

Le pietanze e prezzi indicati sono aggiornati al 24/02/2019, potrebbero subire modifiche o variazioni. Per il menu aggiornato, i prezzi attuali e l'elenco degli ingredienti vai alla pagina: <https://bologna.mymenu.it/ristoranti/baladin>

DOLCI BALADIN

BIRRAMISU' € 5,00
CREMA AL MASCARPONE, CACAO E OVVIAMENTE BIRRA ANZICHE' CAFFE'!

Sandwich

Bologna Burger € 7,00
Mortadella di Bologna IGP, carpaccio di zucchine, pesto di rucola, granella di pistacchi.

Club Porky Sandwich € 7,50
pane in cassetta del forno Calzolari, prosciutto cotto Branchi, maionese, misticanza, grana.

Club turkey sandwich € 7,00
Pane artigianale in cassetta, tacchino arrosto a fette, maionese al curry, pomodoro, songino

Sandwich alla mortadella € 7,50
Ciabatta alle patate del forno Calzolari, mortadella IGP, squacquerone, rucola e pesto di pistacchio.

L'hamburgeria a crudo-Carne-

Cheeseburger maxi € 12,50
200 gr. di tartare di fassone La Granda (presidio Slow Food), caprino (caseificio Alta Langa) profumato all'erba cipollina, pomodoro disidratato, songino

Cheeseburger mini € 8,00
100 gr. di tartare di fassone La Granda (presidio Slow Food), caprino (caseificio Alta Langa) profumato all'erba cipollina, pomodoro disidratato, songino

L'italico maxi € 13,50
200 gr. di tartare di fassone piemontese con mozzarella di bufala, pomodorini confit, cipolla di tropea, olio al basilico

L'italico mini € 9,50
100 gr. di tartare di fassone piemontese con mozzarella di bufala, pomodorini confit, cipolla di tropea, olio al basilico

La battuta di fassone maxi € 12,00
200 gr. di tartare di fassone La Granda (presidio Slow Food), salsa all'uovo, germogli freschi di stagione

La battuta di fassone mini € 7,00
100 gr. di tartare di fassone La Granda (presidio Slow Food), salsa all'uovo, germogli freschi di stagione

La grassa burger maxi € 13,50
200 gr. di tartare di fassona piemontese, ciabatta alle patate del forno Calzolari, spuma di mortadella, rucola, grana, riduzione di aceto balsamico

La grassa burger mini € 9,50
100 gr. di tartare di fassona piemontese, ciabatta alle patate del forno Calzolari, spuma di mortadella, rucola, grana, riduzione di aceto balsamico

Tirolese burger maxi € 13,00
200 gr. di tartare di fassone avvolta nello speck con gorgonzola fuso, noci

Tirolese burger mini € 9,00
100 gr. di tartare di fassone avvolta nello speck con gorgonzola fuso, noci

Taglieri di affettati

Crudo di parma 24 mesi Bufala campana DOP € 11,00
Crudo di parma 24 mesi Bufala campana DOP-(250g)

Tagliere di mortadella IGP piada croccante e squacquerone. € 9,00
Tagliere di mortadella IGP piada croccante e squacquerone.

DARLING SPUDS

Darling Spuds -Sale marino e aceto balsamico di Modena € 2,00
Non c'è dubbio, gli Italiani la sanno lunga in fatto di cucina "autentica"! Ecco perché abbiamo girato in lungo in largo prima di scovare l'aceto balsamico più raffinato per impreziosire le nostre Darling Spuds con un tocco extra di classe.

Darling Spuds-Formaggio, porri e pepe rosa € 2,00
Un sapore robusto e corposo per gli amanti delle patatine più esigenti. Voi che ve ne intendete, sapete bene che il pepe rosa, grazie al suo gusto più dolce e delicato, è diventato più ricercato del pepe nero.

Darling Spuds-Panna acida con un pizzico di peperoncino messicano € 2,00
Sciccheria, ecco la parola giusta! Grazie alle carezze della panna acida, il "colpo" del peperoncino, quando raggiunge il vostro palato, sembra più il calcio di un asino in pantofole rosa, che una basto

Darling Spuds-Peperoncino Jalapeno arrostito sul fuoco € 2,00
Il diavolo fa le pentole...ma non i coperchi! Quando abbiamo deciso di creare il nostro prodotto più "focoso", volevamo proporvi solamente i peperoncini più raffinati, dal gusto audace, con una piccantezza intriga

Durling spuds Crushed Natural Sea Salt € 2,00

A noi piace il sale! Questo gusto classico può sembrare a prima vista un po' banale e scontato, ma - diciamoci la verità - il proverbio "avere sale in zucca" non è mica nato per caso!

Hamburgeria a crudo -Pesce-

L'orto e il mare € 10,00

100 gr. di tartare di salmone (o altro pesce in caso di non disponibilità), citronette all'arancia, insalatina di finocchi, salsa yogurt tzatziki

L'orto e il mare maxi € 15,50

200 gr. di tartare di salmone (o altro pesce in caso di non disponibilità), citronette all'arancia, insalatina di finocchi, salsa yogurt tzatziki

La battuta di pescato € 10,00

100 gr. di tartare di tonno (o altro pesce in caso di non disponibilità), salsa all'uovo al wasabi, germogli freschi di stagione

La battuta di pescato - 200gr € 15,50

200 gr. di tartare di tonno (o altro pesce in caso di non disponibilità), salsa all'uovo al wasabi, germogli freschi di stagione

Nipponico € 10,00

100 gr. di tartare di tonno (o altro pesce in caso di non disponibilità), erba cipollina, olio profumato allo zenzero, semi di sesamo

Nipponico - 200gr € 15,50

200 gr. di tartare di tonno (o altro pesce in caso di non disponibilità), erba cipollina, olio profumato allo zenzero, semi di sesamo

Birre Baladin Magnum 1.5LT

Noel liquirizia 2018 1,5LT € 30,00

Birra di color marrone tonaca di frate, si presenta con una schiuma compatta e persistente di color beige scuro e, al naso, con un bouquet in cui spiccano il profumo di liquirizia e, a seguire, frutta cotta e note vagamente legnose. Al palato nuovamente liquirizia, frutta secca, biscotto, cioccolato e leggere sfumature agrumate provenienti dal dry hopping.

Piatti del giorno

PIATTO DEL GIORNO

Sandwich con filetti di trota affumicata con tzatziki(no aglio), avocado, pomodoro confit, misticanza ,cipolla e semi di senape.

Attualmente non disponibile

Insalate

Acquadolce salad	€ 8,00
Misticanza, trota affumicata, pomodoro ciliegino, avocado, semi di sesamo, cipolla fresca di Tropea, top dressing al miele, senape (olio, aceto di vino bianco, miele, senape, sale e pepe)	
Insalata come la vuoi tu	€ 6,50
Insalata verde di base. Scegli fino a massimo 4 ingredienti da aggiungere	
L'italiana	€ 8,00
Misticanza, pomodori secchi, olive taggiasche, acciughe "Marino", cipolle di Tropea, mozzarella di bufala campana DOP, origano	

Bibite

Acqua Bolle Lurisia da 50cl.	€ 1,00
Acqua Stille Lurisia da 50cl.	€ 1,00
Acqua Tonica Lurisia	€ 3,00
Acqua Tonica è un presidio Slow Food, quello dei Chinotti di Savona. Aroma fine e persistente in cui riemergono i sentori agrumati accompagnati da una gradevole nota amara.	
Aranciata Lurisia	€ 3,00
Prodotta con l'estratto delle "Arance del Gargano IGP. Profumo intenso, decisi sentori di agrumi, fiori primaverili e di essenze erbacee.	
BeviFrutta Baladin Albicocca e bergamotto	€ 4,00
Succo di frutta 100% naturale senza conservanti e coloranti.	
BeviFrutta Baladin Pera e zenzero	€ 4,00
Succo di frutta 100% naturale senza conservanti ne coloranti.	
BeviFrutta Baladin Pesca e coriandolo	€ 4,00
Succo di frutta 100% naturale senza conservanti ne coloranti.	
Cedrata Baladin	€ 3,00
Solo acqua, zucchero di canna, succo di limone, anidride carbonica e l'infuso di cedro calabro di Diamante. Non contiene nessun colorante né conservante.	
Chinotto Lurisia	€ 3,00
Profumo intenso d'agrume e di spezie. Un bouquet particolarmente complesso: agrumi, erbe, spezie e caramello amaro.	

Gazzosa Lurisia € 3,00

Dal profumo schietto e vivace di limone, particolarmente equilibrata e corposa.

Ginger Baladin € 3,00

Per ingredienti solo acqua, zucchero di canna, succo di limone, anidride carbonica e infuso d'erbe e scorze di arancia del Gargano IGP, spezie e vaniglia.

Mela Zen € 3,00

La ricetta utilizza mele e zenzero, due eccellenze dell'agricoltura. Fresca, gustosa, intrigante.

Sidro Baladin in bottiglia da 25cl. € 4,00

leggermente alcolico, 4% vol.

Spuma nera Baladin € 3,00

Sulla base dell'agrumato chinotto, l'uso di radice di rabarbaro e infuso di scorza di arancia e vaniglia. Senza coloranti o conservanti.

Birre speziate

Isaac da 33cl. € 5,00

Un leggero profumo di lievito, agrumi e albicocca che vanno a perdersi in armonie speziate di coriandolo e arance sbucciate.

Isaac da 75cl. € 11,00

Un leggero profumo di lievito, agrumi e albicocca che vanno a perdersi in armonie speziate di coriandolo e arance sbucciate.

Nora da 33cl. € 5,00

Sentore di spezie e di grano khorasan KAMUT® da agricoltura biologica con note di aromi orientali, zenzero e agrumi. Profumi e gusti sono dolcemente equilibrati.

Nora da 75cl. € 11,00

Sentore di spezie e di grano khorasan KAMUT® da agricoltura biologica con note di aromi orientali, zenzero e agrumi. Profumi e gusti sono dolcemente equilibrati.

Wayan da 33cl. € 5,00

5 cereali: orzo, farro, frumento, segale e grano saraceno. 9 spezie di cui 5 tipi di pepe, con sentori di fiori di zagara, pera e bergamotto.

Wayan da 75cl. € 11,00

5 cereali: orzo, farro, frumento, segale e grano saraceno. 9 spezie di cui 5 tipi di pepe, con sentori di fiori di zagara, pera e bergamotto.

Birre puro malto

Elixir da 75cl. € 13,00

Frizzante dal corpo deciso. Nasce da lieviti che derivano da quelli utilizzati per gli "Islay Whisky", è di colore ambrato e ha una schiuma fitta.

Leon da 33cl. € 5,00

Scura, con una buona schiuma, è indimenticabile per le sue note di cioccolato che vanno a mescolarsi con profumi di frutta secca, liquirizia e toffee.

Leon da 75cl. € 11,00

Scura, con una buona schiuma, è indimenticabile per le sue note di cioccolato che vanno a mescolarsi con profumi di frutta secca, liquirizia e toffee.

Super da 75cl. € 11,00

Di color ambra, profuma di frutti tropicali, di banana e marzapane. Armonia fatta birra che lascia un ricordo di frutta secca e aromi di mandorla.

Le birre luppolate

Nazionale da 33cl. € 5,00

La prima birra 100% italiana, ottenuta da materie prime nazionali. Birra volutamente semplice: acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito e due spezie (bergamotto e coriandolo).

Nazionale da 75cl. € 11,00

La prima birra 100% italiana, ottenuta da materie prime nazionali. Birra volutamente semplice: acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito e due spezie (bergamotto e coriandolo).

Open Rock'n'Roll 33cl. € 5,00

Acqua, malto d'orzo, luppoli americani, lievito e pepe per un carattere indiscutibilmente Rock'n'Roll.

Open Rock'n'Roll da 75cl. € 11,00

Acqua, malto d'orzo, luppoli americani, lievito e pepe per un carattere indiscutibilmente Rock'n'Roll.

Super Bitter da 33cl. € 5,00

Note maltate, i sentori di caramello e frutta secca, ben bilanciano il tipico amaro del luppolo. L'elevato grado alcolico (8 gradi) è mascherato dalla struttura.

Super Bitter da 75cl. € 11,00

Note maltate, i sentori di caramello e frutta secca, ben bilanciano il tipico amaro del luppolo. L'elevato grado alcolico (8 gradi) è mascherato dalla struttura.

Le birre Open

Open Amber da 33cl. € 5,00

Una birra che unisce le caratteristiche dei malti caramello e ambrati con gli aromi dei luppoli americani.

Open Amber da 75cl. € 11,00

Una birra che unisce le caratteristiche dei malti caramello e ambrati con gli aromi dei luppoli americani.

Open Gold da 33 cl. € 5,00

Interpretazione "baladiniana" dello stile APA (American Pale Ale). Al naso si ritrova l'agrumato dei luppoli americani. In bocca sono evidenti gli spunti agrumati di pompelmo che ben si accompagna al piacevole aroma amarognolo del luppolo.

Open Gold da 75cl. € 11,00

Interpretazione "baladiniana" dello stile APA (American Pale Ale). Al naso si ritrova l'agrumato dei luppoli americani. In bocca sono evidenti gli spunti agrumati di pompelmo che ben si accompagna al piacevole aroma amarognolo del luppolo.

Open White da 33cl. € 5,00

Al naso si sprigionano gradevoli profumi di agrumi, lievito e frumento. In bocca si propone molto fresca e saporita di note di agrumi e coriandolo.

Open White da 75cl. € 11,00

Al naso si sprigionano gradevoli profumi di agrumi, lievito e frumento. In bocca si propone molto fresca e saporita di note di agrumi e coriandolo.

Le birre gluten free

Birra Nazionale gluten free 3.3 € 5,00

Agli ingredienti italiani: acqua, malto d'orzo, luppolo e spezie (bergamotto e coriandolo), viene aggiunto del riso Carnaroli che ne riduce sensibilmente il contenuto di glutine.

Le birre speciali

Mama Kriek da 75cl. € 13,00

Ispirata alle classiche kriek, le birre alla frutta belghe. Ottima come aperitivo, porta dentro di sé quel legame con la terra che rappresenta l'origine.

Metodo Classico Riserva 2015 da 75cl. € 24,00

la birra Baladin "Metodo Classico" è il simbolo per eccellenza del concetto di rifermentazione in bottiglia, alc. 10%

Mielika da 75cl. € 13,00

Il suo nome deriva dal miele d'erica e si presenta di color oro antico con schiuma ampia e profumata. Il naso viene invaso da aromi dove spiccano sia note di miele che un sentore di arancia amara.

Pop Baladin in lattina da 33cl. € 4,50

La luppolatura a freddo ? dry hopping ? che utilizza luppolo in fiore qualità Mosaic e Cascade prodotto in Italia, le dona delicate note erbacee ben bilanciate con la parte maltata.

Wayan Sour Edition 2011

€ 13,00

5 cereali: orzo, farro, frumento, segale e grano saraceno. 9 spezie di cui 5 tipi di pepe. Frizzante e rinfrescante, di colore chiaro, si presenta leggermente torbida. Sentori di fiori di zagara, pera e bergamotto.

Zucca da 75cl.

€ 13,00

La presenza della zucca e l'aroma di cannella sono ben equilibrate tanto da farne una birra piacevolissima.
