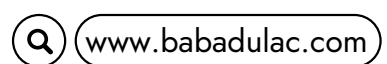
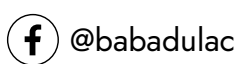


Babadulac

RISTORANTE & PIZZERIA





ANTIPASTI

ANTIPASTO DI LAGO € 14

Persico alla veneziana, patè di lavarello e trota affumicata
(1-3-4-7-8-9)

TARTARE DI GAMBERO ROSSO € 16

con cavoletti di Bruxelles, cavolfiore, cipolle di tropea, burrata, aceto balsamico
(1-2-7)

CATALANA DI MARE € 14

con estratto di pachino, sedano ghiaccio, cipolle marinate all'aceto, pesto di basilico
(2-4-9-14)

TARTARE DI MANZO € 14

con capperi, mousse di burrata al basilico, briciole di tarallo pugliese, cipolla caramellata, polvere di olive nere
(1-7-8)

ARANCINI DI ZUCCA € 10

con cuore di crescenza, su aioli alla salvia
(1-3-7)

SELEZIONE DI SALUMI MARCO D'OGGIONO € 16

serviti con il nostro gnocco fritto
(1-8)

con aggiunta di formaggi + €4
(7)

PRIMI



SCIALATIELLI AI FRUTTI DI MARE € 18

(1-2-4-14)



RAVIOLI PECORINO E MIELE € 14

con pesto di nocciole e polvere di peperone crusco
(1-3-7-8)



PACCHERI AL PROFUMO DI SICILIA € 18

con bisque e tartare di gambero rosso, granella di pistacchi
(1-2-7-8)



CACIO E PEPI € 12

con pepe nero, bianco e di Sichuan
(1-7)



PIZZOCCHERI DELLA VALTELLINA € 14

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

RISOTTO AI FUNGHI E CASTAGNE € 14

con fonduta di parmigiano 30 mesi e ceci croccanti
(7-8)

UN PIATTO CALDO! € 10

Vellutata o zuppa, in base alle verdure di stagione e all'ispirazione dello Chef
(7)



- Realizzati con la pasta fresca prodotta nel nostro laboratorio, utilizzando le migliori farine disponibili.





SECONDI

POLPO E CAPONATINA € 18

polpo grigliato con caponata di verdure
(8-14)

FRITTURA MISTA DI MARE € 20

accompagnata da salsa tartara
(2-3-4-5-8-12-14)

FILETTO DI BACCALÀ € 16

con carciofi in tre consistenze e pomodorini confit, su crema di piselli
(1-4)

PETTO D'ANATRA IN CBT € 18

con sua demì-glacé, gateau di patate con cuore di bufala
(1-6-7)

ROLLÉ DI MAIALE ALLE ERBE € 18

con brunoise di verdure croccanti, polenta al mascarpone
e riduzione al Franciacorta
(1-7-9-12)

CAESAR SALAD € 14

Pollo grigliato, iceberg, bacon, scaglie di Parmigiano,
crostini di pane e salsa Caesar
(1-3-4-7)

INSALATA BABADULAC € 14

Misticanza, salmone marinato, fagiolini verdi,
pomodorini, feta, edamame, noci caramellate
alla vaniglia e cannella, riduzione di aceto balsamico
(4-6-7-8)



CONTORNI

PATATE FRITTE ** €5
(1-5-8)

PATATE RUSTICHE CACIO E PEPE ** €8
(1-5-7-8)

VERDURE DI STAGIONE ALLA GRIGLIA €6

GNOCCO FRITTO €6
(1-5-8)

MENÙ BIMBI

FINO AI 10 ANNI, BIBITA COMPRESA

COTOLETTA CON PATATINE FRITTE ** €12
(1-3-5-8)

PASTA AL POMODORO O AL RAGÙ €8
(1-9)

PIZZA MARGHERITA O AMERICANA ** €10
(1-7) (1-5-8-7)

HAMBURGER €14
Carne di fassona, insalata, pomodoro, cheddar,
salsa BBQ e patatine fritte**
(1-3-5-7-8-11)

GELATO ARLECCHINO €5
Gelato fiordilatte con smarties
(7-8)



PINSE

IMPASTO A LUNGA LIEVITAZIONE COMPOSTO DA FARINE DI FRUMENTO, RISO E SOIA

GALLI & GUFU €13

Pomodoro, mozzarella, cipolla di Tropea, gorgonzola, 'nduja, burola
(1-6-7)

GLORIA €13

Mozzarella, taleggio, filetti di 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 romano
(1-6-7)

VALTELLINA €14

Pomodoro, mozzarella, bresaola, funghi porcini, casera
(1-6-7)

PICCANTE MA NON TROPPO €12

Pomodoro, mozzarella, 'nduja, rucola, burrata
(1-6-7)

MIKY €13

Mozzarella, prosciutto, scamorza, porcini, noci
(1-6-7-8)

DIEGO €14

Pomodoro, mozzarella, burrata, salame piccante, olive taggiasche, acciughe
(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, olio al basilico
(1-6-7)



PIZZE

MARGHERITA €9

Pomodoro, mozzarella
(1-7)

GIALLO MARGHERITA €12

Passata di datterini gialli, mozzarella, mozzarella di bufala, basilico, scorza di 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, guanciale, uovo, pepe nero
1/3 Amatriciana, con pomodoro, guanciale, pecorino romano, peperoncino
(1-3-7)

LE COLLINE DI BOLOGNA €12

Mozzarella, burrata, mortadella IGP, granella di pistacchio
(1-7-8)

CALAMARI €14

Pomodoro, mozzarella, calamari*
(1-4-7-8)

NAPOLI €10

Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano
(1-4-7)

PROSCIUTTO E FUNGHI €12

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon
(1-7)

PUOI AVERLE ANCHE CON IMPASTO PINSA +€2
(1-6)



PIZZE

ASSÀI €11

Mozzarella, zucchine grigliate, spianata, zola piccante, Parmigiano sul cornicione
(1-7)

CRUDO €13

Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo
(1-7)

DIAVOLA €12

Pomodoro, mozzarella, salame piccante
(1-7)

ITALIA 2021 €14

Pomodoro, mozzarella, pomodorini, rucola, burrata
(1-7)

BUFALA €13

Pomodoro, mozzarella, bufala campana DOP, pomodorini, olio al basilico
(1-7)

VEGETARIANA €11

Pomodoro, mozzarella, cipolla di Tropea, zucchine, melanzane, radicchio
(1-7)

AMERICANA €11

Pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine fritte**
(1-5-7-8)

PUOI AVERLE ANCHE CON IMPASTO PINSA +€2
(1-6)



PIZZE

ELENA €13
Pomodoro, mozzarella, crudo, rucola, "Caprin Vecc", aceto balsamico
(1-7)

FILO ROSSO €13
Mozzarella, salsiccia, scamorza, patate, guanciaie, peperoncino a fili
(1-7)

CUORE €14
Pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala a crudo, prosciutto crudo, pachino, basilico fresco
(1-7)

QUATTRO FORMAGGI +1 €14
Mozzarella, gorgonzola DOP, taleggio stagionato DOP, brie, "Caprin Vecc"
(1-7)

QUATTRO STAGIONI €13
Pomodoro, mozzarella, carciofi, olive nere, prosciutto cotto, champignon
(1-7)

FORNARINA AL ROSMARINO €5
Base pizza, rosmarino, olio EVO
(1)

FORNARINA AL CRUDO €10
Base pizza, prosciutto crudo
(1)

PUOI AVERLE ANCHE CON IMPASTO PINSA +€2
(1-6)



DOLCI

SUA MAESTÀ IL BABÀ €8

Light o Strong

(1-3-4-7-8)

TIRAMISÙ €7

(1-3-7)

CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO €7

(1-3-7-8)

TORTA DI GRANO SARACENO E MELE €7

con crema al caramello salato

(3-7-8)

MERINGA €7

con colata di cioccolata calda

(1-3-7-8)

LIMONCELLO E FRAGOLE €7

crema chantilly al limoncello, coulis di fragole e savoiardi

(1-3-7)

SORBETTO AL BRAULIO €5

(7)

SORBETTO AL LIMONE €5

SORBETTO AL CAFFÈ €5

(7)



BEVANDE

ACQUA MICROFILTRATA	0,75L	€2,5
BIBITE	0,33L	€3
SUCCHI DI FRUTTA		€3

CAFFETTERIA

CAFFÈ liscio, decaffeinato, macchiato (7)	€2
CAFFÈ corretto, doppio, americano	€2,5
CAPPUCCINO E LATTE MACCHIATO (7)	€3
ORZO E GINSENG (1)	€3
THE CALDO O TISANA	€3
CIOCCOLATA CALDA (7)	€5

COPERTO €2,5

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 derivati |

Tutti i prodotti con "*" sono 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 DGG 3742 della Regione Lombardia e s.m.i.)

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

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, capitolo 3, lettera D, punto 3 e s.m.i.



FOR ENGLISH MENU

PLEASE SCAN THE QR CODE



@babadulac



@babadulac



www.babadulac.com