



SAPORI D'ITALIA

RISTORANTE PIZZERIA AL BACIO

#SEMPREFUORIACENA

E' la formula per il tuo pranzo o la tua cena al BACIO!

Scegli **due portate** dal menù alla carta e il tuo **dessert** preferito!



TRANQUILLO... NIENTE ASSAGGINI!

€ 30

Il nostro menù combina prodotti stagionali italiani in maniera semplice, curata e fantasiosa.

Per una cena di coppia, un compleanno, una cerimonia o un festa speciale, con noi puoi comporre il tuo menù preferito!

AGGIUNGI IL PACCHETTO BEVANDE AL TUO MENÙ, TI CONVIENE!

Acqua, una caraffa a coppia, un caffè e un liquore della casa per...

+
6,5 €

a persona

Cabernet Sauvignon

Glera Verduzzo

Pinot Bianco

Rosso sfuso

Bianco Frizzante

Bianco Fermo



* IL MENÙ DEVE ESSERE SCELTO DA TUTTO IL TAVOLO E **NON** È DIVISIBILE

* PER GRIGLIATA DI PESCE, GIRANDOLA É DI € **33**

ANTIPASTI

DI MARE:

IL MARE A VAPORE € 14

Padella di gamberi, ciuffetti, calamaretti al vapore con patate, olive e pomodorini



PADELLATA DI COZZE € 14

Cozze, pomodoro, prezzemolo, basilico e crostini di pane



Aggiungi + € 4
gamberi e calamari



LA GIRANDOLA MARINARA

Misto dei nostri antipasti di pesce... ideale da condividere!



€ 27

PARTI CON IL FRITTINO GIUSTO!

- Anelli di cipolla
- Bastoncino di mozzarella
- Rosti allo speck e patate
- Mini arancino al ragù
- Foglie di salvia fritta
- Fiore di zucca
- Patatine fritte

€ 8,5



IL TONNO

CHE È PASSATO DALLA PUGLIA



Tartare di tonno pinne gialle servita con pomodorini, pistacchi e burrata pugliese...



€ 15

SALMONCINO MIO

€ 14

Tartare di salmone servita con pomodorini, rucola e sfere di aceto balsamico



CHEESECAKE PIEMONTESE

€ 14,5



Burrata pugliese

Marmellata di cipolla di Tropea

Tartare di Fassona

Taralli



DI TERRA:

GIRO D'ITALIA € 25

Tagliere di salumi e formaggi ideale da condividere servito con marmellatine di accompagnamento e il nostro gnocco fritto



Lo sapevi che abbiamo anche un locale dedicato interamente ai sapori della Calabria? **Chiedi al nostro staff!**

DIPENDENZA



Crudo di Parma, burrata di Andria serviti con il nostro gnocco fritto



€ 14,5

PRIMI

DI MARE:

TAGLIOLINO BLUUU

Tagliolini con polpa di granchio blu, pomodorini e basilico su crema di zucchine



GAMBRINUS

€ 14,5

Paccheri con gamberi, carciofi su nero di seppia



GIGANTI al salmone

Ravioli ripieni di salmone su crema di asparagi con fiocchi di pomodoro

€ 14,5



LA CUPOLA **di mare!**

LA REGINA DELLA CASA

RICETTA SEGRETA DAL 1989

Scialatiello allo scoglio al cartoccio



€ 17

DI TERRA:



GNOCCHI AL FUMO (di stagione) € 13,5

Gnocchi verdi agli spinaci con fonduta di provolone affumicato, pomodoro e speck croccante



LA CUPOLA del CACCIATORE

Scialatiello al ragù di chinghiale al vino rosso passati in forno con cupola integrale, olio e rosmarino



€ 16

LA CUPOLA **di terra!**

Scialatielli con pomodorini, olive taggiasche, basilico e burrata pugliese passati in forno con una cupola ai cereali.



€ 15,5



SECONDI

DI MARE:

APRITI SESAMO!

Tagliata di salmone al sesamo  con asparagi su nero di seppia € 16,5

GRIGLIATA MISTA DI PESCE

Orata, tonno, gamberetti, gamberoni e salmone servita con patatine fritte e insalata mista



€ 24

SAMPEI

€ 16,5

Orata alle erbe cotta al forno ad alta temperatura



+ Provala con:

 gamberi e carciofi + € 3,5

 gamberi e asparagi + € 3,5

DI TERRA:

COSTINE AL BACIO



cotte a bassa temperatura marinate al vino bianco e rosmarino servite con insalata e patatine fritte

€ 16,5

TRIS DI TONNO



Tonno rosso pinne gialle in crosta di sesamo, papavero e pistacchi su crema di zucchine e fiocchi di pomodoro



€ 18

FRITTO MISTO

di gamberi, calamaretti e ciuffetti servito con insalata mista e patatine fritte



€ 18,5

DIAMOCI UN TAGLIO!

€ 18,5

Tagliata di Fassona su spinaci spadellati con crema al Grana Padano e patatine fritte 

ORECCHIA D'ELEFANTE

€ 17

Cotoletta di lonza servita con patate al forno  

+ Provala

con rucola, pomodorini e burrata! + € 4

+ Provala

con asparagi, speck e grana!  + € 4

CONTORNI

INSALATA MISTA € 4

PATATINE FRITTE € 4,5

VERDURE AL FORNO € 5

PATATE AL FORNO € 5

SPINACI € 5

INSALATONE

CAPRESE

POMODORINI
INSALATA MISTA
FIORDILATTE
OLIVE
CARCIOFI
POMODORI SECCHI



€ 12,5

CONTADINA

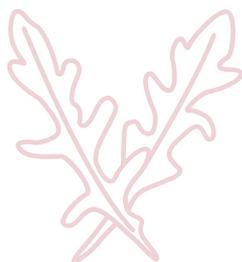
INSALATA MISTA
POLLO ALLA GRIGLIA
FIORDILATTE
OLIVE
CARCIOFI
POMODORI SECCHI



€ 13,5

IN RIVA AL MAR

GAMBERI
TONNO
INSALATA MISTA
CAPPERI
OLIVE
POMODORINI



€ 14,5

Orate, cozze e vongole sono freschi con arrivi giornalieri. Gamberi, calamaretti e pesce spada sono surgelati a bordo. Il tonno è stato abbattuto a -20 come da normativa per la somministrazione di pesce crudo

Il pane è di nostra produzione. Coperto € 2,5

LA NOSTRA PIZZA...



- É TONDA, CROCCANTE FUORI E MORBIDA DENTRO
- HA UN CORNICIONE DI **2 cm** BEN COTTO E ALVEOLATO
- NASCE DA FARINE MACINATE A PIETRA, BIOLOGICHE E INTEGRALI
- É SAPORITA: FACCIAMO UN PRE IMPASTO CHIAMATO "biga" CHE GRAZIE ALLA FERMENTAZIONE RILASCI A PROFUMI E AROMI NELL'IMPASTO... OGGI LA PIZZA NON É PIÙ SOLO ACQUA E FARINA! CHIEDI AL PIZZAIOLO SE VUOI APPROFONDIRE!
- RIPOSA (MATURA) ALMENO **48 ore** PARTICOLARE CHE LA RENDE ALTAMENTE DIGERIBILE
- É COMPOSTA SOLO DA PRODOTTI ITALIANI, MOLTI A MARCHIO DOP E IGP

I NOSTRI IMPASTI

MACINATO A PIETRA

Con Farina di Tipo 1. **PIÙ FIBRE, PIÙ VITAMINE... PIU SAPORE!**



MULTI-CEREALI CON SEMI

+1,5€

Diversi cereali per creare un impasto croccante dal sapore rustico

100% INTEGRALE

+1,5€

Non é scontato trovare un impasto composto al 100% da farina integrale **come il nostro**, spesso accompagnato da farina 00 in quanto difficile da legare. **Provalo!**

SENZA GLUTINE

+3,5€



Per venire in contro alle esigenze di tutti!

- Anelli di cipolla
- Bastoncino di mozzarella
- Rosti allo speck e patate
- Mini arancino al ragù
- Foglie di salvia fritta
- Fiore di zucca
- Patatine fritte

PARTI CON IL FRITTINO GIUSTO

€ 8,5



Bufalona/Burratona € 15

Pomodoro, olio extravergine e a fine cottura: **bufala** o **burrata** da 125gr, crudo di Parma, rucola e pomodorini

'A Mortazza € 15

Mozzarella, mortadella, pesto di pistacchi e burrata a fine cottura

★ ★ ★ ★ ★ **ZUCCHINOTTA**

Crema di **zucchina** e a fine cottura: porchetta cotta a bassa temperatura, burrata pugliese, cipolle arrostiti croccanti e olio ai semi di zucca

€ 15

Tutto Sud € 15,50

Mozzarella, 'nduja, capocollo, pomodori secchi e burrata a fine cottura

Volpe € 14

Datterino giallo, fiordilatte, zola, zucchine e spianata calabra

Duchessa € 13

Mozzarella, patate lesse, grana, porchetta cotta a bassa temperatura



CALABRISELLA

Pomodoro, 'nduja, spianata calabra, peperoncino calabrese e mozzarella

€ 12

CALZONI - FOCACCE - FORME SPECIALI

DRAGOSTEA

SCOPRI CHE SAPORE HA UN DRAGO!

Calzone farcito con mozzarella, prosciutto cotto, radicchio, zola servito con crema al Parmigiano

€ 14

CALZONE SOLE € 13

Mozzarella, ricotta, salame piccante, prosciutto cotto

RACCHETTA € 15

Pizza a forma di racchetta con speck, porcini, taleggio, mozzarella e rucola

CORNICIONE (ripieno di ricotta...

con crema di zuccina, salsiccia e fiordilatte

€ 14

BIRBO

Pizza a forma di **barchetta**

con base bianca, carciofi, capocollo e brie

€ 15

Rustica € 13,5

Mozzarella, salsiccia, porcini e Taleggio

Carbonara € 14

Mozzarella, uovo, pancetta e pecorino romano

Tropea € 11,5

Pomodoro, fiordilatte, cipolle rosse, pomodorini e grana

Partenopea € 12

Fiordilatte, cime di rapa e salsiccia

Positano € 13

Pomodoro, fiordilatte, pomodorini, alici, olive, origano

Spazzacamino € 14,5

Pomodoro, mozzarella, radicchio, speck, scamorza, wurstel

Capri € 11,5

Pomodoro, mozzarella, zola e spianata calabra

Piccantella € 13,5



Fiordilatte, cime di rapa e salsiccia, 'nduja

Fumé € 11,5

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, scamorza

Frutti di mare € 16

Pomodoro, frutti di mare (senza mozzarella)

Boscaiola € 13

Pomodoro, mozzarella, speck, porcini

Orchidea € 12

Pomodoro, mozzarella, speck, brie e rucola

Accademia € 13,5

Mozzarella, pesto, porcini, zola

POKER

€ 15

1/4 - 4 Formaggi

1/4 - Crudo

1/4 - Porcini

1/4 - Ortolana



TANGENTOPOLI

Pomodoro, mozzarella, salmone, porcini, gamberetti, grana, rucola

€ 16

TRADIZIONE:

4 stagioni € 11,5

4 formaggi € 11,5

Bresaola, rucola e grana € 13

Calzone farcito € 11,5

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi

Calzone liscio € 10

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto

Crudo, rucola e grana € 13

Margherita con patatine fritte € 11

Margherita € 8

Marinara € 8

Napoli € 9,5

Ortolana € 11,5

Prosciutto € 9,5

Prosciutto e funghi € 11

Radicchio, salsiccia e scamorza € 13

Spianata calabra € 10

Tonno e cipolle € 11

Wurstel € 9,5

Zola e mele € 12

BIRRE ITALIANE



Alla spina

RAFFO

Dal 1919

La bionda dei Tarantini

* 0,2 - €3,00

* 0,4 - €5,50

GRAN RISERVA ROSSA

Birra

PERONI

dal 1846

* 0,2 - €3,50

* 0,4 - €6,50

SAPORI
D'ITALIA

IN BOTTIGLIA



ICHNUSA - Non filtrata - 5% - € 5.00

PORETTI 6 luppoli - Bock Rossa - 7% - € 5.50

PERONI - Gluten free - 4,7% - € 5.00

PERONI- Gran Riserva Bianca 0,5 L - 5,1% - € 5.50

BEVANDE

Acqua microfiltrata 0,75 L € 2.50

Acqua PET 0,50 L € 1.50

Bibite in lattina € 3.50

BAR

Espresso - Decaffeinato - Ginseng - Orzo € 1.50

+€ 0.5 macchiato

+€ 1.5 corretto

Amaro : - standard € 4.00

- premium € 6.00

- invecchiati € 7.50

DOLCI

Sorbetto analcolico € 4.00

Sorbetto alcolico € 4.50

Scopri il nostro

VASSOIO DOLCI!

Tutti i dolci a €5.5



I NOSTRI VINI



VINO

"SCAIA BIANCA BLU" € 28

50% Chardonnay - 50% Garganega

"NYMPHAE" € 25

Monferrato Bianco D.O.C
50% Sauvignon, 50% Timorasso

"S'ELEGAS" € 22

Nuragus

"T BIANCO" € 22

Chardonnay, Pinot Bianco, Sauvignon, Riesling

"FALANGHINA" € 16,5

Falanghina 100%

REGIONE

%

CANTINA

Veneto

12,5%

Tenuta Sant'Antonio

Piemonte

13,5%

Tenuta Montemagno

Sardegna

13,5%

Argiolas

Alto Adige

12,5%

Tramin

Campania

12%

Fremondo

"PIAN DI REMOLE" € 19

Sangiovese, Cabernet Sauvignon

"NEPRICA" € 21

Primitivo

"T ROSSO" € 21

Schiava - Pinot nero - Merlot

"CAPITEL NICALÒ" € 25

Valpolicella (Corvina, Corvinone, Rondinella, altri)

"DOLCETTO D'ALBA" € 25

Dolcetto

"AGLIANICO" € 16,5

Aglianico

"MONTEPULCIANO MASCIARELLI" € 25

Montepulciano

Toscana

13%

Frescobaldi

Puglia

14,5%

Tormaresca

Alto Adige

12,5%

Tramin

Veneto

13,5%

Tedeschi

Piemonte

12,5%

Prunotto

Campania

13,5%

Fremondo

Abruzzo

13%

Masciarelli

"DIRUPO" € 23

Prosecco di Valdobbiadene
(Glera 90%, Bianchetta 5% - Perera 5%)

"PROSECCO EXTRA DRY" € 18

Glera 100% (Metodo Charmant)

Veneto

11,5%

Andreola

Veneto

11,5%

Sacchetto



"BOLLÉ ROSÉ" € 17

Incrocio Manzoni (Metodo Charmant)

Veneto

12%

Andreola



Cabernet Sauvignon Rosso fermo

Glera Verduzzo Bianco frizzante

Pinot bianco Bianco fermo



RISTORANTE E PIZZERIA AL BACIO



Scopri di più su di noi!

Corso Sempione 123, Gallarate - 21013 (VA)

+ 39 347 010 2613