



# PAUSA PRANZO

Immagina di pranzare dentro una Libreria..

## FANTASIA

## ADRENALINA

## RICERCA

## EMOZIONE

I PIATTI SINGOLI SONO PIU' GRANDI RISPETTO ALLE PORZIONI DA MENU'

### SPUNTINI

Burek di pasta fillo, ripieno di feta e verdure di stagione. Crema di carote e miele piccante, semi di sesamo  
(1, 7, 11) 6 €

Vellutata di piselli e erba cipollina, kimchi piccante e semi tostati  
(6) 6 €

Mini crepes di legumi con verdure di stagione, funghi arrosto e crema di mandorle  
(6, 8) 6 €

Sformatino di patate e funghi arrosto con crema di parmigiano e olio al tartufo  
(3, 7) 6 €

### PIATTI PRINCIPALI

Cous Cous con verdure di stagione, curry di legumi e latte di cocco, olio al coriandolo e limoni sotto sale  
(1, 6) 12 €

Polenta Taragna servita con Besciamella di riso al rosmarino e ragù rosso di tempeh e noci  
(6, 8) 12 €

Katsudon con cotoletta di tofu marinato, verdure di stagione, riso basmati e salsa agrodolce  
(1, 6, 10, 11) 12 €

Cannelloni di Pane Carasau, ripieni di ricotta e formaggio di capra alle erbe, pesto rosso siciliano e olio di rucola  
(1, 3, 7, 8) 12 €

### CONTORNI

Cavolo del giorno arrosto, sciroppo d'agave e za' atar  
(11) 4 €

Cruditè di radicchio, uvette e nocciole tostate con glassa al balsamico  
(8) 4 €

Insalata di patate al vapore, mayo alla barbabietola e aneto  
(6) 4 €

Porri al cartoccio con fichi secchi, salsa yogurt e senape  
(7) 4 €

### DOLCI

Cheesecake con base di datteri, avena e arachidi. Mousse alla vaniglia, sciroppo di frutta  
(5, 6) 6 €

Red Velvet con cremoso di soia alla vaniglia e polvere liquirizia  
(1,6) 6 €

Carrot Cake con farina di nocciole e crema di soia  
(1, 6, 8) 6 €

Sbrisolona di riso agli amaretti, crema di ricotta e cioccolato fondente  
(7, 12) 6 €

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

## LUNCH BREAK

Imagine having lunch in a Bookshop..

### FANTASIA

### ADRENALINA

### RICERCA

### EMOZIONE

SINGLE DISHES ARE LARGER THAN THE MENU PORTIONS

## APPETIZERS

Fillo pastry burek, filled with feta and seasonal vegetables.  
Cream of carrots and spicy honey, sesame seeds  
(1, 7, 11) 6 €

Pea and chive cream soup, spicy kimchi and toasted seeds  
(1, 6) 6 €

Mini legume crepes with seasonal vegetables, roasted mushrooms and almond cream  
(6, 8) 6 €

Roasted potato and mushroom flan with parmesan cream and truffle oil  
(3, 7) 6 €

## MAIN DISHES

Cous Cous with seasonal vegetables, legume curry and coconut milk, coriander oil and salted lemons  
(1, 6) 12 €

Polenta Taragna served with rosemary rice béchamel and red tempeh and walnut ragù  
(6, 8) 12 €

Katsudon with marinated tofu cutlet, seasonal vegetables, basmati rice and sweet and sour sauce  
(1, 6, 10, 11) 12 €

Pane Carasau cannelloni, filled with ricotta and goat's cheese with herbs, Sicilian red pesto and rocket oil  
(1, 3, 7, 8) 12 €

## SIDE DISHES

Roasted cabbage of the day, agave syrup and za'atar  
(11) 4 €

Crudité of radicchio, raisins and toasted hazelnuts with balsamic glaze  
(8) 4 €

Steamed potato salad, beetroot mayo and dill  
(6) 4 €

Baked leeks with dried figs, yogurt sauce and mustard  
(7) 4 €

## DESSERTS

Cheesecake with dates, oats and peanuts. Vanilla mousse, fruit syrup  
(5, 6) 6 €

Red Velvet with vanilla soy cream and liquorice powder  
(1, 6) 6 €

Carrot Cake with nuts flour and soy cream  
(1, 6, 8) 6 €

Rice cake Sbrisolona with amaretti biscuits, ricotta cream and dark chocolate  
(7, 12) 6 €

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

## BRUNCH

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

### FANTASIA

### ADRENALINA

### RICERCA

### EMOZIONE

## PIATTI SALATI

I PIATTI SINGOLI SONO PIU' GRANDI RISPETTO ALLE PORZIONI DA MENU'

Burek di pasta fillo, ripieno di feta e verdure di stagione. Crema di carote e miele piccante, semi di sesamo  
(1, 7, 11) 6 €

Arancina Siciliana ripiena di tofu arrosto, formaggio veg e verdure in agrodolce  
(1, 6) 6 €

Mini crepes di legumi con verdure di stagione, funghi arrosto e crema di mandorle  
(6, 8) 6 €

Sformatino di patate e funghi arrosto con crema di parmigiano e olio al tartufo  
(1,3, 7) 6 €

Tortilla di patate con panna acida, radicchio arrosto al balsamico, semi tostati e garlic bread  
(1, 3, 7) 12 €

Burrito con ragù di tempeh e noci, guacamole di piselli e arance, kimchi piccante e coleslaw  
(1, 6, 10) 12 €

Ciabatta con pulled di funghi Oyster e seitan, formaggio veg, mayo alla senape, verdure e pickles  
Piatto Singolo: Scegli un contorno tra insalato del giorno o patate fritte e mayo  
(1, 6, 10) 12 €

English Breakfast con pane Rugbrod, uovo poche e crema al parmigiano, funghi e salsiccia veg arrosto, fagioli stufati al pomodoro  
(1, 3, 7) 12 €

## PIATTI DOLCI

I PIATTI SINGOLI SONO PIU' GRANDI RISPETTO ALLE PORZIONI DA MENU'

Muffin alle arance con gocce di cioccolato  
(1, 6) 5 €

Basboussa con cocco, semolino e sciroppo d'acero  
(1, 6) 5 €

Pastel de nata con polvere di cannella  
(1, 6) 5 €

Salame al cioccolato con panna montata veg  
(1, 6) 5 €

Cheesecake con base di datteri, avena e arachidi. Mousse alla vaniglia, sciroppo di frutta  
(5, 6) 6 €

Red Velvet con cremoso di soia alla vaniglia e polvere liquirizia  
(1, 6) 6 €

Carrot Cake con farina di nocciole e crema di soia  
(1, 6, 8) 6 €

Sbrisolona di riso agli amaretti, crema di ricotta e cioccolato fondente  
(7, 12) 6 €

Coperto 1,5

disponibile  
l'asporto

## MENU' BRUNCH 20 euro

Componi il tuo menù con duesalati e due dolci  
uno per ogni riga - 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

## BRUNCH

What's better than a BRUNCH in a bookshop?

### FANTASIA

### ADRENALINA

### RICERCA

### EMOZIONE

## SAVORY DISHES

SINGLE DISHES ARE LARGER THAN THE MENU PORTIONS

Fillo pastry burek, filled with feta and seasonal vegetables. Cream of carrots and spicy honey, sesame seeds  
(1, 7, 11) 6 €

Sicilian arancina stuffed with roasted tofu, veg cheese and sweet and sour vegetables  
(1, 6) 6 €

Mini legume crepes with seasonal vegetables, roasted mushrooms and almond cream  
(6, 8) 6 €

Roasted potato and mushroom flan with parmesan cream and truffle oil  
(1,3, 7) 6 €

Potato tortilla with sour cream, roasted radicchio with balsamic, toasted seeds and garlic bread  
(1, 3, 7) 12 €

Burrito with tempeh and walnut ragout, pea and orange guacamole, spicy kimchi and coleslaw  
(1, 6, 10) 12 €

Ciabatta with pulled Oyster mushrooms and seitan, veg cheese, mustard mayo, vegetables and pickles  
Single Plate: Choose a side dish between salad of the day or chips and mayo  
(1, 6, 10) 12 €

English Breakfast with Rugbrod bread, few eggs and parmesan cream, mushrooms and roasted veg sausage, baked beans with tomato  
(1, 3, 7) 12 €

## DESSERTS

SINGLE DISHES ARE LARGER THAN THE MENU PORTIONS

Orange muffins with chocolate chips  
(1, 6) 5 €

Basbousa with coconut, semolina and maple syrup  
(1, 6) 5 €

Pastel de nata with cinnamon powder  
(1, 6) 5 €

Chocolate salami with whipped cream  
(1, 6) 5 €

Cheesecake with dates, oats and peanuts. Vanilla mousse, fruit syrup  
(5, 6) 6 €

Red Velvet with vanilla soy cream and liquorice powder  
(1, 6) 6 €

Carrot Cake with nuts flour and soy cream  
(1, 6) 6 €

Rice Sbrisolona with amaretti biscuits, ricotta cream and dark chocolate  
(7, 12) 6 €

cover charge  
1,5  
takeaway  
available

## BRUNCH MENU' 20 euro

Compose your menu with two savory dishes and two desserts  
one for each row - Coverage 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

## POMERIGGIO

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

### FANTASIA

### ADRENALINA

### RICERCA

### EMOZIONE

## A P E R I T I V O

Kafte di feta e verdure con  
salsa yogurt e senape

(1, 7, 10)

4 €

Farinata di ceci con verdure di  
stagione e mayo alla barbabietola

(6, 10)

4 €

Pancake coreano con salsa  
agrodolce

(1)

4 €

Frittelle di pane e parmigiano  
con sugo di pomodoro

(1, 3, 7)

4 €

Focaccia al forno con  
guacamole di piselli e arance

(1, 6)

5 €

Focaccia al forno con mayo al  
burro d'arachidi e cipolle  
caramellate

(1, 6, 5)

5 €

Focaccia al forno con hummus  
del giorno e giardiniera

(1, 6, 11)

5 €

Focaccia al forno con pesto rosso  
siciliano alle mandorle

(1, 7, 8)

5 €

Chips di patate 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

Cheesecake con base di datteri,  
avena e arachidi. Mousse alla  
vaniglia, sciroppo di frutta

(5, 6)

6 €

Red Velvet con cremoso di soia  
alla vaniglia e polvere liquirizia

(1, 6)

6 €

Carrot Cake con farina di  
nocciole e crema di soia

(1, 6, 8)

6 €

Sbrisolona di riso agli  
amaretti, crema di ricotta e  
cioccolato fondente

(3, 7, 12)

6 €

### 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

## AFTERNOON

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

### FANTASIA

Feta and vegetable kafta with yogurt and mustard sauce  
(1, 7, 10) 4 €

Baked focaccia with pea and orange guacamole  
(1, 6) 5 €

### ADRENALINA

Chickpea farinata with seasonal vegetables and veg beetroot mayo  
(6, 10) 4 €

Baked focaccia with peanut butter mayo and caramelized onions  
(1, 5, 6) 5 €

### RICERCA

Korean Pancake with Sweet and Sour Sauce  
(1) 4 €

Baked Focaccia with hummus of the day and our giardiniera  
(1, 6, 11) 5 €

### EMOZIONE

Bread and parmesan pancakes with tomato sauce  
(1, 3, 7) 4 €

Baked focaccia with Sicilian red almond pesto  
(1, 7, 8) 5 €

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

Cheesecake with dates, oats and peanuts. Vanilla mousse, fruit syrup  
(5, 6) 6 €

Red Velvet with vanilla soy cream and liquorice powder  
(1, 6) 6 €

Carrot Cake with nuts flour and soy cream  
(1, 6, 8) 6 €

Rice Sbrisolona with amaretti biscuits, ricotta cream and dark chocolate  
(3, 7, 12) 6 €

#### 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

## DOLCI

LA NOSTRA BAAKERY FATTA IN CASA

### FANTASIA

Cheesecake con base di datteri, avena e arachidi.  
Mousse alla vaniglia, sciropo di frutta  
(5, 6)

6

### ADRENALINA

Red Velvet con cremoso di soia alla vaniglia  
e polvere liquirizia  
(1, 6)

6

### EMOZIONE

Sbrisolona di riso agli amaretti, crema di  
ricotta e cioccolato fondente  
(3, 7, 12)

6

### RICERCA

Carrot Cake con farina di nocciole e crema di soia  
(1, 6, 8)

6

Biscotti 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



# SWEET TREATS

OUR HOMEMADE BAAKERY

## FANTASIA

Cheesecake with dates, oats and peanuts.  
Vanilla mousse, fruit syrup  
(5, 6)

6

## ADRENALINA

Red Velvet with vanilla soy cream and  
liquorice powder  
(1, 6)

6

## EMOZIONE

Rice Sbrisolona with amaretti biscuits, ricotta  
cream and dark chocolate  
(3, 7, 12)

6

## RICERCA

Carrot Cake with nuts flour and soy cream  
(1, 6, 8)

6

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