



balice

LA CARTE



---

## ANTIPASTI

---

<b>Asparagi e acciughe marinate</b> , zafferano e salsa al caprino	€ 20
<b>Insalatina di seppia</b> , piselli, acetosella e latte di mandorle	€ 20
<b>Durum del viaggio</b> , con tombarello, spezie, astrattu e melagrana	€ 18
<b>Sarde arrosto</b> al salmoriglio con barbabietola e bagna cauda all'aglio nero	€ 18
<b>Polpo al bbq</b> , spuma di patate affumicate, capperi e sambuca	€ 20
<b>Tartare di Modicana</b> con senape all'ancienne e noci, carciofo in olio cottura e tuorlo marinato	€ 20

---

## PRIMI

---

<b>Fusilli in succo di fico d'india fermentato</b> e la sua pala	€ 20
<b>Ravioli del plin di stocco alla ghiotta</b> , esclusivamente al tovaigliolo	€ 22
<b>Spaghetto con lardo di suino nero</b> , fasolari, acqua di pomodoro e mollica atturrata	€ 25
<b>Tagliolini Balìce</b> con burro affumicato e limone	€ 20
<b>Ditale in sugo di aggrassato di agnello</b> , caprino, erbe e marsala	€ 22
<b>Ravioli di coniglio in agrodolce</b> , zenzero candito, alici e aneto	€ 22

---

## SECONDI

---

<b>Calamaro al bbq</b> con salsa boom e scarola ripassata	€ 28
<b>Filetto di pauro</b> con salsa all'arancia e cavolo piastrato	€ 28
<b>Omaggio a "Filippazzo"</b> : tagliata di alalunga, composta di cipolle, fichi e foglie di capperi	€ 25
<b>Gambero rosso al bbq</b> , verdure ripassate e brodo dashi	€ 37
<b>Guancia di vitello e cioccolato bianco</b> , topinambur al bbq e limone maturato	€ 28

## 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

**Asparagi e acciughe marinate**, zafferano e salsa al caprino

**Sarde arrosto** al salmoriglio con  
barbabietola e bagna cauda all'aglio nero

**Ravioli del plin di stocco alla ghiotta**,  
esclusivamente al tovagliolo

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

#### Pre dessert

#### Millefoglie, mandorla e lime

Piccola pasticceria

€ 65

---

### “ B a l ì c e ”

otto portate

#### Piatto di benvenuto

**Insalatina di seppia, piselli**,  
acetosella e latte di mandorle

**Durum del viaggio, con tombarello**,  
spezie, astrattu e melagrana

**Ravioli del plin di stocco alla ghiotta**,  
esclusivamente al tovagliolo

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

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

**Calamaro al bbq** con salsa boom e scarola ripassata

**Tagliolini Balìce** con burro affumicato e limone

#### Pre dessert

#### Vegetale

#### Piccola pasticceria

€ 100

---

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

balice