

baak

avventure consapevoli

In queste pagine potrai viaggiare attraverso due Menù Degustazione, due Avventure tra Gusti sorprendenti e Luoghi lontani

Ciò che li unisce è la Consapevolezza sulle materie prime utilizzate, sulle persone che ci hanno lavorato e sugli Animali che hanno reso possibile questa degustazione.

Ogni Menù è composto da Quattro Portate che vanno dall'antipasto al dolce

Ogni stato d'animo ha il suo Piatto ideale ed è per questo che le nostre Ricette seguono la personalità dei quattro colori del nostro gioco: La Bookadventure

QUALE COLORE TI RAPPRESENTA MEGLIO OGGI?

Ricerca

Il VERDE è il colore della Natura
Con queste ricette vogliamo rispettarla al massimo,
usando solo ingredienti di origine Vegetale

Fantasia

Con il GIALLO, la parola chiave è Curiosità
Viaggeremo con il gusto alla scoperta
di ricette da tutto il Mondo

Adrenalina

Chi ama il ROSSO cerca una spinta in più nei
piatti, con abbinamenti audaci e ingredienti
fermentati non si può sbagliare

Emozione

BLU è Tradizione e Comfort Food
Questi piatti non potranno che scaldarci il
cuore e farci emozionare con la loro semplicità

Vegetale

PER INIZIARE

Pane ai semi con olio EVO aromatizzato

Fantasia

Vellutata di Zucca con olive taggiasche,
mandorle a scaglie e crostini di pane

5 euro

Ricerca

Gnocchi di patate dolci con cipolle rosse
marinate e piselli su latte di ceci al rosmarino

12 euro

Adrenalina

"Filetto" piastrato con besciamella alle erbe,
coulis di frutti rossi e verdura di stagione

15 euro

Emozione

Cheesecake vegetale alla vaniglia, salsa allo
zenzero e granola al caramello salato

6 euro

Menù completo 35 euro - Coperto incluso

Coperto 2 euro - Bevande escluse

Per l'elenco allergeni chiedere al personale

baak

avventure consapevoli

Vegetariano

PER INIZIARE

Pane ai semi con olio EVO aromatizzato

Ricerca

Vellutata di cavolfiore allo zenzero con olio al prezzemolo e crostini di pane

5 euro

Emozione

Ravioli di patate e provola campana, crema di latte alle erbe, aceto balsamico e verdura di stagione marinata

13 euro

Adrenalina

Kafte Ricotta di pecora e cavolo nero servite con crema di zucca, verdure lattofermentate e germogli

15 euro

Fantasia

Pan di spezie con mousse di mascarpone, confettura di fichi, frutta fresca e noci

6 euro

Menù completo 35 euro - Coperto incluso

Coperto 2 euro - Bevande escluse

Per l'elenco allergeni chiedere al personale

baak

avventure consapevoli

Bevande

BIRRE ARTIGIANALI

MECKATZER - Helles 0,33/0,50 L La Classica bionda	3/4
WAR FRANCO - Keller Pils Non filtrata - Amara erbacea	5
AMERINO - Blanche Speziata - Sentore di lieviti	5
AMERINO - Session IPA Luppolo - Amaro leggero	5
LA M' TURBA - stile Tripel cruda non filtrata - Delicata con note dolci	5
LA M' ROSSA - Red Ale Corpo leggero - Sapore deciso	5
LA M' EsSENZA - Lager senza glutine Puro malto d'orzo italiano	5

VINI BIANCHI BIO

Spugnola Sauvignon Blanc - Secco e corposo Corte D'Aibo	5/20
Rugioda Fermo - Aromatico e Fresco Corte D'Aibo	6/22
Pignoletto Frizzante - Minerale Corte D'Aibo	5/20
Maletto - Chardonnay Palazzona di Maggio	5/20

VINI ROSSI BIO

Meriggio - Affinamento in terracotta Corte D'Aibo	6/22
Merlot - Aromatico e Beverino Corte D'aibo	4/18
Dracone - Bordoiese di Romagna Palazzona di Maggio	6/24

SPUMANTI BIO

ASPRO - Brut nature Palazzona di Maggio	5/20
--	------

ROSATI BIO

C.P. "Cesare Perdisa" - Rosato Frizzante Palazzona di Maggio	5/20
---	------

ACQUA MICROFILTRATA

Naturale Ambiente / Fredda	2
Frizzante	
ANALCOLICI	
Kombucha - vari gusti	4,5
Bitter Limone BIO	3
Bitter Frutto della passione BIO	3
Mole Cola	4
Mole Cola Zero	4
Chinotto	4
Cedrata	4
Aranciata	4

CAFFETTERIA

Caffè espresso / doppio	1.5/2
Caffè macchiato / soia	1.5/2
Caffè d'orzo / grande	1.5/2
Decaffeinato	2
Ginseng / grande	1.8/2
Americano	2
Caffè con Ghiaccio	2
Caffè Leccese	3.5

LIQUORI

Dalloro - Sicilia Casa Dalloro	4
Liquirizia - Abruzzo Scuppoz	4
Ratafià - Abruzzo Scuppoz	4
Amaro (alle erbe) - Umbria RAME	4

baak

avventure consapevoli

In these pages you can travel through two Tasting Menus, two Adventures between surprising Flavors and distant Places

What unites them is the **Awareness** of the raw materials used, of the people who worked there and of the Animals that made this tasting possible.

Each Menu is composed of **Four Courses** that go from appetizer to dessert

Every mood has its ideal Dish and that is why our Recipes follow the personality of the four colors of our game: **The Bookadventure**

WHICH COLOR REPRESENTS YOU BEST TODAY?

Ricerca

GREEN is the color of Nature
With these recipes we want to respect it as much as possible, using only ingredients of vegetal origin

Fantasia

With YELLOW, the key word is Curiosity
We will travel with taste to discover recipes from all over the world

Adrenalina

Those who love RED are looking for an extra boost in their dishes, with bold combinations and fermented ingredients you can't go wrong

Emozione

BLU is Tradition and Comfort Food
These dishes will surely warm our hearts and move us with their simplicity

Vegan

TO START

Seed bread with flavored EVO oil

Fantasia

Pumpkin Cream Soup with Taggiasca
Olives, Flaked Almonds and Bread Croutons

5 euros

Ricerca

Sweet Potato Gnocchi with Marinated Red
Onions and Peas on Rosemary Chickpea Milk

12 euros

Adrenalina

Grilled "Filetto" with herb béchamel, red
fruit coulis and seasonal vegetables

15 euros

Emozione

Vegan Vanilla Cheesecake, Ginger Sauce
and Salted Caramel Granola

6 euros

Complete menu 35 euros - Cover charge included

Cover charge 2 euros - Drinks excluded

For the allergen list, ask the staff

baak

avventure consapevoli

Vegetarian

TO START

Seed bread with flavored EVO oil

Ricerca

Creamy Cauliflower and Ginger Soup with Parsley Oil and Bread Croutons

5 euros

Emozione

Potato and provola campana ravioli, herb milk cream, balsamic vinegar and marinated seasonal vegetables

13 euros

Adrenalina

Kafte Sheep ricotta and black cabbage served with pumpkin cream, lacto-fermented vegetables and sprouts

15 euros

Fantasia

Gingerbread with mascarpone mousse, fig jam, fresh fruit and walnuts

6 euros

Complete menu 35 euros - Cover charge included

Cover charge 2 euros - Drinks excluded

For the allergen list, ask the staff

baak

avventure consapevoli

Beverages

CRAFT BEERS

MECKATZER - Helles 0,33/0,50 L The classic blonde beer	3/4
WAR FRANCO - Keller Pils Unfiltered - Bitter herbaceous	5
AMERINO - Blanche Spiced - Hints of yeast	5
AMERINO - Session IPA Hops - Light bitterness	5
LA MI' TURBA - Red Ale Unfiltered - Delicate with sweet notes	5
LA MI' ROSSA - Red Ale Light body - Strong flavor	5
LA MI' EsSENZA - Gluten free lager Pure Italian barley malt	5

WHITE WINE BIO

Spugnola Sauvignon Blanc - Dry and full-bodied Corte d'Aibo	5/20
Rugiada Fermo - Aromatic and Fresh Corte d'Aibo	6/22
Pignoletto Frizzante - Mineral Corte d'Aibo	5/20
Maleto - Chardonnay Palazzona di Maggio	5/20

RED WINE BIO

Meriggio - Aging in terracotta Corte D'Aibo	6/22
Merlot - Aromatic and drinkable Corte D'aibo	4/18
Dracone - Bordolese di Romagna Palazzona di Maggio	6/24

SPARKLING WINE BIO

ASPRO - Brut nature Palazzona di Maggio	5/20
--	------

ROSE WINE BIO

C.P. "Cesare Perdisa" - Rosato Frizzante Palazzona di Maggio	5/20
---	------

MICROFILTERED WATER

Still or Sparkilg	2
-------------------	---

SOFTDRINK

Kombucha - various flavors	4,5
Bitter Lemon BIO	3
Bitter Passion Fruit BIO	3
Mole Cola	4
Mole Cola Zero	4
Chinotto	4
Citron	4
Orangeade	4

CAFFETTERIA

Espresso / double	1.5/2
Caffè macchiato / soy	1.5/2
Barley coffee / long	1.5/2
Decaffeinated	2
Ginseng / long	1.8/2
Americano	2
Iced Caffee	2
Caffè Leccese	3.5

LIQUEURS

Dalloro - Sicilia Casa Dalloro	4
Liquirizia - Abruzzo Scuppoz	4
Rotafià - Abruzzo Scuppoz	4
Amaro (alle erbe) - Umbria RAME	4