

PANINI & Co.

CONSULTARE LE LAVAGNE IN SALA PER LE NOVITA' IN CUCINA E NEL BICCHIERE

TUTTE LE SALSE SONO DI NOSTRA PRODUZIONE

SI AVVISA LA CLIENTELA CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI IN QUESTO LOCALE, POSSONO ESSERE CONTENUTI INGREDIENTI O COADIUVANTI CONSIDERATI ALLERGENI. TALI INFORMAZIONI SONO DISPONIBILI RIVOLGENDOSI AL PERSONALE DI SALA CHE È A DISPOSIZIONE PER FORNIRVI LA DOCUMENTAZIONE NECESSARIA

✓ Cereali contenenti glutine e prodotti derivanti (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)	✓ Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia, castagne)	✓ Arachidi e prodotti a base di arachidi
✓ Crostacei e prodotti a base di crostacei	✓ Sedano e prodotti a base di sedano	✓ Soia e prodotti a base di soia
✓ Uova e prodotti a base di uova	✓ Senape e prodotti a base di senape	✓ Latte e prodotti a base di latte
✓ Pesce e prodotti a base di pesce	✓ Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	✓ Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
		✓ Lupini e prodotti a base di lupini
		✓ Molluschi e prodotti a base di molluschi

Renato Basso

PIZZADOPPIOCRUNCH

- CADORNA:** Stracchino e Fiordilatte, con Sfoglie di Zucca, Crema di Borlotti e Verza in Padella € 8,00
- MOSCOVA:** Bufala Campana DOP, Insalata di Rucola e Grana, Bresaola di Fassona € 10,00
- MONTENAPOLEONE:** Tartare di Fassona, Crema di Avocado, Fiordilatte € 12,00

FOCACCIA SOFFICE

- CAIROLI:** Asiago DOP Fresco, Bacon Croccante e Tuorlo d'Uovo € 8,00
- ZARA:** Pomodoro, Bufala Campana DOP, Pomodorini Confit, Olio al Basilico € 7,00
- LAMBRATE:** Burrata alla Pugliese, Code di Gambero, Misticanza e Zest di Limone € 12,00

PANE AL VAPORE

- GARIBALDI:** Burrata alla Pugliese e Crudo € 7,00
- SANT'AMBROGIO:** Pomodoro e Acciuga € 5,00
- PORTA GENOVA:** Crema di Ricotta, Pomodoro e Cipolla Caramellata € 6,00

TOAST di CEREALI (con pane in cassetta di cereali)

- PROSCIUTTO COTTO E FONTINA** € 7,00
- VERDURE E FONTINA** € 7,00
- CLUB SANDWICH** € 10,00

HAMBURGER

- CORDUSIO:** Hamburger 180gr, Pomodoro cuore di Bue, Misticanza, Ketchup e Maionese € 10,00
- SANT'AGOSTINO:** Hamburger 180gr, Cheddar, Bacon Croccante, Uovo all'occhio e salsa bbq € 12,00
- DUOMO:** Hamburger 180gr, Verdure grill, Asiago dop, Pomodoro cuore di bue, Misticanza e Maionese all'aglio € 12,00
- TURATI:** Battuta di Fassona 130gr, Uovo di Quaglia, Misticanza e Senape € 12,00

INSALATE

- PORTA VENEZIA:** Insalata mista, pere, noci, miele e julienne di guanciale croccante € 9,00
- REPUBBLICA:** Misticanza, Pollo, Pane (crunch), salsa al limone, Scaglie di grana € 10,00
- MACIACHINI:** Misticanza, Mozzarella di bufala, Acciughe, olive taggiasche, pomodorini e origano € 10,00

AL PIATTO

- HAMBURGER 180 GR** con Contorno € 13,00
- TARTARE 130 GR** con Contorno € 12,00
- POLLO** alla Piastra con Contorno € 12,00

I NOSTRI FRITTI

FATATE

- CLASSICHE:** con Sale Marino e Maionese € 4,50
- BIANCHE:** con Cacio e Pepe € 4,50
- ROSSE:** con Paprica Dolce e BBQ € 4,50
- ROSA:** con Lime e Pepe Rosa € 4,50

SCROCCHETTE

- CLASSICHE** € 5,00
- CACIO E PEPE** € 5,00
- BACON E CHEDDAR** € 5,00

DOLCI DELLA CASA

€ 5,00 / 6,00

12 BIRRE ALLA SPINA 33 CL

- BRUNE:** BIRRA SCURA - ALC 4,6%  € 4,50
- NELSON:** BIRRA BIONDA - ALC 5% € 4,50
- ISAAC:** BIRRA BANCA - ALC 5% € 4,50
- NORA:** BIRRA EGIZIA - ALC 6,8% € 4,50
- SUPER:** BIRRA AMBRATA - ALC 8% € 4,50
- NINA:** BIRRA BITTER - ALC 5,5%  € 4,50

POP BALADIN

LA PRIMA BIRRA ARTIGIANALE ITALIANA IN LATTINA 33 CL

€ 3,00



SPINE IN MOVIMENTO € 4,50
CHIEDERE AL PERSONALE

BIRRE OSPITI CHIEDERE AL PERSONALE € 5,00

SPILLATORE: PER TUTTE LE BIRRE BALADIN ALLA SPINA € 22,00 

PORTA LE TUE BIRRE PREFERITE ALLA SPINA A CASA CON TE!!

BOTTIGLIA E PRIMA RICARICA € 20,00

SOLO LA RICARICA € 8,00

[LO SFUSO]



(BIRRA - CONTIENE GLUTINE)

SONO DISPONIBILI ANCHE LE BIRRE DA ASPORTO! (BIRRA- CONTIENE GLUTINE)

BIRRE IN BOTTIGLIA

ISAAC: ALC. 5% /

BIRRA BIANCA AGRUMATA E SPEZIATA

33 cl € 6,00 75 cl € 13,00

WAYAN: ALC. 5,8% /

BIRRA SAISON CON BERGAMOTTO E SPEZIE

33 cl € 6,00 75 cl € 15,00

NORA: ALC. 6,8% /

BIRRA EGIZIA CON MIRRA E ZENZERO

33 cl € 6,00 75 cl € 15,00

SUPER: ALC. 8% /

BIRRA AMBRATA 75 cl € 13,00

LEON: ALC. 9% /

BRUNA CON NOTE DI CIOCCOLATO

33 cl € 6,00 75 cl € 15,00

ELIXIR: ALC. 10% /

CON LIEVITI USATI PER GLI ISLAY WHISKY 75 cl € 16,00

NAZIONALE: ALC. 6,5% /

LA PRIMA BIRRA 100% ITALIANA

33 cl € 6,00 75 cl € 13,00

SUPER BITTER: ALC. 8,0% /

BIRRA AMBRATA LUPPOLATA Q.B.

33 cl € 6,00 75 cl € 13,00

ROCK'N'ROLL: ALC. 7,5% /

BIRRA LUPPOLATA E PEPATA

33 cl € 6,00 75 cl € 13,00

MIELIKA: ALC. 9% /

BIRRA CON MIELI THUN 75 cl € 16,00

MAMA KRIEK: ALC. 5,8% /

BIRRA CON AMARENE SELVATICHE 75 cl € 16,00

ZUCCA: ALC. 7% /

BIRRA CON ZUCCA 75 cl € 16,00

SUZI DRY: ALC. 6,5% /

BIRRA ALLA PRUGNA 75 cl € 15,00

OPEN WHITE: ALC. 5% /

BIRRA BIANCA AGRUMATA E CON SENTORI DI GENZIANA

33 cl € 6,00 75 cl € 13,00

OPEN GOLD: ALC. 7,5% /

BIRRA BIONDA AMARICATA CON NOTE AGRUMATE

33 cl € 6,00 75 cl € 13,00

OPEN AMBER: ALC. 7,5% /

BIRRA AMBRATA CON LUPPOLO AMERICANO E SCORZE D'ARANCIA

33 cl € 6,00 75 cl € 13,00

CANTINA

LUNE: 2010, 2012 - ALC. 11,5% - 2014 ALC. 13% /

Birra invecchiata nelle botti dei grandi vini bianchi italiani
5 cl (a bicchiere) € 4,00

TERRE: 2010 ALC. 12% - 2012 ALC. 11% - 2014 ALC. 13,5% /

Birra invecchiata nelle botti dei grandi vini rossi italiani
5 cl (a bicchiere) € 4,00

ESPRIT DE NOEL: ALC. 40% /

Distillato di birra baladin affinato in botti di rovere
5 cl (a bicchiere) € 5,00

ESPRIT BALADIN: ALC. 40% /

Distillato di birra baladin con infusione di luppolo in fiore
5 cl (a bicchiere) € 5,00

XYAUYU': ALC. 14% /

Birra maderizzata invecchiata piu'di due anni
5 cl (a bicchiere) € 5,00

XYAUYU' BARREL: ALC. 14% /

Birra maderizzata invecchiata nelle botti di rum
5 cl (a bicchiere) € 5,00

XYAUYU' FUME: ALC. 14% /

Birra maderizzata invecchiata nelle botti di whisky scozzese
5 cl (a bicchiere) € 5,00

XYAUYU' KENTUCKY: ALC. 14% /

Xyauyu a cui viene abbinato il tabacco Kentucky aggiunto
con infusione a freddo in barrique di rovere
5 cl (a bicchiere) € 5,00

BIBITE BALADIN (33 CL) senza coloranti ne conservanti

COLA: con noci di cola di kenema (presidio slow food) € 3,50

CEDRATA: con infuso di cedro € 3,50

SPUMA NERA: con radice di rabarbaro e vaniglia € 3,50

GINGER: con scorze di arancia amara e dolce € 3,50

MELA ZEN: con mela e zenzero € 3,50

SIDRO BALADIN (ALC. 5,0% /

dalla fermentazione spontanea del succo ottenuto
dalla spremitura delle mele e pere - **SENZA GLUTINE**
33 cl (nuovo formato!) € 4,00

BAR BALADIN

BIBITE LURISIA (chinotto, gazzosa, arancia, acqua tonica) € 3,50

CAFFE' da € 1,50

ACQUA LURISIA 0,5 L. € 2,00

ACQUA MICROFILTRATA 1 L. € 1,50

WE LOVE



BIRRA



BALADIN

APERTI TUTTI I GIORNI TRANNE LA DOMENICA

DAL LUNEDI AL GIOVEDI DALLE 12 ALLE 15 E DALLE 18 ALLE 23

VENERDI DALLE 12 ALLE 15 E DALLE 18 ALLE 01

SABATO DALLE 18 ALLE 01

LA CUCINA CHIUDE UN'ORA PRIMA

FACEBOOK.COM/BALADIN.MILANO

BALADIN.MILANO@GMAIL.COM

WWW.BALADIN.IT - TEL. 02 6597758

Renato Bosco

Teo Musso, maestro della fermentazione, incontra Renato Bosco, artista della lievitazione... Ne nasce un progetto comune di esplorazione, un laboratorio di idee golose che seguono la filosofia del volersi raccontare attraverso i propri prodotti con l'obiettivo di emozionare. Teo con le sue birre vive e Renato con lievitati e la scelta delle farciture che renderanno speciali i panini, le focacce, i toast e gli hamburger.

Ma chi sono questi due?

La caratteristica fondamentale di Renato Bosco è la curiosità, una quasi "dannata" curiosità che lo spinge costantemente alla ricerca di qualcosa d'innovativo nel mondo della pizza e dei lievitati.

Gli vengono riconosciuti una particolare sensibilità per gli impasti ed un tocco inconfondibile.

Risulta impossibile incasellare la pizza di Renato Bosco in una sola definizione, lui stesso parla di Pizza Contemporanea, intendendo una concezione di fare pizza che continua a rinnovarsi e a guardare al futuro.

La scelta quotidiana è di ottenere e poter proporre ai suoi clienti prodotti gustosi e soprattutto salubri. In

Pizza DoppioCrunch® e tutte le altre pizze, ci sono attenzione alla stagionalità e dedizione nella scelta delle materie.

Mani in pasta e una mente creativa in continuo fermento... chi poteva incontrare nel suo percorso se non una mente altrettanto eclettica come quella di Teo Musso?

Matterino "Teo" Musso nasce in Piemonte, nel piccolo paese rurale di Piozzo, in faccia alle Langhe e da lì non se ne andrà più...

È considerato il rappresentante più significativo di un nuovo modo di intendere la birra, rigorosamente artigianale, viva e preferibilmente da abbinare al cibo.

Baladin, in francese antico "il cantastorie" è il nome con cui porta in giro per il mondo la sua birra, ma è anche un progetto più ampio, una filosofia che lui racconta attraverso le sue creazioni.

Il suo legame con il territorio, e con il suo paese, è molto forte e cerca di trasferirlo a tutte le sue produzioni, utilizzando materie prime coltivate in Italia, convinto del fatto che "Birra è Terra" tanto da trasformare il birrifico in un'azienda agricola per coltivare la materia prima che utilizza.

COSA RENDE SPECIALE IL MENU DEI LIEVITATI DI BALADIN MILANO E RENATO BOSCO

PIZZADOPPIOCRUNCH®

Cavallo di battaglia di Renato, un impasto unico e riconoscibile ad ogni morso perché fa "crunch, e poi ancora crunch!" Un doppio crunch, una pizza in teglia estremamente croccante.

PANE IN CASSETTA AI CEREALI

Pane al latte arricchito di semi e cereali: girasole, sesamo, lino, miglio, soia e segale, è alla base di Toast e ClubSandwich, per morsi tosti e gustosi.

FOCACCIA SOFFICE

Un impasto soffice dallo spiccato sapore di grano dato dall'utilizzo di farina di tipo 1 e integrale.

PANE AL VAPORE

La cottura al vapore di questo panino, dal colore bianco latte, rende il morso morbidissimo.

PANE DA HAMBURGER

Il classico pane da hamburger con semi di sesamo, per un morso morbido.