



balice

LA CARTE

ANTIPASTI

Insalatina di seppia , piselli, acetosella e latte di mandorle	€ 20
Dolma, cuscus e babaganoush	€ 20
Durum del viaggio , con tombarello, spezie, astrattu e melagrana	€ 18
Sarde arrosto al salmoriglio con barbabietola e bagna cauda all'aglio nero	€ 18
Calamaro alla malvasia , quasi tradizione	€ 25
Polpo al bbq , spuma di patate affumicate, capperi e sambuca	€ 22

PRIMI

Spaghetto no pomodoro	€ 22
Ravioli del plin di stocco alla ghiotta , esclusivamente al tovagliolo	€ 22
Spaghetto con lardo di suino nero , fasolari, acqua di pomodoro e mollica atturrata	€ 25
Tagliolini Balice con burro affumicato e limone	€ 20
Ravioli di coniglio in agrodolce , zenzero candito, alici e aneto	€ 22

SECONDI

Totano al bbq con salsa boom e scarola ripassata	€ 28
Filetto di pauro con salsa all'arancia e cavolo piastrato	€ 28
Omaggio a "Filippazzo" : tagliata di alalunga, composta di cipolle, fichi e foglie di capperi	€ 25
Pesce San Pietro alla brace , pakchoi e tuorlo	€ 30
Sicilia – Tokyo , interpretazioni della melanzana	€ 20

I MENÙ DEGUSTAZIONE

“ T a s t e ”

quattro portate

€ 60

“ B e C l a s s i c ”

cinque portate

Piatto di benvenuto

Dolma, cuscus e babaganoush

Calamaro alla malvasia, quasi tradizione

Ravioli del plin di stocco alla ghiotta,
esclusivamente al tovagliolo

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

Pre dessert

Cannolo composto

Piccola pasticceria

€ 70

“ B a l ì c e ”

otto portate

Piatto di benvenuto

Insalata di pasta, con anguria e ricci di mare

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

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

Spaghetto no pomodoro

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

Pesce San Pietro alla brace, pakchoi e tuorlo

Tagliolini Balìce con burro affumicato e limone

Pre dessert

Gelato alla massa di cacao,
crema alla nepitella e i nostri mirtilli

Piccola pasticceria

€ 100

I MENÙ DEGUSTAZIONE 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	€ 12
Cannolo composto	€ 12
Gelato alla massa di cacao, crema alla nepitella e i nostri mirtilli	€ 14
Millefoglie, mandorla e lime	€ 14
Selezione di Formaggi	€ 12
Selezione di Cioccolato Artigianale	€ 10

balice