

Babadulac

RISTORANTE & PIZZERIA



@babadulac



@babadulac



www.babadulac.com



ANTIPASTI

ANTIPASTO DI LAGO € 14

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

SPADA & GIN € 14

pesce spada marinato al gin, con gel alla menta, mayo acciughe e lime, sfere di anguria
(3-4)

ANTIPASTO DI MARE € 16

salmone marinato all'arancia, tartare di tonno e insalata tiepida di mare
(2-4-14)

TARTARE DI MANZO € 14

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

LA PARMIGIANA € 12

parmigiana di melanzane
(1-5-7-8)

CARPACCIO DI FASSONA € 12

marinato alle erbe, gel di rucola e grana, julienne di cipolle marinate e perle di melone
(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)



PACCHERI AL RAGÙ DI RICCIOLA

€ 18

(1-4-9)



AGNOLOTTI RICOTTA E LIMONE

€ 18

con riduzione di pachino, fonduta di Parmigiano,
pesto al basilico

(1-7)

RISOTTO ALLA BARBABIETOLA

€ 18

con crema di provola, salmerino al lime

(4-7)



CACIO E PEPE

€ 12

classica, con pecorino, Parmigiano Reggiano 30 mesi, pepe

(1-7)



PIZZOCCHERI DELLA VALTELLINA

€ 14

di grano saraceno, con patate, verza e formaggio Casera

(1-7)



- 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
(2-4-5-8-14) (3-12)

SCOTTATA DI TONNO € 18
marinato, con miele, zenzero e soia
(4-6)

PETTO D'ANATRA IN CBT € 18
con sua demì-glacé, gâteau di patate con cuore di bufala
(1-6-7)

TAGLIATA DI FASSONA PIEMONTESE € 18
con patate al forno, rucola e grana

CAESAR SALAD € 14
Pollo grigliato, iceberg, bacon, scaglie di Parmigiano,
crostini di pane e salsa Caesar
(1-3-4-7)

INSALATA PER L'ESTATE € 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

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)

[HOT]³ €14

Pomodoro, mozzarella, bufala, 'nduja di Spilinga, soppressata, habanero
(1-7)

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)



PIZZE

POLPO E CAPONATINA € 16

Pomodoro, mozzarella, polpo e caponatina
(1-7-8-14)

ASSÀI € 11

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

SIAMO AL TOP € 14

Mozzarella, "Caprin Vecc", taieggio stagionato DOP, casera, Tropea caramellata, Parmigiano
(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)

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, olio al basilico
(1-7)



PIZZE

ELENA €13

Pomodoro e mozzarella, crudo, rucola, "Caprin Vecc", aceto balsamico
(1-7)

FILO ROSSO €13

Mozzarella, salsiccia, provola, patate, guanciale, peperoncino a fili
(1-7)

CUORE €14

Pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala a crudo, crudo, pachino, basilico fresco
(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)

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)



DOLCI

SUA MAESTÀ IL BABÀ €8

Light o Strong

(1-3-4-7-8)

TIRAMISÙ €7

(1-3-7)

CHEESECAKE AL CIOCCOLATO BIANCO €7

con cuore di fragola e burro di arachidi

(1-5-7)

LIMONCELLO E FRAGOLE €7

crema chantilly al limoncello, coulis di fragole e savoiardi

(1-3-7)

TORTA DI CAROTE E NOCCIOLE €7

con crema pasticcera all'arancia

(1-3-7)

MERINGA €7

con colata di cioccolata calda

(1-3-7-8)

SORBETTO AL BRAULIO €5

(7)

SORBETTO AL LIMONE €5

SORBETTO AL CAFFÈ €5

(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) | €3 |

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