



*menù*

## CIAO BALOS

sono Nicola e ti do il benvenuto al Ristorante degli Olivi.

Qui, tra una padella che sfrigola e una bottiglia di vino  
che si apre, portiamo in tavola ogni giorno la nostra passione.  
Insieme alla mia squadra lavoriamo con il sorriso, seguendo un  
sogno semplice: farti stare bene, davvero.

La nostra specialità è una cucina di pesce che profuma  
di mare e modernità, dove ogni piatto nasce  
da materia prima fresca, attenzione ai dettagli e...  
un generoso giro d'olio extravergine di oliva  
(che non manca mai).

*Buon appetito!*



# MENU DEGUSTAZIONE

## **IL SUD IN UN BOCCONE**

Tartare di tonno alla mediterranea con cipolle di Tropea in agrodolce, frutti del capperò, polvere di olive e pane Carasau

## **NON SONO UN CALAMARO**

Calamarata di Gragnano con battuta di tonno fresco, stracciatella di bufala e pistacchio.

## **GRAN FRITTO DEGLI OLIVI**

Frittura croccante e leggera:  
calamari, gamberi, scampo e verdure in pastella dorata.

**35**

**Fatti consigliare dal Balòs, è anche sommelier:**

**Scegli l'abbinamento di 2 calici! + 11**

**Consiglio: scegli l'abbinamento con la selezione di olii degli Olivi - 5**



# ANTIPASTI

## IL SUD IN UN BOCCONE

Tartare di tonno alla mediterranea con cipolle di Tropea in agrodolce, frutti del capperi, polvere di olive e pane Carasau - 18

## CRUDO DEGLI OLIVI

**Il nostro antipasto per gli amanti del mare!**

Tartare di tonno e gamberi argentini, gamberi rossi di Mazara, salmone marinato carpaccio di pesce spada e di branzino e scampi  
Il tutto finito al tavolo con l'olio della selezione Degli Olivi - 30

**Provalo con: Calice di Caminella Millesimato +7**

## IL GRATINATO DI MARE

**Il tris che conquista!**

Scampi, capesante e gamberoni al forno con la nostra ricetta segreta della panatura croccante - 16

## IL TAGLIERONE DELLA TRADIZIONE

Una selezione di salumi e formaggi:  
Speck dell'Alto Adige, coppa di Parma, salame bergamasco e formaggi Orobici con stick di polenta frita - 18



## IL TAGLIERE DELLA TRADIZIONE

**L'antipasto perfetto**

Una selezione di salumi e formaggi:  
speck dell'Alto Adige, coppa di Parma, salame bergamasco e formaggi Orobici con stick di polenta frita - 10

## L'E' ÒN AN CHE SPETE

**-Cit. Bepi & The Prismas**

Trippa in umido con fagioli, verdure e crostone di pane home made - 14

## CONTRASTI D'AUTUNNO

Sformatino di radicchio rosso ripieno di ricotta con noci tostate e riduzione al Valcalepio rosso - 14



## I PRIMI

### MAMMA BUTTA LA PASTA!

Che goduria!

Tagliolini all'astice fresco - 28

### NON SONO UN CALAMARO

Attenzione, crea dipendenza:

Calamarata di Gragnano con battuta di tonno fresco, stracciatella di bufala e pistacchio - 18

Consiglio: abbinaci un calice di Auravera + 7



### PASSEGGIATA NEL BOSCO

Ravioli home made al cervo, burro montato e castagne al miele - 18

## I SECONDI

### GRAN FRITTO DEGLI OLIVI

Frittura croccante e leggera: calamari, gamberi, scampo e verdure in pastella dorata - 23

### IL MEGLIO DEL MARE

Per chi ama il fuoco e il profumo del mare.

Grigliata mista di pesce:

gamberoni, branzino, salmone e tonno - 25

Abbinaci un bel calice di rosè bergamasco, è un'accoppiata vincente! - 7

### TONNO D'ORIENTE

Tagliata di tonno fresco su zucchine spadellate con salsa al teriyaki - 22

NON SONO UN CALAMARO



### TRA GRANO E MARE

Spaghettoni di Gragnano alla chitarra all'aglio, olio e peperoncino con bottarga di muggine - 16

Consiglio: provalo con i gamberi rossi + 6

### EQUILIBRIO

Risotto Carnaroli con bisque di crostacei, scampi crudi, gel al lime e crumble di mandorle - 18

### I BALOS VANNO A MANTOVA

Gnocchi di zucca fatti in casa su fonduta al camembert e amaretti - 15



IL MEGLIO DEL MARE

### IL BIANCO E L'ORO

Merluzzo mantecato alla vicentina su polenta - 22

### ANIMO SELVATICO

Come noi!

Bocconcini di cervo al vino rosso servito con polenta bergamasca - 24

Provalo con la polenta concia +3

### MAIALINO DEL BALOS

Ricetta segreta

Costine di maiale cotte a bassa temperatura con salsa BBQ, patate arrosto e verdure di stagione - 22

Consiglio: provalo con la birra Sguaraunda +8

# LE PIZZE DEGLI OLIVI

## FOCACCIA DEGLI OLIVI

Focaccia gourmet con spada affumicato, salmone affumicato, gamberi rossi e mousse di Philadelphia - 20

**Rendila ancora più speciale con l'aggiunta di tartare di tonno - 5**

## GEWISS

Pomodoro, mozzarella, gamberi, tonno e salmone affumicato - 18

## ESTIVA

Pomodoro, pomodorini freschi, burrata, tartare di tonno aggiunta dopo cottura, foglie di menta - 16



## GIRO D'OLIO

Pomodoro, burrata, pesto e prosciutto crudo - 14

## FRUTTI DI MARE

Pomodoro, mozzarella, gamberi, cozze, vongole, calamari - 14

## LARA

Pomodoro, mozzarella, gamberi, ricotta, zucchine - 14

## MARGHERITA DEI BALOS

Crema di pomodorini gialli, bufala, pomodorini e pesto basilico - 12

## VALPREDINA

Mozzarella, salsiccia, taleggio - 13

## BOSCAIOLA

Pomodoro, mozzarella, speck, porcini, brie - 13

## SQUISITA

Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, bufala, rucola - 14

## VALTELLINESE

Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana - 14

## SAN LEONE

Pomodoro, mozzarella, salame bergamasco, polenta frita, porcini - 13

## JUNIORES

Mozzarella, scamorza, patate al forno, salsiccia, olio al rosmarino - 13  
Abbinata alla IPA Concarena alla spina +7

## NON AVANZARE LE CROSTE PUCCIALE NELL'OLIO!

Selezione di tre olii: Olio nostrano bergamasco, Olio del Garda e Olio Toscano - 5



# LE PIZZE CLASSICHE

## **BUFALINA**

Pomodoro, mozzarella, pomodorini,  
basilico, mozzarella di bufala - 11

## **AMERICANA**

Pomodoro, mozzarella, patatine, wurstel - 8,5

## **PROSCIUTTO COTTO**

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto - 8

## **PROSCIUTTO E FUNGHI**

Pomodoro, mozzarella,  
prosciutto cotto, champignon - 9

## **CAPRICCIOSA**

Pomodoro, mozzarella, origano, prosciutto cotto,  
olive, carciofi, champignon - 10

## **PORCINI**

Pomodoro, mozzarella, porcini - 10

## **QUATTRO STAGIONI**

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto,  
olive, carciofi, champignon - 9

## **DIAVOLA**

Pomodoro, mozzarella, spianata piccante - 9

## **QUATTRO FORMAGGI**

Pomodoro, mozzarella, taleggio,  
gorgonzola, grana a scaglie - 9,5

## **TONNO E CIPOLLE**

Pomodoro, mozzarella,  
tonno, cipolle di Tropea - 10

## **ORTOLANA**

Pomodoro, mozzarella, basilico, zucchine,  
melanzane, spinaci, pomodorini - 10

## **CAPRESE**

Pomodoro, mozzarella, pomodorini, basilico - 7,5

## **NAPOLI**

Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano - 8

## **ROMANA**

Pomodoro, mozzarella, acciughe,  
olive, capperi, origano - 9

## **TREVIGIANA**

Mozzarella, radicchio, scamorza - 10

## **GOLOSA**

Mozzarella, gorgonzola, noci - 10

## **CALZONE LISCIO**

Pomodoro, mozzarella,  
prosciutto cotto, basilico - 8

## **CALZONE FARCITO**

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto,  
carciofi, olive, champignon - 10

**Impasto Integrale +1,5**

## BIRRE

### MAXLRAINER HELLES

Alla spina

20cl | 3,5 / 40cl | 6

### CONCARENA IPA

Alla spina

20cl | 4,5 / 40cl | 7

### ICHNUSA

Non filtrata

33cl | 5,5

### FRANZISKANER ROSSA DUNKEL

50cl | 6,5

### FRANZISKANER WEISS

50cl | 6,5

### BIRRA ARTIGIANALE

50cl | 8

## BIBITE

### ACQUA NATURALE GAVERINA

75cl | 2,8

### ACQUA FRIZZANTE GAVERINA

75cl | 2,8

### COCA-COLA

33cl | 3,5

### COCA-COLA ZERO

33cl | 3,5

### FANTA

33cl | 3,5

### SPRITE

33cl | 3,5

### THE LIMONE / PESCA

33cl | 4

### TONICA

3,5

### LEMON SODA

4