

BALOBINO

LO SVILUPPO DELLA PIZZA

I NOSTRI IMPASTI

COTTURA SU PADELLINO AL VAPORE

IMPASTO GRANO DURO

100 % farina Petra di grano duro germogliato, Olio d'Oлива, lievito madre, biga, sale, semola rimacinata germogliata di grano duro.
Sapore ricco, tipico del sud Italia.

IMPASTO RISO E ORZO

Farina germogliata di grano tenero, riso e orzo tostati e macinati, Olio d'Oлива, lievito madre, biga, sale, Grit di grano saraceno e lenticchie.
*Impasto saporito e proteico.
Croccante ed intenso.*

IMPASTO INTEGRALE

100 % farina integrale Petra, Olio d'Oлива, lievito madre, malto tostato, biga, sale.
*Impasto ricco di fibre e proteine.
Delicato al morso, ricco di sapore.*

COTTURA SU FORNO A PIETRA

IMPASTO BIANCO PERLA

Farina semi-integrale Petra, Olio d'Oлива, lievito madre, biga, sale, mais Bianco Perla (*Presidio Slow Food*)
*Morbida dentro, croccante fuori.
Sapore dolce e delicato.*

IMPASTO MAIS ESTRUSO

Farina integrale e semi integrale Petra, Olio d'Oлива, lievito madre, biga, sale, mais frantumato.
*Impasto rustico e granuloso.
Croccante ed accattivante.*

IMPASTO CECIE FARRO

Farina germinata di grano tenero, farina di ceci e farro germinati, semola di grano duro, Olio d'Oлива, lievito madre, biga, sale.
*Impasto nutriente ad alto contenuto di fibre.
Profondità di sapore, croccante, tostato.*

IMPASTO INTEGRALE

Farina integrale Petra 9, Olio d'Oлива, lievito madre, malto tostato, biga, sale.
*Impasto ricco di fibre e proteine.
Fragrante e gustoso.*

ALLERGIE ED INTOLLERANZE

Si prega di segnalare al nostro staff allergie ed intolleranze.
Tra parentesi sono indicati gli allergeni presenti nel prodotto finito.

Per consultare la tabella degli allergeni chiedete al nostro personale.

Il carattere artigianale delle nostre produzioni interne non ci permette di garantire la totale assenza di tracce di altri allergeni anche quando non previsti in ricetta.

Segnaliamo inoltre che tutte le nostre farine contengono CEREALI e eventuali tracce di SOIA, SENAPE, LATTE, UOVA, FRUTTA SECCA A GUSCIO, SEMI DI SESAMO, LUPINI.

Ciò che produciamo viene conservato nel più scrupoloso rispetto delle norme Haccp, utilizzando le più avanzate tecnologie quali il sottovuoto, la refrigerazione e l'abbattimento termico sottozero.

Il pesce e la carne da noi acquistati freschi, e da consumarsi crudi, subiscono un trattamento mediante abbattimento a -20° per almeno 48 ore come prescritto dal reg.(ce) 853/2004 allegato III, capitolo 2, lettera D.



BURGER

SERVITO CON PATATINE FRITTE

A SCELTA TRA

PANE MORBIDO

Farina tipo 1, burro, latte, tuorlo d'uovo,
acqua, lievito madre, zucchero, sale,
Olio d'Oliva

PANE CROCCANTE

Farina integrale e farina semi-integrale
Petra, lievito madre, biga, sale,
Olio d'Oliva

BBQ (1, 3, 6, 7, 9, 10, 12)

Burger di scottona, toma piemontese,
salsa bbq, bacon croccante,
cipolla stufata, insalata
16,00

POLLO (1, 3, 6, 7, 9, 10, 12)

Burger di pollo impanato, scamorza
affumicata, maionese al curry,
bacon croccante, insalata
18,00

TARTARE (1, 3, 6, 7, 9, 10, 12)

Tartare di scottona alle 5 essenze,
rucola, toma piemontese,
maionese ai mirtilli e senape dolce
19,00

PRIMA DELLA PIZZA

SARDE, MAIS ESTRUSO, LIME (1, 3, 4, 7)

Sarde ripiene di mollica ed erbe, panatura
al mais estruso, frittura ad aria
servita con maionese al lime
2 pz - 5,00

SALSICCIA, GRANA, SENAPE (3, 7, 10, 12)

Polpette di salsiccia toscana e patate,
fonduta al grana padano Dop,
senape dolce, germogli di senape
2 pz - 5,00

RATATOUILLE, STRACCIATELLA, ANETO (7)

Ratatouille di carota, zucchina,
melanzana, topinambur.
Salsa ai peperoni, colatura
di stracciatella PuroLatte,
pepe nero, aneto
1 pz - 4,00

PIZZE A DEGUSTAZIONE

LA FUORI CARTA
Raccontata da noi
32,00

MARGHERITA (1, 7)

GRANO DURO COTTURA SU PADELLINO AL VAPORE
Salsa di pomodoro prunilli, torremaggiorese,
san marzano, stracciatella Puro Latte,
germogli di basilico genovese,
Olio Evo Bio
18,00

BUFALA AI 5 POMODORI (1, 7)

INTEGRALE COTTURA SU FORNO A PIETRA
Salsa di pomodoro prunilli, torremaggiorese,
san marzano, mozzarella di bufala
Puro Latte, crema di pomodoro giallo
arrostito, pomodoro datterino confit,
focchi di pomodoro ciliegino,
germogli di basilico genovese,
Olio Evo Bio
22,00

MEDITERRANEA (1)

CECI E FARRO COTTURA SU FORNO A PIETRA
Salsa di pomodoro prunilli, torremaggiorese,
san marzano, oliva taggiasca
denocciolata, di Pantelleria:
cappero e origano vulcanico,
Olio Evo Bio
18,00

ACCIUGA (1, 4, 7, 12)

CECI E FARRO COTTURA SU FORNO A PIETRA
Salsa di pomodoro prunilli, torremaggiorese,
san marzano, stracciatella Puro Latte,
filetto di acciuga del Mar Cantabrico,
origano vulcanico,
Olio Evo Bio
24,00

PEPPERONI (1, 7, 12)

MAIS BIANCO PERLA COTTURA SU FORNO A PIETRA
Salsa di pomodoro prunilli, torremaggiorese,
san marzano, fiordilatte Puro Latte,
'nduja calabra, chorizo Iberico, crema di
ricotta Puro Latte, peperone arrosto,
peperone crusco fritto di Senise IGP,
fili di peperoncino,
Olio Evo Bio
24,00

DIVINA (1, 7)

MAIS ESTRUSO COTTURA SU FORNO A PIETRA
Stracciatella Puro Latte, prosciutto crudo
24 mesi 'diVino' Norcineria Celli,
Olio Evo Bio
26,00

ORTO (1, 3, 7)

RISO E ORZO COTTURA SU PADELLINO A VAPORE
Provolone piccante, zucchine alla scapece,
crema di zucchine, menta e basilico, pecorino
ligure, chips di fiore di zuccina
24,00

GAMBERO ROSSO (1, 2, 7, 8, 12)

MAIS ESTRUSO COTTURA SU FORNO A PIETRA
Stracciatella Puro Latte, tartare di gambero
rosso, mandorle tostate di Noto Caffè
Sicilia, zest di limone, uva di mare,
Olio Evo Bio
30,00

BATTUTA (1, 7, 12)

INTEGRALE COTTURA SU PADELLINO AL VAPORE
Stracciatella Puro Latte, misticanza,
battuta di scottona piemontese, jus
di manzo al balsamico, fili di porro fritto,
Olio Evo Bio
30,00

7 FORMAGGI (1, 3, 7)

MAIS ESTRUSO COTTURA SU FORNO A PIETRA
Fiordilatte Puro Latte, blu di bufala,
provola affumicata, mousse delice
de Bourgogne, cialda di grana padano,
crema di ricotta, ricotta affumicata
27,00

BOSCO (1, 3, 6, 7)

RISO E ORZO COTTURA SU FORNO A PIETRA
Fiordilatte Puro Latte, caciocavallo di grotta,
affettato vegetale ai funghi (fatto da noi),
spuma al prezzemolo e limone,
demi-glace ai funghi porcini
28,00

ARICCIA (1, 7)

MAIS BIANCO PERLA COTTURA SU FORNO A PIETRA
Fiordilatte Puro Latte, provola affumicata,
cipolla stufata, porchetta di Ariccina IGP,
crema di peperone rosso, crema di
peperone giallo, peperone crusco fritto
di Senise IGP, pepe nero macinato,
Olio Evo Bio
25,00

5 TERRE (1, 3, 7, 8)

CECIE FARRO COTTURA SU FORNO A PIETRA
Fiordilatte Puro Latte, patata bollita,
pinoli tostate, oliva taggiasca denocciolata,
fagiolini al vapore, pesto di basilico
alla genovese, pecorino ligure,
Olio Evo Bio
20,00