



balice

LA CARTE



## LA CARTE

La Carte di Balice si struttura sull'essenza della materia prima, la sua selezione, la forma, la cottura più adatta. Che sia in una marinatura, alla brace, col fumo o col vapore, in un ripieno o in umido. Nessun estetismo, solo Materia, intensità e territorio

<b>Pane e ricci</b>	€ 6 cad.
<b>Pesce, ricci e ajoli</b>	€ 18
<b>Fasolari al fuoco, agretti e noci</b>	€ 22
<b>Sgombro alla brace, capperi , bagnet vert, cavoletti di Bruxelles</b>	€ 20
<b>Sarde arrosto</b> al salmoriglio con barbabietola e bagna cauda all'aglio nero	€ 18
<b>Polpo alla brace</b> , pomodorino confit, patate, timo e capperi	€ 22
<b>Omaggio a Filippazzo:</b> tagliata di alalunga, composta di cipolle, fichi e foglie di capperi	€ 28
<b>Trancio alla brace</b> con verdure di stagione	€ 28
<b>Cappelletti alla paprika</b> affumicata e cannellini con concentrato ai frutti di mare	€ 25
<b>Gnocchetti gambero</b> di nassa e lime	€ 22
<b>Spaghetto con lardo di suino nero</b> , fasolari, acqua di pomodoro e mollica atturrata	€ 25
<b>Tagliolino Balice</b> con burro affumicato e limone	€ 20

---

ACQUA osmotizzata naturale o frizzante da 0.75 cl € 3

Serviamo il PANE di nostra produzione a lievitazione naturale con farine da grani selezionati

---

In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti potrebbero essere stati soggetti a congelamento. Alcuni potrebbero essere stati sottoposti a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg.CE 853/2004.

Vi preghiamo gentilmente di informare il personale in servizio di eventuali allergie o intolleranze.

SERVIZIO € 3

## I MENÙ DEGUSTAZIONE

Nei menù degustazione ti invitiamo alla scoperta del nostro percorso di ricerca e creatività, passata, presente e futura. Due menù per la nostra interpretazione della cucina contemporanea. Lasciati andare...

---

### **B e C l a s s i c**

cinque portate

**Pesce, ricci, salsa ajoli**

**Merluzzo locale** in salsa pìl pìl

**Cappelletti alla paprika affumicata e cannellini**  
con concentrato ai frutti di mare

**Sgombro**, puntarelle e agrume

**Gelato alla ricotta**, mirtilli e caffè

€ 70

---

### **B a l i c e**

otto portate

**Agretti alla brace**, salicornia, creme fraichè,  
noci tostate e peperoncino

**Scrumbles Crabs**

**Gambero allo spiedo**, corallo, bisque ed ortiche

**Calle allo zenzero**, pepi e latte di capra

**Spaghetto no pomodoro**

**Midollo bbq**, aghi di rosmarino,  
tartare di gambero e polmpelmo

**Sarde arrosto** al salmoriglio con barbabietola  
e bagna cauda all'aglio nero

**Hibiscus**, cedro, tahina

€ 100

N.B. Se vuoi assaggiare il nostro **Tagliolino Balice**, possiamo aggiungerlo all'interno dei menù degustazione

---

I MENÙ DEGUSTAZIONE sono da considerarsi per l'intero tavolo

## DESSERT

Vegetale	€ 12
Lemon curd, crema al miele, albicocca e camomilla	€ 12
Hibiscus, cedro, tahina	€ 12
Gelato alla ricotta, mirtilli e caffè	€ 14
Millefoglie, mandorla e lime	€ 14
Selezione di Formaggi	€ 12
Selezione di Cioccolato Artigianale	€ 10

balice