert

Riso al latte, arancia e liquirizia

Piccola pasticceria

€ 65

“ B a l i c e ”

otto portate

Piatto di benvenuto

Insalatina di seppia, piselli,
acetosella e latte di mandorle

Lenticchia decorticata,
gole di baccalà e olio alle erbe

Tagliata di zucca Hokkaido
in agrodolce e salsa alle alghe

Ditale in sugo di aggrasso di agnello,
caprino, erbe e marsala

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

Midollo al bbq, aghi di rosmarino,
tartare di gambero e pompelmo

Guancia di vitello e cioccolato bianco,
topinambur al bbq e limone maturato

Pre dessert

La zucca e i suoi semi, sesamo e mousse al caprino

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
Riso al latte, arancia e liquirizia	€ 12
Cho-Co-Lam	€ 12
La zucca e i suoi semi, sesamo e mousse al caprino	€ 12
Selezione di Formaggi	€ 12
Selezione di Cioccolato Artigianale	€ 10

balice