



@babadulac



@babadulac



www.babadulac.com



Benvenuti

Vi proponiamo un nuovo menù dedicato al pranzo, con cui desideriamo soddisfare le esigenze di chi cerca una proposta veloce a prezzi contenuti e di chi vuole gustare con tranquillità un menù più elaborato.

Tutti i piatti che troverete nella carta con la dicitura "FORMULA LUNCH" sono proposti, nei giorni feriali, ad un prezzo particolare, secondo la seguente tabella.

Un primo FORMULA LUNCH	€ 10
Un secondo FORMULA LUNCH	€ 13
Un primo FORMULA LUNCH + dolce	€ 15
Un secondo FORMULA LUNCH + dolce	€ 18
Un primo + un secondo, entrambi FORMULA LUNCH	€ 22
Un piatto unico	€ 17
Un piatto unico + dolce	€ 22

Per chi sceglie almeno una portata FORMULA LUNCH, acqua e coperto sono compresi nel prezzo.



Antipasti

ANTIPASTO DI LAGO € 16

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

TARTARE DI SALMONE € 16

con guacamole, burrata e gocce di passion fruit, su crumble di tarallo pugliese (1-2-7)

CARPACCIO DI TONNO € 14

con cipolle di Tropea marinate, demi-glace di manzo e maionese composta da capperi, acciughe, uovo e carne di vitello (3-4-8)

TARTARE DI MANZO € 16

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

ARANCINI DI ZUCCA € 14

con cuore di crescenza, crema di Parmigiano, su maionese alla salvia
(1-3-7-8)

SELEZIONE DI SALUMI MARCO D'OGGIONO € 18

serviti con il nostro gnocco fritto
(1-8)

Primi



SCIALATIELLI AI FRUTTI DI MARE € 20

(1-2-4-14)

**TAGLIATELLE CON FUNGHI PORCINI FORMULA
LUNCH**

(1-7)

**CALAMARATA CON RAGU' DI COSTINE FORMULA
LUNCH**

(1-9)

**SPAGHETTI ALLE VONGOLE LUPINI FORMULA
LUNCH**

(1-2-4-14)

**SPAGHETTONI ALL'AMATRICIANA FORMULA
LUNCH**

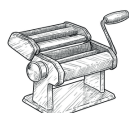
(1-7)

**PACCHERI ALLA CENERE FORMULA
LUNCH**

con gorgonzola e olive nere
(1-7)

PIZZOCCHERI DELLA VALTELLINA € 16

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



Tutti i primi piatti che vedete elencati sono realizzati con la pasta fresca prodotta nel nostro laboratorio, utilizzando le migliori farine disponibili.



Secondi

SALMONE LACCATO AL MIELE € 18

con julienne di verdure alla soia e crema all'aneto
(2-4-6-7)

POLPO E CAPONATINA € 18

polpo grigliato, con caponata di verdure
(8-14)

FRITTURA DI CALAMARI FORMULA LUNCH

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

LA PARMIGIANA FORMULA LUNCH

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

TAGLIATA DI MANZO FORMULA LUNCH

Con patate al forno

GUANCIA DI MANZO € 18

con riduzione al Primitivo, su purè al rosmarino
(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, fagiolini verdi, fave, mele, noci caramellate, pere e tofu
(3-4-6-7-8)



Piatto Unico

Un piatto unico, ogni settimana diverso, per massimizzare il gusto e ridurre i tempi.

Chiedere allo staff per la proposta della settimana e gli allergeni.





Contorni

Patate fritte** (1-8)	€ 5
Patate rustiche cacio e pepe (1-5-7-8)	€ 8
Verdure di stagione alla griglia	€ 6
Gnocco fritto (1-5-8)	€ 6

Menù Bimbi

Fino ai 10 anni, bibita compresa

CHICKEN NUGGETS XL CON PATATINE FRITTE** € 12
(1-3-8)

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

PASTA AL POMODORO O AL RAGÙ € 8
(1-9)

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

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



Pinse

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



SAPURE € 13

Mozzarella, mozzarella di bufala a crudo, cipolla caramellata, origano, acciughe, zeste di limone (1-4-6-7)

LEGGERA € 11

Mozzarella, ricotta, zucchine grigliate, pomodorini gialli e rossi, basilico (1-6-7)

GALLI & GUFİ € 13

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

GLORIA € 13

Mozzarella, taleggio, 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)





Pinse

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



AMATRICIANA € 12

Pomodoro, mozzarella, guanciale, cipolla, pecorino romano
(1-6-7)

MIKY € 13

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

DIEGO € 14

Pomodoro, mozzarella, burrata, spianata piccante, olive taggiasche, acciughe (1-4-6-7)

SARA € 14

Mozzarella, burrata, salmone, crema di pistacchio e zenzero
(1-4-6-7-8)

SCAPECE € 13

Mozzarella, burrata, zucchine, aceto balsamico, olio al basilico
(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)



Pizze

Puoi averle anche con impasto pinsa + € 2



MARGHERITA € 9

Pomodoro, mozzarella, basilico
(1-7)

GIALLO MARGHERITA € 12

Passata di datterini gialli, mozzarella, mozzarella di bufala a crudo, basilico, scorza di limone, datterini gialli a crudo (1-7)

ROMA, ROMA, ROMA € 14

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 € 13

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

CALAMARI € 14

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

NAPOLI € 10

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

BUFALA € 14

Pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala a crudo, pomodorini, olio al basilico (1-7)

PROSCIUTTO E FUNGHI € 13

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





Pizze

Puoi averle anche con impasto pinsa + € 2



VIOLA € 12

Mozzarella, gorgonzola, cavolo viola, sciroppo d'agave, crumble di noci
(1-7-8)

AMALFI € 12

Mozzarella, scamorza affumicata, salsiccia piccante Napoli, patate al forno schiacciate, cipolla al rosmarino (1-7)

CARCIOFA € 13

Mozzarella, cuori di carciofo, taleggio, crema di carciofi, pistacchi
(1-7-8)

ASSÀI € 13

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

CRUDO € 13

Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo
(1-7)

DIAVOLA € 12

Pomodoro, mozzarella, spianata piccante
(1-7)

ITALIA 2021 € 14

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

VEGETARIANA € 11

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



Pizze

Puoi averle anche con impasto pinsa + € 2

ELENA € 13

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

FILO ROSSO € 13

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

CUORE € 14

Pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala a crudo, prosciutto crudo, pomodorini, basilico fresco (1-7)

AMERICANA € 11

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

QUATTRO FORMAGGI +1 € 14

Mozzarella, gorgonzola, taleggio stagionato, brie, "Caprin Vecc" (1-7)

QUATTRO STAGIONI € 13

Pomodoro, mozzarella, carciofi, olive taggiasche, prosciutto cotto, funghi 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
(1-3-4-7-8)

TIRAMISÙ € 7
(1-3-7)

RICOTTA e PERE € 7
Morbido in coppa con ricotta, pere, nocciole, zenzero e rum (7-8)

TORTA DI GRANO SARACENO E MELE € 7
con crema al caramello salato (3-7-8)

MERINGATA € 7
con colata di cioccolato calda (1-3-7-8)

CIOCCOLATO E BAILEYS € 7
Semisfera al cioccolato con cuore alla crema di Baileys, su biscotto al cioccolato (1-3-7-8)

PANNA COTTA VANIGLIA E AGRUMI € 7
con crema al pistacchio (1-3-7-8)

SORBETTO
AL BRAULIO, AL CAFFÈ, AL LIMONE € 5
(7) (7)





Bevande

Acqua microfiltrata 0,75L	€ 2,5
Bibite 0,33L	€ 4
Succhi di frutta	€ 3

Caffetteria

Caffè liscio, decaffeinato, macchiato (7)	€ 2
Caffè corretto, americano, marocchino (7)	€ 2,5
Caffè Doppio e Cappuccino (7)	€ 3
Orzo e Ginseng (1-7)	€ 2,5
Tè caldo o Tisana	€ 4
Cioccolata calda (7)	€ 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 derivati |

Allergene 1, farine utilizzate: semola, grano saraceno integrale, grano tenero 00

Tutti i prodotti con "*" sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura e conseguente congelamento presso la nostracucina, al fine di garantire la qualità e la sicurezza, conformemente alla normativa vigente (Reg.CE 852/04 e s.m.i. e DGG3742 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 preventivo 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