

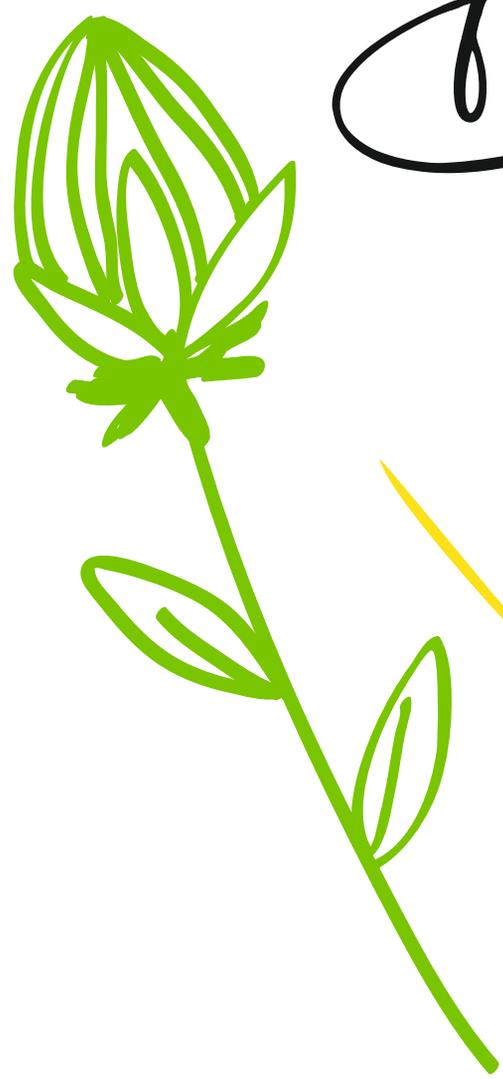
# Menù Pranzo

La nostra solita formula con  
ACQUA + CAFFE' e MINI DESSERT

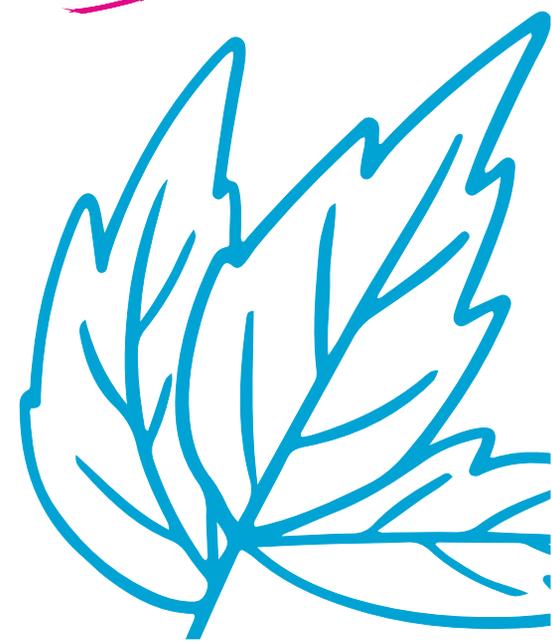
€ 14

# Balik

Pizzeria



+ CHIPS ROSSE FRITTE  
2 euro





# Balik Burger

+ CHIPS ROSSE FRITTE  
2 euro



**NOVITA'**

## SALMON PINK

-salsa senapata alle mele, tartare di Salmone marinato, cubetti di Arancia Tarocco, misticanza in evo, julienne di finocchio, erba cipollina.

## THUNNUS

- burrata di Gioia del Colle, tartare di Tonno marinato, crema di guacamole alla venezuelana, chutney di mango e cipolle caramellate, pomodorino confit, maionese di capperi di Salina.

## POLPOCTOPUS

- Polpo cotto a bassa temperatura, caciocavallo dolce silano dop, olive taggiasche, indivia riccia cotta alla pugliese, crema di guacamole in versione thai.

## LAS GAMBAS

- stracciatella di Gioia del Colle, code di Gambero Argentino cotte a vapore, crema di avocado, pomodoro Cuore di Bue, cipolle caramellate, insalatina di rucola e verza marinata, salsa rosa asiatica.

## SALMON GURU

- crema di guacamole alla venezuelana, tartare di salmone marinato all'aneto, burrata di Gioia del Colle aromatizzata al passion fruit, cipolle caramellate ai semi di sesamo, rucola al lime.

## il POLPO ARGENTINO

- burrata di Gioia del Colle alle olive taggiasche, polpo cotto a bassa temperatura e marinato al Chimichurri argentino, spinacino condito in evo, maionese di paprika affumicata.

**NOVITA'**

## TONNO *al* KETCHUP

- salsa tonnata alla nostra maniera, burrata di Gioia del Colle, tartare di Tonno marinato al lime, salsa al chimichurri, rucola al lime, ketchup di peperoni.

**NOVITA'**

## il GAMBERO ROSA € 16

- crema di guacamole, burrata di Gioia del Colle all'arancia, tartare di Gambero Rosa del Mediterraneo, carpaccio di finocchio e rucola al lime, salsa rosa in stile asiatico.

## VEGGIE BURGER

- crema di guacamole, burrata di Gioia del Colle, cipolle rosse caramellate, pomodorino confit, olive taggiasche insalatina di carote e cavolo rosso marinate alla soia, pomodoro Cuore di Bue, capperi di Pantelleria.

## BRA BURGER

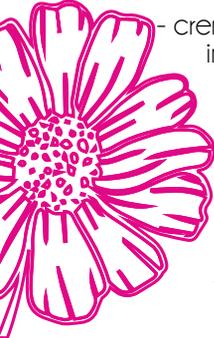
- maionese senapata in versione asiatica, rucola in evo, salsiccia cruda di Bra, olive taggiasche, pomodoro confit, crunch di nocciole d'Alba all'origano.

## FASSONA *in* PIEMONTE

- salsa verde piemontese senz'aglio, tartare di Fassona piemontese marinata, germogli di rucola al lime, burrata pugliese di Gioia del Colle, maionese senapata in stile asiatico.

## THE CHICKEN THAI

- salsa verde piemontese senz'aglio, burrata di Gioia del Colle, rustichella di Pollo impanata in stile asiatico e frita, carpaccio di pomodoro ramato, salsa rosa in stile asiatico, gocce di lime.





## impasto *Nuvola*

+ CHIPS ROSSE FRITTE  
2 euro

NOVITA'

### ACCIUGHE *alla* PIEMONTESE

- salsa verde piemontese senz'aglio, stracciatella pugliese, acciughe del Mar Cantabrico Balistreri, pomodorino confit, ketchup di peperoni.

### UN SALMONE IN GIAPPONE

- burrata pugliese di Gioia del Colle, tartare di Salmone marinato, salsa giapponese Teriyaki, petali di mandorle croccanti.

### LA BRA *nelle* LANGHE

- salsiccia cruda di Bra, crema di Robiola del Caseificio «3B», crumble di nocciole d'Alba tostate all'origano.

### UN TONNO *alle* HAWAII

- tartare di Tonno marinato, burrata pugliese di Gioia del Colle, crema di Cipolle rosse caramellate, crema di guacamole alla venezuelana, semi di sesamo nero.

NOVITA'

### GAMBERI ROSA & SALMONE € 16

- burrata di Gioia del Colle, Gamberi Rosa del Mediterraneo, crema di avocado, salsa al mango, paprika asiatica e lime;  
- stracciatella pugliese, crema di avocado, tartare di Salmone marinato, salsa al passion fruit, semi di sesamo nero, polvere di aneto.

NOVITA'

### SALMON ORANGE

- crema di guacamole alla venezuelana, tartare di Salmone marinato all'aneto, salsa al frutto della passione, crema di Cipolle rosse caramellate, semi di sesamo neri.

NOVITA'

### FASSONA & CASTELMAGNO

- crema di Robiola del Caseificio «3B», tartare di Fassona piemontese marinata, crema di funghi, emulsione al Chimichurri, senape in crema in stile asiatico, scaglie di Castelmagno dop.

NOVITA'

### BRA *al* KETCHUP

- salsiccia cruda di Bra, Robiola del Caseificio 3B, ketchup di peperoni, salsa chimichurri, salsa senapata in stile asiatico

### THE GREEN GENERATION

- crema di avocado e zucchine, burrata pugliese di Gioia del Colle, julienne di carote e cavolo rosso marinati alla soia, datterino confit, semi di sesamo neri, petali di mandorle croccanti, emulsione al basilico.

+ CHIPS ROSSE FRITTE  
2 euro

## *Rice & Fish*

### RISO & GAMBERI

- riso condito all'orientale con Cambero argentino cotto a vapore ed essenza di lime.

### RISO & SALMONE

- riso condito all'orientale con tartare di Salmone marinato ed essenza di lime.

### RISO & TONNO

- riso condito all'orientale con tartare di Tonno marinato ed essenza di lime.





# Tartare

## di SALMONE

-100 gr di tartare di Salmone marinato al frutto della passione, erba cipollina, salsa giapponese Teriyaki, petali di mandorle croccanti.  
(INSALATINA E FOCACCIA IN ACCOMPAGNAMENTO)

## di TONNO

-100 gr di tartare di Tonno marinato, chutney di cipolle caramellate, erba cipollina.  
(INSALATINA E FOCACCIA IN ACCOMPAGNAMENTO)

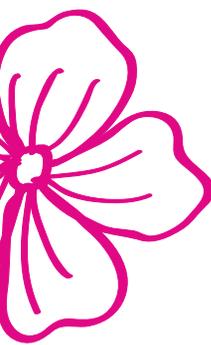
## di FASSONA

- 100 gr di tartare di Fassona piemontese, salsa senapata al miele d'acacia.  
(INSALATINA E FOCACCIA IN ACCOMPAGNAMENTO)

NOVITA'

## di GAMBERI ROSA € 16

- tartare di Gamberi Rosa del Mediterraneo marinati al lime, salsa al mango e paprika dolce.  
(INSALATINA E FOCACCIA IN ACCOMPAGNAMENTO)



# Insalatona

## SALMONE • MANDORLE & ARANCIA

- tartare di Salmone marinato, misticanza, julienne di carote e finocchio, pomodorino datterino, arancia e mandorle.  
(FOCACCIA IN ACCOMPAGNAMENTO)

## GAMBERI & ARANCIA

- Gambero Argetino cotto a vapore, misticanza, julienne di carote e finocchio, pomodorino datterino, arancia.  
(FOCACCIA IN ACCOMPAGNAMENTO)

NOVITA'

## SALMONE • FETA & ARANCIA

- tartare di Salmone marinato, misticanza, julienne di carote e finocchio, pomodorino datterino, arancia e Feta Greca.  
(FOCACCIA IN ACCOMPAGNAMENTO)

NOVITA'

## TONNO & POMPELMO

- tartare di Tonno marinato, misticanza, julienne di carote e finocchio, pomodorino datterino, pompelmo rosa.  
(FOCACCIA IN ACCOMPAGNAMENTO)



# Bevande Extra

- Coca Cola in lattina € 3
- Calice di vino € 5
- Birra Classica € 4,5
- Birra artigianale € 7