



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!



Balos,
**PARTI CON UN
BELL'APERITIVO!**

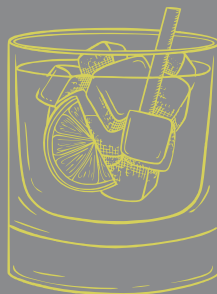
MAURO TONIC

8



SPRITZ – HUGO – NEGRONI – AMERICANO

5



La nostra carta

Scopri il menu completo



MENU DEGUSTAZIONE

IL MENU DEL BALOS

CUORE ROSA

Cubo di salmone marinato alla barbabietola,
gel all'aneto e crostini al nero di seppia.

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 con
calamari, gamberi, scampi e verdurine.

35

Abbinato a 2 calici scelti dal Balòs +11
Aggiungi la selezione di oli degli Olivi +5



ANTIPASTI



GRAN PLATEAUX DEGLI OLIVI

Scampi, gamberi rossi di Sicilia, gamberi argentini, tartare di tonno, cubo di salmone marinato, salmone affumicato, spada affumicato e focaccia calda - 70

Provalo con: Caminella Metodo Classico / Millesimato.



IL SUD IN UN BOCCONE

Tartare di tonno alla mediterranea, cipolline in agrodolce, frutti del capperi, gazpacho di pomodoro e pane carasau - 18

PORTEM OL PA'

Sauté di cozze al pomodoro, olio al prezzemolo e crostini del nostro forno - 14

CUORE ROSA *Provalo anche alla carta!*

Cubi di salmone marinato alla barbabietola, gel all'aneto e crostini al nero di seppia - 16

L'ORTO IN FIORE *Vegetariano*

Flan di zucchine e i loro fiori, brunoise di carote, semi di papavero e salsa alla paprika - 14

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

CRUDO D'ALPE

Carpaccio di manzo marinato al vino rosso e ginepro, mousse di capra, misticanza e scorza di limone - 16

POLPO TAGGIASCO

Insalata di polpo, patate, olive taggiasche, e pomodorini - 15

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 del Balòs: provalo con un calice di Auravera +7



COSTIERA

Spaghettoni trafilati al bronzo mantecati al limone, acciughe del Cantabrico e polvere di menta - 16

I SECONDI

FUORI PORTO

Filetto di pagro del mediterraneo scottato in padella su zucchine in escabece - 29

GRAN FRITTO DEGLI OLIVI

La nostra star!

Frittura croccante e leggera con calamari, gamberi, scampi e verdure - 25

IL PESCATO DELLE OROBIE

Filetto di salmerino lombardo allo zafferano con insalata di finocchi e arancia - 22

GLI GNOCCHI DELLA CHEFFINA

Gnocchi di patate in crema di zucchine, fiori di zuccina, stracciatella e crumble di mandorle - 14

SIMONE IL BRESCIANO

Uno dei più golosi!

Risotto Carnaroli sfumato al Franciacorta, mantecato al burro di spiedo bresciano e scaglie di Bagòss - 18

I RAVIOLI DEI BALOS

Ravioli di pasta fresca ripieni d'agnello, mantecati al burro al rosmarino e semi di papavero - 18

POLPO ARROSTO

Tentacolo di polpo arrosto con purea di carote - 25

Consiglio del Balòs: provalo con un calice di rosé bergamasco.

TAGLIATA DI MANZO

Tagliata di scamone di manzo con patate al forno - 22

Provala con scaglie di Bagòss +3

MI SONO SCOTTATO IL DITO

Costolette d'agnello allo scottadito con salsa Robespierre e patata dolce al forno - 24

NON SONO UN CALAMARO



GRAN FRITTO DEGLI OLIVI



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 - 18



GIRO D'OLIO

Pomodoro, burrata, pesto e prosciutto crudo - 16

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

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

VALPREDINA

Mozzarella, salsiccia, taleggio - 13

JUNIORES

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

LOMBARDA

Mozzarella, taleggio, porcini e bresaola - 14



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 - 10

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

NAPOLI

Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano - 8

ROMANA

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

TREVIGIANA

Mozzarella, radicchio, scamorza - 10

GOLOSA

Mozzarella, gorgonzola, noci - 10

PER CHI NON SI ACCONTENTA

Chiedi i nostri impasti speciali e cambia marcia alla tua pizza.

Impasto Integrale +2

BIRRE

BIONDA HOFBRÄU ORIGINAL / URHELL

Alla spina

20cl - 3,5 / 40cl - 6

ROSSA GRAF TOERRING BOCK

Alla spina

20cl - 4,5 / 40cl - 7

ICHNUSA

Non filtrata

33cl - 5

HUBER WEISS

50cl - 6,5

BIRRE ARTIGIANALI

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