



MENU' *a* DEGUSTAZIONE

€ 26 *apersona.*

Balik EXPERIENCE

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

le 3 portate del menù:

un ANTIPASTO

- a scelta 2 tra le varianti proposte nelle pagine successive

la NUVOLA

- a scelta 2 tra le varianti proposte nelle pagine successive

impasto BUN

- a scelta 1 tra le varianti proposte nelle pagine successive

Antipasti per Cominciare

- . LA CRUDA *di Fassona piemontese macelleria Chiappella, Carrù.* € 9
- . CHIPS *di PATATE rosse con spezie Mexicane al lime* € 5,5
- . FRITTURA *di CALAMARI E ACCIUGHE con panatura orientale e limone.* € 14,5
- . *di* POLPO FRITTO *tentacoli con panatura salentina.* € 14
- . ARROSTICINI *di PECORA ABRUZZESI col emulsione al pezzemolo* € 10

NUVOLA *old Style*

Pizza cotta nel padellino, con blend di farine di tipo 1 e tipo 2 macinate a pietra,
Servita in 7 spicchi conditi fuori cottura, spicciata sofficità all'interno ed una leggera fragranza all'esterno.

- *le* ACCIUGHE *senza SOLDI* € 14,90
salsa verde piemontese senza aglio, 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.
- BRA *nelle* LANGHE € 15,00
salsiccia cruda di Bra salumificio Sapienza, crema di Robiola di capra, emulsione al chimichurri, crunchy chili, nocciole d' Alba tostate all'origano,
- un TONNO *allo* HAWAII € 16,00
tartare di Tonno pinna gialla, 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 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 *e* SALMONE *7 spicchi con 2 gusti differenti.* € 17,00
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 / tartare di salmone norvegese, chutney di cipolle caramellate e arancia, crema di avocado, salsa al Maracuja, aneto, germogli di soia.
- LA FASSONA *≠* CASTELMAGNO € 15,50
Robiola di capra, tartare di Fassona piemontese, emulsione al Chimichurri, crema ai funghi shitake, scaglie di Catelmagno dop, senape in crema in stile asiatico.
- *the* GREEN REVOLUTION € 14,90
crema guacamole di zucchine, crema di Robiola piemontese', julienne di carote e cavolo marinati all'orientale, semi di sesamo, salsa rossa piemontese, petali di mandorle croccanti, emulsione al basilico.



NUVOLA *new Experience*

impasto Nuvola con condimenti inediti, un'evoluzione dei nostri gusti, un mix di sapori tra Sud America, Asia ed in Italia

- MEAT LAND

percorso di carne di 8 spicchi con 4 gusti differenti.

2 spicchi: BRA nelle LANGHE - 2 spicchi: FASSONA e CASTELMAGNO
2 spicchi: FASSONA e KATSUOBUSHI - 2 spicchi: BRA alla PIEMONTESE

€ 18,00

- MELANZANE • BBQ

crema di robiola di capra, melanzane alla siciliana cotte al forno, salsa de pimenton de la Vera,
olive taggiasche di riviera, scaglie di ricotta salata, emulsione al basilico.

€ 15,00

- SALMONE & ALGA NORI

guacamole al prezzemolo, tartare di salmone norvegese, burrata di Gioia del Colle,
olio al prezzemolo e crispy chili, salsa al mango e lime, crunch di alga nori giapponese.

€ 16,00

- TONNO & KATSUOBUSHI *7 spicchi con 2 gusti differenti.*

tartare di tonno pinna gialla, crema di avocado al lime, chutney di cipolle rosse caramellate,
emulsione al prezzemolo, salsa di lamponi, filetti di mandorle / tartare di tonno pinna gialla,
burrata di Gioia del Colle, crema di funghi shiitake, chimichurri, senape di Dijon, fiocchi di Katsuobushi

€ 16,90

- BRA *alla* PIEMONTESE

salsa al bagnetto verde senza aglio, 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,

€ 15,50

- *ragù di* POLPO & NDUJA

burrata di Gioia del Colle, ragù di tentacoli di Polpo alle olive taggiasche, nduja di Spilinga
salumificio flli Pugliese, salsa rossa alla piemontese, olio al prezzemolo e crispy chili.

€ 17,00

- VITELLO *al* BARBECUE

robiola di capra, pancia di vitello piemontese cotta a bassa temperatura con spezie bbq,
salsa rossa thailandese, olio al prezzemolo, salsa senapata di tonno.

€ 16,00

impasto BUN

i nostri Burger fatti in casa con farina tipo 1 e mais tostato.

- POLPOCTOPUS

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.

€ 15,00

- THUNNUS & CHILI

burrata pugliese di Gioia del Colle, tartare di Tonno marinato, crema di avocado e prezzemolo, chutney di
cipolle caramellate, carpaccio di carciofi alla brace e crispy chili, maionese senapata in versione asiatica.

€ 14,90

- SALMON GREEN

guacamole al prezzemolo, tartare di Salmone norvegese, crema di burrata pugliese,
emulsione thai al prezzemolo, maionese senapata a l'Ancienne alle mele, spinacino di campo.

€ 14,50

- *a* GAMBERO ROSA

guacamole al prezzemolo, gamberi rosa del mediterraneo crudi, burrata di Gioia del Colle, spinacino
e julienne di finocchio, salsa rosa orientale, emulsione thai al chimichurri, julienne di arancia, pomodorino confit.

€ 15,00

- PANCIOTTO BBQ

salsa verde alla piemontese senza aglio, pancia di vitello piemontese cotta a bassa temperatura con
spezie bbq, robiola di capra piemontese, spinacino e pomodoro ramato in evo, salsa alla senape thai.

€ 14,50

DESSERT

e

AMARI

la dolcezza è una forma d'amore?

€ 8

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.

TIRAMISU' *by* BALIK

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

POLLOCK • PANNACOTTA

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

al PISTACCHIO

- Spuma di pistacchio di Bronte, tartufini artigianali al cioccolato, crumble salato al cioccolato, cremoso al cioccolato fondente del Madagascar, pistacchi sabbati, polvere di meringa e pistacchio.

SORBETTI € 6

- LIMONE e SALVIA

- FRAGOLA

- LIMONE, MANGO e SEMI DI SESAMO

- FRAGOLA, PASSION FRUIT e MENTA