



balice

LA CARTE

LA CARTE

La Carte di Balice si struttura sull'essenza della materia prima, la sua selezione, la forma, la cottura più adatta. Che sia in una marinatura, alla brace, col fumo o col vapore, in un ripieno o in umido. Nessun estetismo, solo Materia, intensità e territorio

Pane e ricci	€ 6 cad.
Pesce, ricci e ajoli	€ 18
Fasolari al fuoco, agretti e noci	€ 22
Sgombro alla brace, capperi , bagnet vert, cavoletti di Bruxelles	€ 20
Sarde arrosto al salmoriglio con barbabietola e bagna cauda all'aglio nero	€ 18
Polpo alla brace , pomodorino confit, patate, timo e capperi	€ 22
Omaggio a Filippazzo: tagliata di alalunga, composta di cipolle, fichi e foglie di capperi	€ 28
Trancio alla brace con verdure di stagione	€ 28
Cappelletti alla paprika affumicata e cannellini con concentrato ai frutti di mare	€ 25
Gnocchetti gambero di nassa e lime	€ 22
Spaghetto con lardo di suino nero , fasolari, acqua di pomodoro e mollica atturrata	€ 25
Tagliolino Balice con burro affumicato e limone	€ 20

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

I MENÙ DEGUSTAZIONE

Nei menù degustazione ti invitiamo alla scoperta del nostro percorso di ricerca e creatività, passata, presente e futura. Due menù per la nostra interpretazione della cucina contemporanea. Lasciati andare...

B e C l a s s i c

cinque portate

Pesce, ricci, salsa ajoli

Merluzzo locale in salsa pìl pìl

Cappelletti alla paprika affumicata e cannellini
con concentrato ai frutti di mare

Sgombro, puntarelle e agrume

Gelato alla ricotta, mirtilli e caffè

€ 70

B a l i c e

otto portate

Agretti alla brace, salicornia, creme fraichè,
noci tostate e peperoncino

Scrumbles Crabs

Gambero allo spiedo, corallo, bisque ed ortiche

Calle allo zenzero, pepi e latte di capra

Spaghetto no pomodoro

Midollo bbq, aghi di rosmarino,
tartare di gambero e polmpelmo

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

Hibiscus, cedro, tahina

€ 100

N.B. Se vuoi assaggiare il nostro **Tagliolino Balice**, possiamo aggiungerlo all'interno dei menù degustazione

I MENÙ DEGUSTAZIONE sono da considerarsi per l'intero tavolo

DESSERT

Vegetale	€ 12
Lemon curd, crema al miele, albicocca e camomilla	€ 12
Hibiscus, cedro, tahina	€ 12
Gelato alla ricotta, mirtilli e caffè	€ 14
Millefoglie, mandorla e lime	€ 14
Selezione di Formaggi	€ 12
Selezione di Cioccolato Artigianale	€ 10

balice