

balice

LA CARTE

ANTIPASTI

Dolma , cous cous di verdure e salsa di carciofi alla brace	€ 20
Insalatina di seppia , piselli, acetosella e latte di mandorle	€ 20
Spiedo di gamberetti e alga nori alla brace con loti fermentati	€ 25
Durum del viaggio , con tombarello, spezie, astrattu e melagrana	€ 18
Calamaro alla malvasia , quasi tradizione	€ 25
Sarde arrosto al salmoriglio con barbabietola e bagna cauda all'aglio nero	€ 18

PRIMI

Spaghetto no pomodoro	€ 22
Ravioli del plin di stocco alla ghiotta , esclusivamente al tovagliolo	€ 22
Cappelletti alla paprika affumicata e cannellini con concentrato ai frutti di mare	€ 25
Spaghetto con lardo di suino nero , fasolari, acqua di pomodoro e mollica atturrata	€ 25
Tagliolini Balice con burro affumicato e limone	€ 20
Ditale in sugo di aggrassato di agnello, caprino, erbe e marsala	€ 22

SECONDI

Polpo alla brace glassato , timo e cavoletti di bruxelles	€ 25
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 capperro	€ 25
Pesce San Pietro alla brace , pakchoi e tuorlo	€ 30

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

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

Calamaro alla malvasia, quasi tradizione

Tagliolini Balìce con burro affumicato e limone

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

Pre dessert

Castagne, mela e loti

Piccola pasticceria

€ 70

“ B a l ì c e ”

otto portate

Piatto di benvenuto

Green Durum con spezie, caprino e melagrana

Spiedo di gamberetti e alga nori
alla brace con loti fermentati

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

Polpo alla brace glassato, timo e cavoletti di bruxelles

Tagliolini Balìce con burro affumicato e limone

Pre dessert

Millefoglie, mandorla e lime

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
Castagne, mela e loti	€ 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