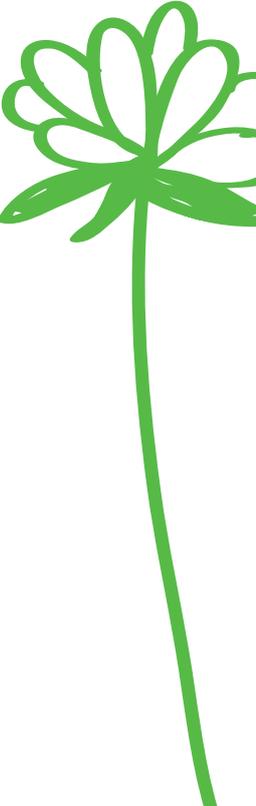


Balik Pizzeria

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 2 impasti del menù:

la NUVOLA

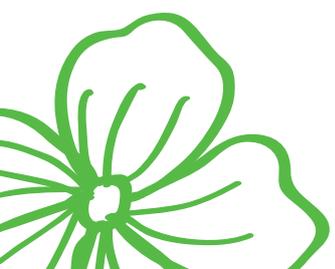
- a scelta tra le varianti proposte nella pagina successiva

Balik Burger

- a scelta tra le varianti proposte nelle pagine successive

Dessert

- 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 dall'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, ketchup di peperoni homemade, polvere di limone Persiano, pomodorino confit, olive di Taggia.
- LA BRA *nelle* LANGHE € 15,00
crema di Robiola di capra caseificio "3B", Salsiccia bovina cruda di Bra salumificio Sapienza, nocciole d'Alba tostate all'origano.
- *un* TONNO *alle* HAWAII € 16,00
tartare di Tonno marinato, Burrata pugliese di Gioia del Colle, chutney di Cipolle rosse caramellate, 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, salsa giapponese Teriyaki, petali di Mandorle croccanti.
- 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.
- *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.

impasto *Nuvola* con condimenti EVOLUTION

un'evoluzione degli studi sui nostri condimenti, un mix di sapori tra Sud America, Asia ed in Italia

- TONNO & KATSUOBUSHI € 16,00
burrata di Gioia del Colle, tartare di Tonno marinato al lime, salsa tonnata alla nostra maniera, tonnetto Giapponese fermentato ed essiccato Katsuoibushi, salsa chimichurri a base prezzemolo.
- SALMON ORANGE € 15,90
crema di Avocado alla venezuelana, tartare di Salmone marinato all'aneto, salsa al Passion fruit, crema di cipolle caramellate, 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 TARTARE *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, crema di lamponi e lime, petali di mandorle.
- LA FASSONA & CASTELMAGNO € 15,00
crema di 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, salsa giapponese Teriyaki, petali di Mandorle croccanti / tartare di Tonno marinato, Burrata pugliese di Gioia del Colle, chutney di Cipolle rosse caramellate, emulsione al chimichurri, lime e crema di avocado.

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 ai capperi di Pantelleria.
- SALMON GURU € 14,00
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 Chimichuri in stile argentino, spinacino in EVO, maionese affumicata alla paprika.
- TONNO *del* MEDITERRANEO € 14,90
guacamole di avocado alle erbe provenzali, tartare di tonno pinna gialla, stracciatella pugliese di Gioia del Colle, pomodoro ramato all'origano, salsa al mango e lime, rucola in EVO.

condimenti Burger di Carne

- FASSONA *in* PIEMONTE € 14,00
crema di salsa verde, tartare di Fassona piemontese, burrata di pugliese di Gioia del Colle, germogli di rucola al limone, maionese senapata in stile asiatico.
- *the* CHICKEN THAI € 13,90
salsa verde alla piemontese, burrata di gioia del Colle, rustichella di Pollo impanata in stile asiatico e fritta, carpaccio di pomodoro ramato, salsa rosa in versione thai, essenza di limone.
- BRA *&* NOCCIOLE € 14,90
maionese senapata in versione asiatica, rucola in evo, salsiccia cruda di Bra salumificio Sapienza, olive taggiasche di Riviera, pomodorino confit, crunch di nocciole d'Alba all'origano.

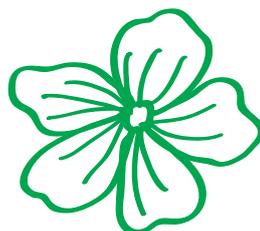


DESSERT

e

...
AMARI

la dolcezza è una forma d'amore?



LA NOCCIOLA *alla* GIAPPONESE

- Spuma di nocciole d'Alba IGP, tartufini artigianali al cioccolato, crumble salato di nocciole e cioccolato, cremoso al cioccolato fondente del Madagascar, nocciole sabbiate, polvere di meringa e pistacchio.

€ 7,00

TIRAMISU' *by* BALIK

- Savoiardi bagnati al caffè, gocce di cioccolato fondente del Madagascar, crema al mascarpone artigianale, cremoso al cioccolato, cacao amaro in polvere.

€ 7,00

POLLOCK · PANNACOTTA

- Panna cotta alla vaniglia Bourbon del Madagascar, crumble di mandorle di Noto, coulis di mango, gel di frutto della passione, coulis di lampone.

€ 7,00

SORBETTI

- LIMONE e SALVIA

- FRAGOLA

- PERA

- MELONE e PEPPERONCINO

- LIMONE , MANGO e SEMI DI SESAMO

€ 6

