

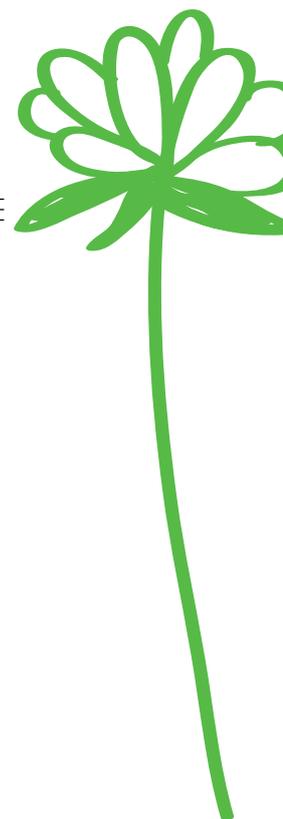
Balik Pizzeria

MENU' *a* DEGUSTAZIONE

€ 29 *a persona.*

Balik EXPERIENCE

la nostra proposta per farvi intraprendere un viaggio di sapori
assaggiando 3 dei nostri IMPASTI serviti in 3 diversi momenti, MIN. 2 PERSONE



I 3 impasti del menù:

la NUVOLA

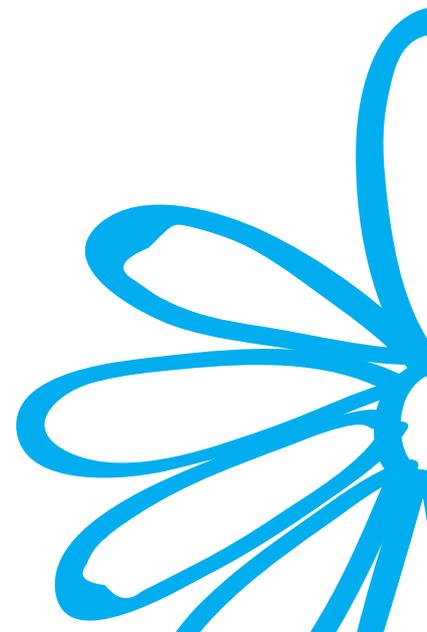
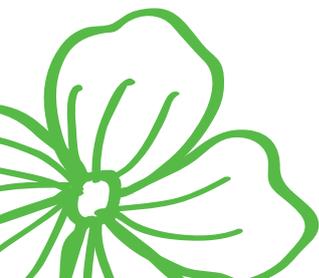
- a scelta tra le varianti proposte nella pagina successiva

Balik Burger

- a scelta tra le varianti proposte nelle pagine successive

la Pizza

- a scelta tra le varianti proposte nelle pagine successive



la NUVOLA

Pizza cotta al Padellino

con blend di farine di tipo 1 e tipo 2 macinate a pietra,

Servita in 7 spicchi conditi fuori cottura, spiccata sofficità all'interno ed una leggera fragranza all'esterno.

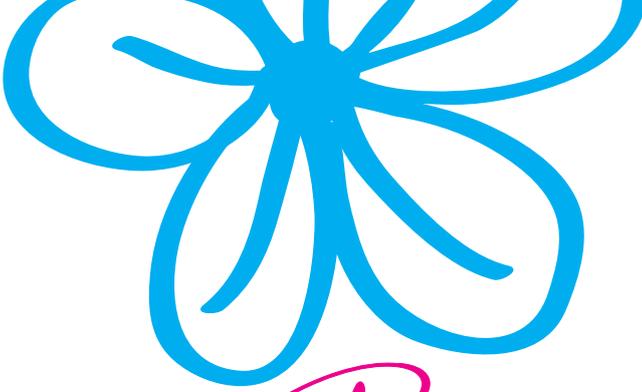
- *le* ACCIUGHE *senza* SOLDI € 14,90
crema di salsa verde alla piemontese, filetti di Acciughe del Mar Cantabrico, burrata pugliese di Gioia del Colle, salsa rossa alla piemontese, polvere di limone Persiano, pomodorino confit, olive di Taggia.
- LA BRA *nelle* LANGHE € 15,00
crema di Robiola di capra caseificio "3B", salsiccia cruda di Bra salumificio Sapienza, nocciole d'Alba tostate all'origano.
- *un* TONNO *alle* HAWAII € 16,00
tartare di Tonno pinna gialle, Burrata pugliese di Gioia del Colle, chutney di Cipolle rosse caramellate, all'arancia, crema di mango e lime in stile hawaiano, crunch di alga nori.
- UN SALMONE *in* GIAPPONE € 15,90
Stracciatella di Gioia del Colle, tartare di Salmone norvegese, crema di guacamole di Avocado, salsa al Passion fruit, petali di mandorle croccanti, salsa giapponese Teriyaki.
- OCEANO € 19,00
percorso di mare di 8 spicchi con 4 gusti differenti.
2 spicchi: ACCIUGHE senza SOLDI - 2 spicchi: UN TONNO ALLE HAWAII
2 spicchi: UN SALMONE IN GIAPPONE - 2 spicchi: GAMBERO ROSA
- GAMBERI ROSA & SALMONE *8 spicchi con 2 gusti differenti.* € 17,90
burrata di Gioia del Colle, Gamberi Rosa del Mediterraneo crudi, crema di avocado alla messicana, polvere di paprika rossa asiatica, salsa al mango, essenza di lime / burrata pugliese di Gioia del Colle, tartare di Salmone marinato, guacamole di avocado, salsa al Maracuja, aneto, semi di sesamo, lime.
- SALMON ORANGE € 15,90
crema di Avocado alla venezuelana, tartare di Salmone marinato all'aneto, salsa al Passion fruit, crema di cipolle caramellate all'arancia, semi di sesamo neri, germogli di soia.
- BRA *alla* PIEMONTESE € 16,00
salsa al bagnetto verde, robiola di capra, salsiccia cruda di Bra, salsa rossa alla piemontese, senape in crema in stile asiatico, emulsione al Chimichurri, crunch di nocciole d'Alba tostate,
- GAMBERI ROSA & TONNO *8 spicchi con 2 gusti differenti.* € 17,90
burrata di Gioia del Colle, Gamberi Rosa del Mediterraneo crudi, crema di avocado alla messicana, polvere di paprika rossa asiatica, salsa al mango, essenza di lime / guacamole di avocado, tartare di Tonno pinna gialla, chutney di cipolle caramellate, salsa di lamponi e lime, petali di mandorle.
- LA FASSONA & CASTELMAGNO € 15,50
Robiola di capra, tartare di Fassona piemontese, emulsione al Chimichurri (salsa di origine Argentina), crema ai funghi cardoncelli, scaglie di Catelmagno dop, senape in crema in stile asiatico.
- SALMON & TUNA *7 spicchi con 2 gusti differenti.* € 16,90
burrata di Gioia del Colle, tartare di Salmone norvegese, crema di guacamole di Avocado, salsa al Passion fruit, petali di Mandorle croccanti, salsa giapponese Teriyaki / tartare di Tonno pinna gialla, Burrata pugliese di Gioia del Colle, chutney di Cipolle rosse caramellate all'arancia, emulsione al chimichurri, lime e guacamole di avocado.
- *the* GREEN GENERATION € 14,90
crema guacamole di zucchine, crema di Robiola caseificio "3B", julienne di carote e cavolo cappuccio marinati all'orientale, semi di sesamo, petali di mandorle croccanti, emulsione al basilico.



la Pizza

il nostro Impasto è impastato con 2 pre-fermentazioni con un blend di farine di tipo 1 e tipo 2 macinate a pietra, idratato all'80% con acqua microfiltrata. Noterai un impasto leggero e fragrante con sentori di grano tostato, dove il **CORNICIONE** sa di **PANE** appena sfornato, **MANGIALOI**

- **MARGHERITA** € 8,50
Pomodoro pelato oro del Vesuvio, fior di latte di Napoli latteria Sorrentina, emulsione al basilico.
 - **la BUFALA** € 12,50
Pomodoro pelato oro del Vesuvio, bufala artigianale (fuori cottura), olio al basilico, origano di Salina
 - **ACCIUGHE alla VENEZUELANA** € 13,50
Pomodoro pelato oro del Vesuvio, acciughe del Cantabrico Balistreri, fior di latte di Napoli, origano di Salina, capperi di Salina Presidio Slow Food, olive Taggiasche di riviera, emulsione al chimichurri.
 - **DIAVOLA alla ROMANA** € 12,50
Pomodoro pelato oro del Vesuvio, fior di latte di Napoli, salamino leggermente piccante da maiali italiani, olive taggiasche di riviera, scaglie di pecorino Romano dop, olio al basilico.
 - **BRA & CASTELMAGNO** € 13,00
fiori di latte di Napoli latteria Sorrentina, salsiccia cruda di Bra salumificio Sapienza, indivia cotta alla pugliese, olive taggiasche di riviera, julienne di peperoni cotti in padella alla siciliana, briciole di castelmagno dop.
 - **ACCIUGHE del CANTABRICO** € 14,90
crema di Pomodoro oro del Vesuvio, Acciughe del Mar Cantabrico Balestreri, fior di latte Sorrentina, filetti di peperoni cotti al forno, origano di Salina, olive Taggiasche di riviera, emulsione al basilico.
 - **POLPO & NDUJA** € 15,50
Pomodoro pelato oro del Vesuvio, fior di latte di napoli, ragù di Polpo alle olive taggiasche, provola affumicata latteria sorrentina, nduja di Spilinga salumificio flli Pugliese, olio al prezzemolo.
 - **ATOMIX** € 13,00
Pomodoro pelato oro del Vesuvio, salamino leggermente piccante da maiali italiani, fior di latte di Napoli, erborinato di capra dop, olive taggiasche di Riviera, emulsione al basilico.
 - **NONNA NORMA** € 13,00
Pomodoro pelato oro del Vesuvio, melanzane all'origano cotte al forno, olive taggiasche di riviera, origano di Salina, scaglie di Ricotta salata di pecora, emulsione al basilico.
 - **CARCIOFI & CHIMICHURRI** € 13,90
Fior di latte di Napoli latteria Sorrentina, carciofi alla brace, prosciutto cotto alta qualità i Porci Comodi, filetti di peperoni arrostiti, emulsione al chimichurri, confit, olive taggiasche, scaglie di pecorino romano dop.
 - **'NDUJA•FFUMICATA** € 13,90
Pomodoro pelato oro del Vesuvio, fior di latte di napoli latteria Sorrentina, nduja di Spilinga salumificio flli Pugliese, scamorza affumicata, olive taggiasche, filetti di peperoni arrostiti, emulsione al prezzemolo.
 - **la NATURA** € 13,50
Fior di latte di Napoli latteria Sorrentina, indivia cotta alla pugliese, filetti di peperoni al forno, carciofi alla brace, olive taggiasche di Riviera, pomodorino confit, scaglie di Castelmagno dop, olio al basilico.
- 



Burger di PESCE

Impasto del Bun homemade

doppia fermentazione, con semi di sesamo, lievito madre, farine tipo 1 e 2 macinate a pietra, e mais frantumato

- 
- *the* SALMON PINK € 14,50
maionese senapata a l'Ancienne, tartare di Salmone norvegese marinato, carpaccio di mela golden, misticanza di campo e rucola in EVO, julienne di finocchio, erba cipollina.
 - *il* GAMBERO ROSA € 15,90
crema di burrata pugliese all'arancia, Gamberi Rosa del Mediterraneo crudi e marinati al lime, guacamole alla venezuelana, rucola e carpaccio di finocchio, salsa rosa in stile Thai.
 - POLPOCTOPUS € 14,90
Caciocavallo dolce silano dop, Polpo cotto a bassa temperatura, olive taggiasche di Riviera, indivia riccia cotta e condita alla pugliese, guacamole di avocado alla thailandese.
 - *il* THUNNUS € 14,90
burrata pugliese di Gioia del Colle, tartare di Tonno marinato, crema di Avocado alla messicana, chutney di mango e cipolle caramellate, maionese senapata ai capperi di Pantelleria.
 - SALMON GURU € 14,50
crema di burrata pugliese, guacamole di avocado, tartare di Salmone marinato all'aneto e frutto della passione, cipolle caramellate all'arancia, rucola al lime, semi di sesamo.
 - *il* POLPO ARGENTINO € 15,00
Burrata alle olive taggiasche di Riviera, tentacoli di Polpo cotti a bassa temperatura, salsa Chimichurri in stile argentino, spinacino in EVO, maionese affumicata alla paprika La Chinata.

