BALOBINO

PIZZE A DEGUSTAZIONE

LA FUORI CARTA
Raccontata da noi
30,00

MARGHERITA (1, 7)
GRANO DURO COTTURA SU PADELLINO AL VAPORE
Salsa di pomodoro prunilli, torremaggiorese,
san marzano, stracciatella Puro Latte,
germoglio 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 campana,
crema di pomodorino giallo arrostito, pomodorino
datterino confit, fiocchi di pomodoro ciliegino,
germoglio 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)
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

PEPPPERONI (1, 7)
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

AUTUNNO (1, 7, 12)
RISO E ORZO COTTURA SU FORNO A PIETRA
Fiordilatte Puro Latte, Petit brie francese, nduja
vegetale alla zucca, zucca hokkaido marinata,
polvere di rosmarino
28,00

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 E TARTUFO NERO (1, 3, 7)
INTEGRALE COTTURA SU PADELLINO AL VAPORE
Stracciatella Puro Latte, tartare di fassona
(Presidio Slow Food), tuorlo d'uovo confit,
tartufo nero dell'umbria, Olio Evo Bio
43,00

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

FAVOLA (1, 3, 7, 8)
MAIS BIANCO PERLA COTTURA SU FORNO A PIETRA
Crema di taleggio DOP, mortadella Favola
Gran Riserva, pesto di noci, pera in sciroppo
di sale e pepe, Olio Evo Bio
30,00

ARICCIA (1, 7)
MAIS BIANCO PERLA COTTURA SU FORNO A PIETRA
Fiordilatte Puro Latte, provola affumicata,
cipolla stufata, porchetta di Ariccia IGP, crema
di peperone giallo, crema di peperone rosso,
peperone crusco fritto di Senise IGP,
pepe nero macinato, Olio Evo Bio
25,00

5 TERRE (1, 3, 7, 8)
CECI E FARRO COTTURA SU FORNO A PIETRA
Fiordilatte Puro Latte, patata bollita,
pinoli tostati, oliva taggiasca denocciolata,
fagiolini al vapore, pesto di basilico
alla genovese, scaglie di pecorino, Olio Evo Bio
20,00

BURGER

SERVITO CON PATATINE FRITTE
a scelta tra
PANE MORBIDO / PANE CROCCANTE

BBQ (1, 3, 6, 7, 9, 10, 12)
Burger di fassona (Presidio Slow Food), 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 fassona (Presidio Slow Food)
alle 5 essenze, rucola, toma piemontese,
maionese ai mirtilli e senape dolce
19,00