

PANINI

PULLED PORK

pane bianco, spalla di maiale cotta bbq, insalata coleslaw, maionese .10

HAMBURGER CLASSICO

pane bianco, giotto 150 gr, pomodoro, insalata, ketchup, maionese .7

CHEESEBURGER

pane bianco, giotto 150 gr, cheddar, cipolle alla birra, cetriolo, pomodoro, maionese, ketchup .9

INVERNALE

pane bianco, 150 gr di Angus Burger, radicchio stufato, tommino, guanciale croccante, miele Amel e noci .13

LE BALADIN

pane alla zucca, angus 200 gr, speck, cambosana, insalata, pomodoro, maionese, ketchup .12

HOT DOG

wurstel, crauti, maionese, ketchup .6

SALSICCIA E CIPOLLA

salsiccia, cipolle al jospes, ketchup, maionese .6,50



BIRRERIA



RESTA AGGIORNATO!

compila il form

Il Baladin Open Garden è un luogo in fermento!

Per scoprire tutti gli eventi, le serate e le curiosità di questa "unica" birreria compila il modulo che i camerieri ti porteranno durante la serata!

Se oggi il form compilerai
Un regalo domani riceverai



IL MERAVIGLIOSO MONDO DEL FALAFEL

PIATTO DI FALAFEL

con insalata mista, yogurt e salsa speziata .7,5

FALAFEL NEL PANE DURUM (PIADINA ARABA) .6,5

FALAFEL DA CONDIVIDERE .4,5

Pietanza mediorientale costituita da polpette di legumi speziati e fritte. Ecco la nostra interpretazione dei falafel per gustare delle ottime polpette di fave e ceci

PIATTI

IL NOSTRO GRANDE CLASSICO

STINCO DI MAIALE ALLA BIRRA BRUNE
marmellata di ciliegie, zenzero e frutti di bosco.

14

TATAKI DI TONNO ALLA BRACE .16

BAVETTA DI ANGUS
ALLA BRACE 400 gr .20

RIBS DI MAIALE BBQ .12

TAGLIATA DI POLLO
NOSTRANO ALLA BRACE .10

serviti con
IL CONTO DEL GIORNO

SFIZIOSERIE

PATATINE .4

SCROCCHETTE DI PATATE .6

STRACCETTI DI POLLO SPEZIATI .6,5

INSALATE

INVERNO NEL GARDEN

radicchio, cavoli, lattuga, melograno, uvetta, mela, noci e toma a cubetti .8

COLESLAW

mix di cavolo e carote julienne, yogurt, maionese .6

ARANCE E FINOCCHI .8

DESSERT

PRODOTTI DIRETTAMENTE
NELLA NOSTRA SALA CACAO

(visitabile al 2° piano)

VUOI SAPERE QUALI BONTÀ HA IDEATO
IL NOSTRO MAÎTRE PÂTISSIER?

CHIEDI AL PERSONALE!

ABBATTITORE

Nella nostra cucina viene utilizzato l'abbattitore di temperatura ai fini di prevenire e garantire la qualità, il sapore e la freschezza delle nostre materie prime. Il pesce è sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/04, allegato III, sez. VIII, cap. 3, lettera D, punto 3

TACOS

BUBBA TACOS

guacamole, gamberi, maionese alla salsa di soia, semi di sesamo mistanza, pomodorini .7

STRAPAZZATO

uovo strapazzato, verdure speziate, lattuga, mais, riso aromatico .5

LANGAROLO

crudo di vitello Piemontese, maionese alla nocciola, germogli .6

SCROCCHIARELLE

BOLOGNA

focaccia, mortadella, ricotta e pistacchio .8

MARGHERITA: €8

pomodoro S. Marzano, mozzarella .8

CASTELMAGNO

zucca, Castelmagno e salsiccia .13

LA PIZZA CHE SCROCCHIA
base croccante, lievitata
per essere leggera e fatta
con cereali macinati a pietra

ALLERGENI CHIEDI AL PERSONALE:

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergiche ai sensi del Reg. UE 1169/11. Non si può escludere una contaminazione crociata.

IL JOSPER è un metodo di cottura 100% a carbone vegetale che fonde gli aspetti caratteristici del forno e della griglia. Formidabile nella cottura di carni, pesce o verdure alla brace, per la preparazione di piatti semplici e gustosi. Dona agli alimenti il sapore inconfondibile trasmesso dal carattere nobile della legna e assicura una consistenza e una sugosità uniche.

TUTTI I NOSTRI PRODOTTI
SONO CUCINATI CON QUESTO
METODO DI COTTURA



 **WHAT IS COLESLAW?**

Tasty salad, widespread in the USA, made of cabbage, carrots, with a delicious yoghurt and mayonnaise topping

PANINI **PULLED PORK**

BBQ pulled pork shoulder in a bun, **COLESLAW**, mayonnaise **.10**

HAMBURGER CLASSICO

bun, 150 gr Fassona burger, tomatoes, salad, ketchup, mayonnaise **.7**

CHEESEBURGER

bun, giotto 150 gr, tomatoes, mayonnaise, ketchup, cucumber, beer caramelized onions, salad, cheddar **.9**

INVERNALE

bun, 150 gr angus burger, stewed radicchio, bacon, tomino cheese, honey and nuts **.13**

LE BALADIN

pumpkin bun, 200 gr angus burger, cambosana cheese, smoked speck, tomatoes, salad, mayonnaise, ketchup **.12**

HOT DOG

craft wurstel, sauerkraut, mayonnaise, ketchup **.6**

SALSICCIA E CIPOLLA

craft sausage, josper cooked onions, ketchup, mayonnaise **.6,50**

SFIZIOSERIE

 **FRENCH FRIES .4**

 **CACIO E PEPE CROQUETTES .6**

 **SPICY CHICKEN STRIPS .6,5**

SALADS **INVERNO NEL GARDEN**

radicchio, cabbage, lettuce, pomegranate, raisins, apple, nut, cheese **.8**

 **COLESLAW**

mixed cabbage, julienne carrots, yoghurt, mayonnese **.6**

 **ORANGES AND FENNEL .8**

INVERNO nel GARDEN

baladin

BIRRERIA**PIEDMONT ANGUS MEAT**

Aberdeen Angus is a type of meat originary from Scotland, but nowadays is also breded in Piedmont. What makes the taste unique is the so-called "mazzatura", that lends it an elegant but strong flavour

JOSPER

All of our products are cooked The Josper, a 100% charcoal method of cooking, that mixes characteristics aspects of both oven and barbecue. Perfect for grilling fish, meat or vegetables

ABBATTITORE

The information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances can be provided by the staff in service and you can consult the relevant documentation that will be given request.

DESSERT

DIRECTLY PRODUCED IN OUR COCOA ROOM

(Second floor)

DO YOU WANT TO KNOW WHICH DELIGHTS OUR MAÎTRE PÂTISSIER CONCEIVED? ASK TO THE STAFF!

THE WONDERFUL WORLD OF FALAFEL**FALAFEL DISH**

With mixed-leaves salad, yoghurt and spicy topping **.7,5**

FALAFEL WRAP WITH DURUM (ARABIC WRAP) .6,5

FALAFEL FOR SHARING .4,5

Falafel is a deep-fried ball. It is a very famous Middle Eastern dish, our falafel made from ground chickpeas and fava beans.

PIATTI**THE GREAT CLASSIC****SLOW COOKED HAM HOCK IN BEER**

cherry jam, ginger, wild berries.

14

TATAKI GRILLED TUNA .16

ANGUS FLANK STEAK .20

RIBS DI MAIALE BBQ .12

GRILLED CHICKEN BREAST .10

Served with
SIDE DISH OF THE DAY

TACOS **BUBBA TACOS**

guacamole, shrimp, soia sauce mayonnaise, sesame seeds, mixed leaves salad, cherry tomato **.7**

 **STRAPAZZATO**

scrumble egg, steamed rice, spiced vegetables, lettuce, sweet corn **.5**

 **LANGAROLO**

raw minced veal meat, hazelnut mayonnaise, mix leaves salad **.6**

SCROCCHIARELLE **BOLOGNA**

focaccia, mortadella, ricotta cheese, pistachio **.8**

 **MARGHERITA: €8**

S. Marzano tomato, mozzarella cheese **.8**

 **CASTELMAGNO**

pumpkin, Castelmagno seasoned cheese, sausage **.13**

SCROCCHIARELLA PIZZA
HOMEMADE CRUNCHY PIZZA
WITH OURS SELECTION OF
ORGANIC INGREDIENTS.

