

R I S T O R A N T E

Babadulac

P I N S E R I A





Antipasti

Antipasto di Lago €14

trota affumicata, paté di lavarello e carpione
(1-3-4-7-8-9)

Baccalà mantecato €12

su sfoglie di pane carasau, con polvere di liquirizia
(1-4-7)

Ceviche di Pesce Spada € 12

con crostini di pane
(4)

Tartare di Manzo €14

condita alla maniera classica, con chips di parmigiano
(1-4-10)

Pancetta di Maiale glassata € 14

con crema di sedano rapa e salsa demi-glace alla soia
(6-7)

Gran Tagliere € 22

selezione di salumi Marco d'Oggiono e di Formaggi Locali,
serviti con il nostro Gnocco Fritto
(1-7-8)

Selezione di Salumi Marco d'Oggiono € 14

serviti con il nostro Gnocco Fritto
(1-8)





Primi

Scialatielli ai Frutti di Mare € 18

pasta fatta in casa con frutti di mare
(1-2-4-14)

Linguine cozze e pecorino € 16

in bianco
(1-7-14)

Risotto con gamberi rossi € 18

con crema di friarielli, pomodori pachino e bisque di gamberi
(7-9-14)

Tajarin al tartufo

mantecati con burro e parmigiano 30 mesi
- con tartufo dosato dallo Chef (circa 3 gr) € 22
- tartufo aggiunto al tavolo in base alle Vs. preferenze € 3/grammo
(1-3-7)

Pizzoccheri della Valtellina € 14

di grano saraceno, con patate, verza e formaggio Casera
(1-7)

Un piatto caldo € 10

Vellutata o zuppa, in base alle verdure di stagione e all'ispirazione dello Chef





Secondi

Polpo e caponatina € 18

polpo grigliato con caponata di verdure
(4-9)

Salmone laccato al Miele € 16

con julienne di verdure alla soia e crema all'aneto
(4-6-7-9)

Frittura Mista di Mare * € 19

accompagnata da salsa tartara
(2-3-4-8-14)

Entrecôte € 22

alla griglia, con funghi freschi e fondo bruno
(7-9)

Guancetta di manzo € 16

con crema di patate allo zafferano
(7-10)

Caesar Salad € 14

Pollo grigliato, iceberg, bacon, scaglie di Parmigiano, crostini di pane e salsa Caesar
(1-3-4)

Insalata per l'Inverno € 12

Insalata mista, "scrambled eggs", pomodori ciliegini, edamame, olive taggiasche, feta,
servita in piadina croccante
(3-6-7)





Contorni

Patate Fritte * € 5
(1-8)

Patate Rustiche Cacio e Pepe * € 8
(1-7-8)

Verdure di Stagione alla Griglia € 6

Gnocco Fritto € 6
(1-8)

Menù Bimbi

Fino ai 10 anni - Bibita Compresa

Cotoletta con Patate Fritte * € 12
(1-3-7-8)

Pasta al pomodoro o al ragù € 8
(1-7-9)

Pizza Margherita o Americana € 10

Hamburger € 14

Carne di Fassona, iceberg, bacon, pomodoro, cheddar, cipolle, salsa BBQ
patatine fritte
(1-3-7-8-11)

Gelato Arlecchino € 5
Gelato al Fiordilatte con Smarties
(1-7)





Pinse

Impasto a lunga lievitazione composto da farine di frumento, riso e soia

Galli & Gufi € 13

Pomodoro, Mozzarella, Cipolla di Tropea, Gorgonzola DOP, 'Nduja di Spilinga, Burolo Marco d'Oggiono (1-6-7)

Etta € 12

Mozzarella, porchetta, finferli, cipolla di Tropea (1-7)

Gloria € 13

Mozzarella, Taleggio stagionato DOP, Zucchine, Speck (1-6-7)

Frutti di Mare € 14

Pomodoro, Mozzarella, Frutti di Mare* (1-2-4-6-7-14)

Salsiccia e Friarielli € 11

Mozzarella, Salsiccia, Friarielli (1-6-7)

Amatriciana € 11

Pomodoro, Mozzarella, Guanciale, Cipolla, Pecorino DOP (1-6-7)

Valtellina € 14

Pomodoro, Mozzarella, Bresaola, Funghi Porcini, Casera (1-6-7)

Piccante ma non troppo € 12

Pomodoro, Mozzarella, 'Nduja di Spilinga, Rucola, Burrata (1-7)

Miky € 13

Mozzarella, Scamorza, Prosciutto Cotto, Porcini, Noci (1-6-7-8)

Diego € 14

Pomodoro, Mozzarella, Burrata, Salame Piccante, Olive Taggiasche DOP, Acciughe del Cantabrico (1-4-6-7)

Sara € 14

Mozzarella, Burrata, Salmone, Crema di Pistacchio e Zenzero (1-4-6-7-8)

Scapece € 12

Mozzarella, Burrata, Zucchine, Aceto Balsamico DOP, Olio al Basilico (1-6-7)





Pizze

Margherita € 8

Pomodoro, Mozzarella, Basilico (1-7)

Giallo Margherita € 12

Passata di Datterini gialli del Piennolo, Mozzarella, Bufala, Basilico, Limone, Datterini gialli a crudo (1-7)

Roma, Roma, Roma € 12

1/3 Cacio e Pepe, con pecorino romano, parmigiano, pepe nero

1/3 Carbonara, con pecorino romano, quanciale, uovo, pepe nero

1/3 Amatriciana, con pomodoro, quanciale, pecorino romano, peperoncino (1-3-7)

Le Colline di Bologna € 12

Mozzarella, Burrata, Mortadella IGP, Granella di Pistacchio (1-7-8)

(HOT)³ € 14

Pomodoro, Mozzarella, Bufala, 'Nduja di Spilinga, Soppresata, Habanero (1-7)

La Sorella di Luciana € 13

Pomodoro, Mozzarella, Polpo, Olive Taggiasche DOP, Capperi di Pantelleria, peperoncino (1-7-9-14)

Napoli € 10

Pomodoro, Mozzarella, Acciughe del Cantabrico, Origano (1-4-7)

Prosciutto e Funghi € 10

Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Funghi Champignon (1-7)

Crudo € 13

Pomodoro, Mozzarella, Crudo di Parma 24 mesi (1-7)

Siamo al Top € 14

Mozzarella, "Caprin Vecc" Mazzoleni, Taleggio stagionato DOP, Casera, Tropea caramellata, Parmigiano (1-7)

Diavola € 12

Pomodoro, Mozzarella, Origano, Salame Piccante (1-7)

Italia 2021 € 14

Pomodoro, Mozzarella, Pomodorini, Rucola, Burrata (1-7)





Pizze

Baccalà € 13

Mozzarella, baccalà, capperi essiccati, pomodorino (1-7-8)

Cornicione € 15

Mozzarella, porcini, olive taggiasche, cipolla di Tropea, bufala.
Nel cornicione: crema di ricotta, pepe rosa, basilico, cipolla di Tropea (1-7)

Bufala € 13

Pomodoro, Mozzarella, Bufala campana DOP, Pomodorini Freschi, Olio al Basilico (1-7)

Quattro Formaggi + 1 € 14

Mozzarella, Gorgonzola DOP, Taleggio stagionato DOP, Brie, "Caprin Vecc" Mazzoleni (1-7)

Quattro Stagioni € 12

Pomodoro, Mozzarella, Carciofi, Olive Nere, Prosciutto Cotto, Champignon (1-7)

Vegetariana € 11

Pomodoro, Mozzarella, Cipolla di Tropea, Zucchine, Melanzane, Radicchio (1-7)

Americana € 10

Pomodoro, Mozzarella, Wurstel, Patate Fritte * (1-7-8)

Calamari € 14

Pomodoro, Mozzarella, Calamari * (1-4-7-8)

Fornarina al Rosmarino € 6

Base Pizza, Rosmarino, Olio EVO (1)

Fornarina al Crudo € 10

Base Pizza, Prosciutto Crudo (1)

Puoi averle anche con... + € 2

Impasto Pinsa (1-6)

Impasto integrale (1-11)





Dessert

Sua Maestà il Babà € 8

Light: Babà classico con rum

Strong: Babà classico con doppio rum
(1-3-4-7-8)

Tiramisù € 7

(1-3-7)

Caprese € 7

cioccolato, mandorle e gocce di arancia
(1-3-7-8)

Sotto la Grignetta € 8

servita con bicchiere di Passito
(1-3-7-8)

Crema Brulée € 7

all'aroma di cannella, servita con quenelle di gelato
(3-7)

Meringa € 7

con colata di cioccolata calda
(1-3-7-8)

Sorbetto al Braulio € 5

(7)

Sorbetto al Limone € 5

Sorbetto al Caffè € 5





Birre

Stella Artois

Alla spina - Premium Lager - Dorata - 5,0% Vol

0,40 l € 6

Menabrea

Alla spina - Premium Lager - Chiara - 4,8% Vol

0,40 l € 6

Stella Artois Piccola - Menabrea Piccola

€ 3,5

Leffe Rouge

Alla spina - Belgian Strong Ale - Ambrata - 6,6% Vol

0,33 l € 6

Weltenburger Weiss

Alla Spina - Weiss - Dorata - 5,1% Vol

0,50 l € 6

Tipopils

In bottiglia - Pils - Chiara - 5,2% Vol

0,33 l € 5

Bibock

In bottiglia - Bock - Ambrata - 6,2% Vol

0,33 l € 5

Gaina

In lattina - Ipa - Ambrata - 6,0% Vol

0,33 l € 5

Fa Bala' l'Oeucc

In lattina - Ipa - Chiara - 5,3% Vol

0,33 l € 5

Birra Analcolica e Birra Senza Glutine

In bottiglia

0,33 l € 5

Bevande

Acqua Microfiltrata

0,75 l € 2,5

Bibite

0,33 l € 3

Spritz

€ 6

Per amari, grappe, superalcolici e altre bevande
chiedere allo Staff





Caffetteria

Caffè	€ 2
Liscio, Decaffeinato, Americano, Macchiato	
Caffè corretto	€ 3
Caffè Doppio	€ 3
Cappuccino e Latte Macchiato	€ 3
Orzo e Ginseng	€ 2,5
The caldo o Tisana	€ 3
Cioccolata calda	€ 5

Coperto € 2,50

Tabella Allergeni

- | | |
|----------------------------------|--|
| 1. Cereali contenenti Glutine | 8. Frutta a guscio |
| 2. Crostacei e prodotti derivati | 9. Sedano e prodotti derivati |
| 3. Uova e prodotti derivati | 10. Senape e prodotti derivati |
| 4. Pesce e prodotti derivati | 11. Semi di Sesamo e prodotti derivati |
| 5. Arachidi e prodotti derivati | 12. Anidride Solforosa e Solfiti |
| 6. Soia e prodotti derivati | 13. Lupini e prodotti derivati |
| 7. Latte e prodotti derivati | 14. Molluschi e prodotti e derivati |

* = Prodotto surgelato all'origine e somministrato senza modifica delle caratteristiche qualitative, previa rigenerazione

** = Prodotti sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura e conseguente congelamento presso la nostra cucina, al fine di garantire la qualità e la sicurezza, conformemente alla normativa vigente (Reg. CE 852/04 e s.m.i. e DDG 3742 della Regione Lombardia e s.m.i.)

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, cap. 3, lett. D, punto 3 e s.m.i.



Sequici sui Social !



facebook.com/babadulac



@babadulac



www.babadulac.com

*Scan the QR code for
English Menu!*

