

baak

BRUNCH

Immagina il weekend..Cosa c'è di meglio che un BRUNCH in Libreria?

FANTASIA

Taco aperto con verdure di stagione, tofu arrosto marinato e salsa verde **6**
(1,6)

Pita lievitata con kebab di seitan fatto in casa, cavolo croccante e salsa yogurt **12**
(1,7)

Pancake americani con cioccolato e pere **5**
(1,3,7)

Muffin con fichi secchi, miele e noci **6**
(1,3,7,8)

ADRENALINA

Tortino di ceci e verdure di stagione con mayo veg alle erbe **6**
(8)

Bun fatto in casa con nuggets di funghi Lion's maine, kimchi piccante, salsa alla frutta **12**
(1)

Cupcake alla cannella con frosting alle arance **5**
(1,6)

Brownies di riso al cioccolato e mandorle **6**
(6,8)

RICERCA

Samosa di pasta fillo con salsa allo yogurt di soia **6**
(1,6)

Bagel con tofu arrosto marinato, mayo veg al burro di arachidi e cavolo julienne **12**
(1,5,6)

Porridge con granola, cioccolato e coulis di frutti rossi **5**
(1,6,8)

Carrot Cake con zucca candita e crema di anacardi **6**
(1,6,8)

EMOZIONE

Pancake salato con crema di gorgonzola, verdure di stagione, pere e noci **6**
(1,3,7,8)

Focaccia con panelle al limone, caponata invernale e mayo veg al prezzemolo **12**
(1,6)

Castagnaccio con rosmarino e frutta secca, panna montata **5**
(7)

Crostata al cacao con marmellata di arance e scaglie di cioccolato fondente **6**
(1)

PIATTI SALATI

PIATTI DOLCI

Coperto 1,5

disponibile
l'asporto

MENU' BRUNCH COLORATO

20 euro

Scegli uno tra i quattro colori
Coperto Incluso

ALLERGENI

- 1.GLUTINE
- 2.CROSTACEI
- 3.UOVA
- 4.PESCE
- 5.ARACHIDI
- 6.SOIA
- 7.LATTE
- 8.FRUTTA A GUSCIO
- 9.SEDANO
- 10.SENAPE
- 11.SESAMO
- 12.SOLFITI
- 13.LUPINI
- 14.MOLLUSCHI

baak

PAUSA PRANZO

Immagina di pranzare dentro una Libreria..

FANTASIA

Rösti con mayo veg ai pomodori secchi e verdure di stagione **6**
(6)

ADRENALINA

Tortino di ceci e verdure di stagione con mayo veg alle erbe **6**
(6)

RICERCA

Samosa di pasta fillo con salsa allo yogurt di soia **6**
(1,6)

EMOZIONE

Pancake salato con crema di gorgonzola, verdure di stagione, pere e noci **6**
(1,3,7,8)

SPUNTINI

PIATTI PRINCIPALI

Pita lievitata con kebab di seitan fatto in casa, cavolo croccante e salsa yogurt **12**
(1,7)

Pasta al forno con funghi Oyster, besciamella veg, verdure di stagione e salsa al kimchi **12**
(1,6)

Piatto unico con riso, verdure di stagione e curry di legumi del giorno **12**

Bun fatto in casa con frittata alle verdure di stagione, provola e mayo ai capperi **12**
(1,3,7)

CONTORNI

Patate arrosto speziate **4**

Verdura di stagione arrosto con frutta e acidulato di umeboshi **4**

Insalata di stagione con verdure cotte e crude **4**

Verdure di stagione gratinate **4**

DOLCI

Muffin con fichi secchi, miele e noci **6**
(1,3,7,8)

Brownies di riso al cioccolato e mandorle **6**
(6,8)

Carrot Cake con zucca candita e crema di soia **6**
(1,6,8)

Crostata al cacao con marmellata di arance e scaglie di cioccolato fondente **6**
(1)

Coperto 1,5

Disponibile
l'asporto

MENU' COMPLETO 15 euro

Spuntino - Piatto Principale - Dolcetto o Contorno
Coperto Incluso

ALLERGENI

1.GLUTINE 2.CROSTACEI 3.UOVA
4.PESCE 5.ARACHIDI 6.SOIA
7.LATTE 8.FRUTTA A GUSCIO
9.SEDANO 10.SENAPE 11.SESAMO
12.SOLFITI 13.LUPINI 14.MOLLUSCHI

baak

POMERIGGIO

Immagina di goderti un rilassante fine giornata dentro una Libreria...

FANTASIA

Falafel di ceci con salsa yogurt e senape 4
(7)

Focaccia al forno con tapenade vegetale 5
(1,6)

ADRENALINA

Farinata di ceci con verdure di stagione e mayo veg allo zenzero 4
(6)

Focaccia al forno con hummus del giorno e la nostra giardiniera 5
(1,6)

RICERCA

Pancake coreano con salsa agrodolce 4
(1)

Focaccia al forno con caponata invernale 5
(1,6)

EMOZIONE

Mozzarella in carrozza con maionese ai capperi 4
(1,3,7)

Focaccia al forno con pomodori secchi, mascarpone e mandorle 5
(1,7,8)

A P E R I T I V O

Chips di patate fatte in casa 2,5

C O C K T A I L

Moscow Mule 5
Vodka, il nostro sciroppo allo zenzero

Laureato 5
Liquore all'alloro, cedrata bio

Gin Fitz 5
Gin, il nostro sciroppo al Lime

Spritz 5
Select, Vino bianco, acqua frizzante

D O L C I

Muffin con fichi secchi, miele e noci 6
(1,3,7,8)

Brownies di riso al cioccolato e mandorle 6
(6,8)

Carrot Cake con zucca candita e crema di soia 6
(1,6,8)

Crostata al cacao con marmellata di arance e scaglie di cioccolato fondente 6
(1)

ALLERGENI

1.GLUTINE 2.CROSTACEI 3.UOVA 4.PESCE 5.ARACHIDI 6.SOIA 7.LATTE 8.FRUTTA A GUSCIO
9.SEDANO 10.SENAPE 11.SESAMO 12.SOLFITI 13.LUPINI 14.MOLLUSCHI

disponibile l'asporto

baak

DOLCI

LA NOSTRA BAAKERY FATTA IN CASA

FANTASIA

Muffin con fichi secchi, miele e noci

(1,3,7,8)

6

ADRENALINA

Brownies di riso al cioccolato e mandorle

(6,8)

6

EMOZIONE

Crostata al cacao con marmellata di arance e
scaglie di cioccolato fondente

(1)

6

RICERCA

Carrot Cake con zucca candita e crema di soia

(1,6,8)

6

Biscotti vegetali a scelta 0,5

ALLERGENI

1.GLUTINE 2.CROSTACEI 3.UOVA 4.PESCE 5.ARACHIDI 6.SOIA 7.LATTE 8.FRUTTA A
GUSCIO 9.SEDANO 10.SENAPE 11.SESAMO 12.SOLFITI 13.LUPINI 14.MOLLUSCHI

Vegetale

PER INIZIARE

Pane ai semi con olio EVO aromatizzato

Fantasia

Gazpacho con pomodorini confit, mandorle,
olive taggiasche e pane nero tostato

Ricerca

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

Adrenalina

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

Emozione

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

35 euro

Coperto incluso - Bevande escluse

Per l'elenco allergeni chiedere al personale

baak

avventure consapevoli

Vegetariana

PER INIZIARE

Pane ai semi con olio EVO aromatizzato

Ricerca

Gazpacho bianco con aglione della valdichiana, mandorle, olio al prezzemolo e pane nero tostato

Emozione

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

Adrenalina

Kafte Ricotta di pecora e zucchine servite con babaganush, verdure lattofermentate e germogli

Fantasia

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

35 euro

Coperto incluso - 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 MI' TURBA - stile Tripel cruda non filtrata - Delicata con note dolci	5
LA MI' ROSSA - Red Ale Corpo leggero - Sapore deciso	5
LA MI' EsSENZA - Lager senza glutine Puro malto d'orzo italiano	5

VINI BIANCHI BIO

Spugnola Sauvignon Blanc - Secco e corposo Corte D'Aibo	5/20
Rugiada 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 - Bordolese di Romagna Palazzona di Maggio	7/24

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 Dallora	4
Liquirizia - Abruzzo Scuppoz	4
Ratafià - Abruzzo Scuppoz	4
Amaro (alle erbe) - Umbria RAME	4

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

baak

BRUNCH

What's better than a BRUNCH in a bookshop?

FANTASIA

ADRENALINA

RICERCA

EMOZIONE

SAVORY DISHES

Open taco with seasonal vegetables, marinated roasted tofu and salsa verde **6**
(1,6)

Chickpea and seasonal vegetable pie with veg herb mayo **6**
(8)

Phyllo dough samosa with soy yogurt sauce **6**
(1,6)

Savory pancake with gorgonzola cream, seasonal vegetables, pears and walnuts **6**
(1,3,7,8)

Pita with chickpea falafel, yogurt, tahini sauce and baby spinach **10**
(1,7)

Oyster Mushroom Chili Burrito, Red Beans, Seasonal Vegetables, Basmati Rice **11**
(1)

Bagel with roasted tofu marinated, veg mayo with peanut butter and julienned cabbage **10**
(1,6)

Bun with seasonal vegetable omelette, caper mayo, provola cheese and salad **12**
(1,3,7)

DESSERTS

American pancakes with chocolate and pears **5**
(1,3,7)

Cinnamon Cupcakes with Orange Frosting **5**
(1,6)

Porridge with granola, chocolate and red fruits coulis **5**
(1,6,8)

Chestnut cake with rosemary and dried fruit, whipped cream **5**
(7)

Muffins with dried figs, honey and walnuts **6**
(1,3,7,8)

Rice Brownies with chocolate and almonds **6**
(6,8)

Carrot Cake with candied pumpkin and cashew cream **6**
(1,6,8)

Gingerbread with fresh cheese mousse, pears and seasonal jam **6**
(1,7)

cover charge
1,5

takeaway
available

BRUNCH MENU

20 euro

Choose one of the four colors
Cover charge included

ALLERGENS

1.GLUTEN 2.SHELLFISH
3.EGGS
4.FISH 5.PEANUTS 6.SOYA
7.MILK 8.NUTS 9.CELERY
10.MUSTARD 11.SESAME
12.SULPHITES 13.LUPINS
14.MOLLUSCS

baak

LUNCH BREAK

Imagine having lunch in a Bookshop..

FANTASIA

Rösti with veg mayo with dried tomatoes and seasonal vegetables 6
(6)

ADRENALINA

Chickpea and seasonal vegetable pie with veg herb mayo 6
(6)

RICERCA

Phyllo dough samosa with soy yogurt sauce 6
(1,6)

EMOZIONE

Savory pancake with gorgonzola cream, seasonal vegetables, pears and walnuts 6
(1,3,7,8)

APPETIZERS

MAIN DISHES

Pita with kebab of homemade seitan, crispy cabbage and yogurt sauce 12
(1,7)

Baked Pasta with Oyster Mushrooms, Vegan Bechamel, Seasonal Vegetables and Kimchi Sauce 12
(1,6)

Single dish with rice, seasonal vegetables and legume curry of the day 12

Homemade bun with seasonal vegetable omelette, provola cheese and caper mayo 12
(1,3,7)

SIDE DISHES

Spiced roasted potatoes 4

Roasted seasonal vegetables with fruit and umeboshi acidulate 4

Winter salad with cooked and raw vegetables 4

Seasonal vegetables au gratin 4

DESSERTS

Muffins with dried figs, honey and walnuts 6
(1,3,7)

Rice Brownies with chocolate and almonds 6
(1,6,8)

Carrot Cake with candied pumpkin and soy cream 6
(1,6,8)

Cocoa tart with orange marmalade and dark chocolate flakes 6
(1)

cover charge 1,5

takeaway available

FULL MENU 15 euro

Apetizer- Main dish - Sidedish or Dessert
Cover charge included

ALLERGENS

1.GLUTEN 2.SHELLFISH 3.EGGS
4.FISH 5.PEANUTS 6.SOYA
7.MILK 8.NUTS 9.CELERY
10.MUSTARD 11.SESAME
12.SULPHITES 13.LUPINS
14.MOLLUSCS

baak

AFTERNOON

Imagine enjoying a relaxing end of the day inside a Library...

FANTASIA

Chickpea falafel with yogurt and mustard sauce 4
(7)

Baked Focaccia with Vegan Tapenade 5
(1,6)

ADRENALINA

Chickpea farinata with seasonal vegetables and veg ginger mayo 4
(6)

Baked Focaccia with hummus of the day and our giardiniera 5
(1,6)

RICERCA

Korean Pancake with Sweet and Sour Sauce 4
(1)

Baked Focaccia with winter's caponata 5
(1,6)

EMOZIONE

Mozzarella in carrozza with caper mayonnaise 4
(1,3,7)

Baked Focaccia with Dried Tomatoes, Mascarpone and Almonds 5
(1,7,8)

Homemade Potato Chips 2,5

COCKTAIL

Moscow Mule 5
Vodka, our ginger syrup

Laureato 5
Laurel liqueur, organic citron

Gin Fitz 5
Gin, our Lime syrup

Spritz 5
Select, White wine, sparkling water

DESSERT

Muffins with dried figs, honey and walnuts 6
(1,3,7,8)

Rice Brownies with chocolate and almonds 6
(6,8)

Carrot Cake with candied pumpkin and soy cream 6
(1,6,8)

Cocoa tart with orange marmalade and dark chocolate flakes 6
(1)

ALLERGENS

1.GLUTEN 2.SHELLFISH 3.EGGS4.FISH 5.PEANUTS 6.SOYA7.MILK 8.NUTS
9.CELERY 10.MUSTARD 11.SESAME12.SULPHITES 13.LUPINS 14.MOLLUSCS

takeaway available

baak

SWEET TREATS

OUR HOMEMADE BAKERY

FANTASIA

Muffins with dried figs, honey and walnuts
(1,3,7)

6

ADRENALINA

Rice Brownies with chocolate and almonds
(6,8)

6

EMOZIONE

Cocoa tart with orange marmalade and dark
chocolate flakes
(1)

6

RICERCA

Carrot Cake with candied pumpkin and soy cream
(1,6)

6

Vegan Biscuits of your choice 0,5

ALLERGENS

1.GLUTEN 2.SHELLFISH 3.EGGS 4.FISH 5.PEANUTS 6.SOYA 7.MILK 8.NUTS
9.CELERY 10.MUSTARD 11.SESAME 12.SULPHITES 13.LUPINS 14.MOLLUSCS

Vegan

TO START

Seed bread with flavored EVO oil

Fantasia

Gazpacho with confit cherry tomatoes, almonds, Taggiasca olives and toasted bread

Ricerca

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

Adrenalina

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

Emozione

Vegan Vanilla Cheesecake, Ginger Sauce and Salted Caramel Granola

35 euros

Cover charge included - Drinks not included

For the allergen list ask the staff

baak

avventure consapevoli

Vegetarian

TO START

Seed bread with flavored EVO oil

Ricerca

White gazpacho with garlic from Valdichiana, almonds, parsley oil and toasted black bread

Emozione

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

Adrenalina

Kafte Sheep Ricotta and Zucchini Served with Babaganoush, Lacto-Fermented Vegetables and Sprouts

Fantasia

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

35 euros

Cover charge included - Drinks not included

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
Maletto - 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	7/24

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 2

Still or Sparklig

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
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