

Ristorante & Pizzeria



ASPORTO

Bibalta

ANTIPASTI

- COCCOLI** 10,00 euro
Con crudo di Parma e stracchino (1,5,13,14)
- TARTARE DI MANZO GRASS FED*** 12,00 euro
Con burrata alle bacche rosa, pomodorini confit, taralli aglio, olio e peperoncino e acciughe del Cantabrico (1,2,5,10)
- CRUDO DI SPADA MARINATO*** 13,00 euro
Ai 5 pepi con mayo al frutto della passione
Alle erbe con pickles di cipolla, verdure croccanti e grissini
Agli agrumi con gel alla pesca (1,2,10)
- TARTARE DI TONNO*** 13,00 euro
Salsa yogurt, ceviche e cialda al sesamo (1,5,9)

PRIMI

- FREGOLA*** 13,00 euro
Ai frutti di mare e olio al limone (1,10, 13, 14)
(1)
- MACCHERONCINI*** 13,00 euro
Con guancia CBT, sedano caramellato e croccante di Parmigiano (1,5,7)

*Disponibile anche senza glutine. Chiedere al personale di sala per eventuali variazioni



SECONDI

HAMBURGER GRASS FED * 15,00 euro

Guanciaie, pomodori secchi, crema di gorgonzola, rucola, zucchine alla scapece, patatine fritte e la nostra Mayo (1,2,4,9)

HAMBURGER CON TATAKI DI TONNO * 16,00 euro

Guacamole, Tzatziki, cavolo viola marinato, pomodorini gialli cipolle fritte al Jalapeno e mayo al lime (1,2,5,9,10)

FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERONI 16,00 euro

Con verdure fritte (1,10,13)

CONTORNI

PATATE FRITTE ⁽¹⁾ 4,00 euro

DOLCI

CHEESECAKE * 6,00 euro

Allo yogurt, salsa ai frutti di bosco e cialda di mandorle (1,2,5,6)

CUBO DI RICOTTA (DEL PASTORE) * 6,00 euro

Con salsa all'arancia e crumble di pistacchio (1,5,6)

*Disponibile anche senza glutine. Chiedere al personale di sala per eventuali variazioni.

La nostra pasta senza glutine è dell'antico pastificio rosetano "Verrigni"

Potete scegliere tra tagliolini, penne e riso.



Impasto bio

Con farina "0" biologica di soli grani bio delle Langhe.
(Molino Sobrino)



Noi ve lo suggeriamo così

4 FORMAGGI DOP E CRUDO DI SAURIS *

Pomodoro, fior di latte, i nostri formaggi e crudo di Sauris (1,5)

12,50 euro

PAPADA E PORCINI *

Pomodoro, fior di latte, porcini, Papada (guancialetto Joselito) burro al tartufo e Parmigiano (1,5)

13,00 euro

LA NOSTRA CAPRICCIOSA *

Bianca con fior di latte, prosciutto cotto, carciofini, pomodorino bio confit olive pugliesi (1,5)

12,00 euro

LA N° 16 *

San Marzano DOP, bufala, acciughe del Cantabrico, nduja di Spilinga cipolla di Tropea, olive denocciolate marinate e zest di limone (1,5,10)

12,50 euro

RUSTICA CON COTTO

Scamorza, fior di latte, prosciutto cotto, pesto di rucola selvatica e pomodorini semidry (1,2,5)

11,00 euro

*Disponibile anche senza glutine (+2.5€) Chiedere al personale di sala per eventuali variazioni



Le pizze doc

Alte con lavorazione a mano

*** MERAVIGLIOSA MARGHERITA**

11,00 euro (1,5)

Pomodoro, bufala, pomodorino giallo, basilico e spolverata di Parmigiano

DOC IBERICA

13,00 euro (1,5,10)

Fior di latte, Filetti di San Marzano DOP, acciughe del Cantabrico chorizo Joselito e stracciatella di burrata

LA N°17

12,50 euro (1,5)

Pomodoro, bufala affumicata, crema di melanzane crudo di Sauris e Parmigiano Reggiano

*** MORBIDA E CROCCANTE**

12,00 euro (1,5)

Pomodoro, fior di latte, gorgonzola dop, cipolla di Tropea in agrodolce, pancetta croccante del Casentino e pecorino di Fossa

LA CREATIVA

14,00 euro (1,5)

Rossa con San Marzano e origano, a parte tagliere di crudo di Norcia, stracciatella di burrata, battuto di olive e capperi pesto di rucola e la nostra salsa piccante

*** LA NOSTRA MARINARA**

11,00 euro (1,5,10)

Pomodoro, aglio, pomodorino giallo, acciughe stracciatella di burrata, origano, basilico e scorza di limone

*** NAPOLI DOC**

12,00 euro (1,5,10)

Pomodoro, fior di latte, acciughe, del Cantabrico, capperi e origano di Pantelleria, pomodorino rosso confit, basilico olive denocciate

*** PARMA E BURRATA**

12,50 euro (1,5)

Pomodoro, fior di latte, stracciatella di burrata, crudo di Parma e basilico

DEDICA ALLA TOSCANA

12,50 euro (1,5)

Pomodoro, fior di latte, salsiccia di grigio del Casentino burro al tartufo, pecorino e lardo

*** RIBALTA DOC**

12,00 euro (1,5)

Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, porcini e fontina Dop

*Disponibile anche senza glutine (+2.5€) Chiedere al personale di sala per eventuali variazioni



le nostre pizze speciali

*** TARTUFO E CRUDO**

12,50 euro (1,5)

Pomodoro, bufala, burro al tartufo, crudo di Parma e pecorino semifresco

*** CASENTINO**

12,00 euro (1,5)

Pomodoro, bufala affumicata, porcini, salsiccia di Grigio e Parmigiano Reggiano

*** MEDITERRANEA**

11,00 euro (1,5)

Pomodoro, bufala, cipolla di Tropea, olive, capperi di Pantelleria pomodorini, basilico e origano

*** BIANCA VEG**

12,00 euro (1,5)

Fior di latte, pomodorini gialli e rossi, fiori di zucca, pesto di basilico, origano di Pantelleria e scamorza affumicata

DANNATA

10,50 euro (1,5)

Pomodoro, fior di latte, salamino piccante, nduja, salsa di Jalapeño e pecorino

VESUVIO

12,00 euro (1,5,10)

Bianca con fior di latte, filetti di San Marzano DOP, pomodorino giallo acciughe del Cantabrico, olive pugliesi, basilico e origano

*** PORCINI**

STRACCIATELLA E CRUDO

12,50 euro (1,5)

Bianca con fior di latte, porcini, stracciatella di burrata e crudo di Norcia IGP

*** LA DELIZIA**

13,00 euro (1,5)

Pomodoro, fior di latte, Chorizo Joselito, gorgonzola, porri e guanciale Joselito (Papada)

*** ACCIUGHE E FIORI**

12,00 euro (1,5)

Bufala, pomodorino confit, acciughe del Cantabrico, fiori di zucca stracciatella di burrata e crema di zucchine

Extra

Bufala 2,50 euro
Burro al tartufo 2,00 euro
Stracciatella di burrata 2,00 euro
Acciughe cantabrico 2,50 euro

Prosciutto crudo Parma/Norcia/Sauris 2,50 euro
Paleta/Papada Joselito 5,00 euro
Chorizo Joselito 3,00 euro
Altri extra 0,50/1,00 euro

*Disponibile anche senza glutine (+2.5€) Chiedere al personale di sala per eventuali variazioni



Focacce, ripiene e calzoni

RUSTICA MORTADELLA DI PRATO

12,00 euro (1,5)

FOCACCIA DOC

12,00 euro (1,5)

RICORDO DI UNA MERENDA

11,00 euro (1,5)

RUSTICA CON CRUDO

12,00 euro (1,5,8)

CALZONE RIPIENO

10,00 euro (1,5)

Ripiena di fior di latte, Mortadella di Prato IGP, fiori di zucca stracchino e gocce di mostarda di fichi

Con prosciutto crudo di Sauris, pecorino di Fossa e fichi caramellati

Metà calzone con fior di latte, prosciutto cotto e pecorino metà pizza bianca con porri, carciofini e lardo

Ripiena di fior di latte, crudo di Norcia, salsa tartufata stracciatella di burrata e rucola

Fior di latte, salsiccia di grigio, prosciutto cotto, fontina DOP e nduja

LE PIZZE

*** MARGHERITA**

6,50 euro (1,5)

*** SALAMINO E GORGONZOLA**

9,00 euro (1,5)

CALABRESE

9,50 euro (1,5,8)

4 STAGIONI

9,00 euro (1,5)

VEGETARIANA

10,00 euro (1,5)

*** NAPOLI**

11,00 euro (1,5,10)

PARTENOPEA VEG

11,00 euro (1,5)

CLASSICHE

Pomodoro, fior di latte, basilico

Pomodoro, fior di latte, salamino, gorgonzola

Pomodoro, fior di latte, salamino piccante, olive, cipolla di Tropea e nduja di Spilinga

Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, carciofi, olive e funghi

Pomodoro, fior di latte, crema di melanzane, funghi, carciofi e pomodorini

Pomodoro, fior di latte, acciughe del cantabrico, basilico, capperi e origano di Pantelleria

Pomodoro, bufala, basilico, crema di melanzane, pomodorino confit e scamorza affumicata

*Disponibile anche senza glutine (+2.5€) Chiedere al personale di sala per eventuali variazioni



BIRRE ARTIGIANALI IN BOTTIGLIA

Bruton - Lucca

Bruton Abiura - Belgian Saison 12,00 euro
6.5%vol. 0,75cl

Bruton di Bruton - Golden Ale 11,00 euro
5.5%vol. 0,75cl

Bruton Bianca - Blanche 11,00 euro
4.5%vol. 0,75cl

La Mi' Birra - Empoli

La Mi'Turba - Tripel 12,00 euro
8.1%vol. cl 0,75

La Mi'Bionda - Bionda 10,00 euro
4.9%vol. 0,75cl

La Mi'Vizia - Strong Belgian Ale 12,00 euro
8.1%vol. 0,75cl

La Mi'Nora - Weiss 6,00 euro
5.0%vol. 0,50cl

La Mi'Rossa - Red Ale 11,00 euro
6.1%vol. 0,75cl

La Mi'Tipa - Ipa 5,50 euro
5.6%vol. 0,33cl

La Mi'Essenza - Gluten Free 5,50 euro
4.8%vol. 0.33cl

Curtense - Franciacorta

Ambrata 7,00 euro
5.9%vol. 0,50cl

Bionda 7,00 euro
5%vol. 0,50cl

Rossa 7,00 euro
5.9%vol. 0,50cl

Renton - Marche

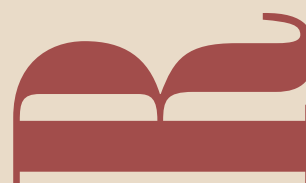
Lola - Italian Saison 11,00 euro
5.5%vol. 0,75cl

Jimmy Pale -Session Ipa 11,00 euro
4.5%vol. 0,75cl

Susi - German Ale 10,00 euro
5.3%vol. 0,75cl

Birra del Bosco - Trentino

Weissbear 6,00 euro
5%vol. 0,50cl





ibalta

MANGIARE BENE
MANGIARE DIFFERENTE