



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 cappero, 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 verdurine 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



CONDIVIDERE DA

IL SUD IN UN BOCCONE

Tartare di tonno alla mediterranea con cipolle di Tropea in agrodolce, frutti del cappero, 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 fritta - 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 fritta - 10

L'E' ON AN CHE SPETE

-Cit. Bepi & The Prismas

Trippa in umido con fagioli, verdurine 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 verdurine 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 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 verdurine di stagione - 22

Consiglio: provalo con la birra Sguaranda +8

LE PIZZE DEGLI OLIVI

PIZZA ESTIVA



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 fritta, porcini - 13

JUNIORES

Mozzarella, scamorza, patate al forno, salsiccia, olio al rosmarino - 13

Abbinala 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 FARCIITO

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

ICHNUZA

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