

B **Ō** **L** **L** **E**
pizzeria **I**ncantina

BOLLE
pizzeria **IN** cantina

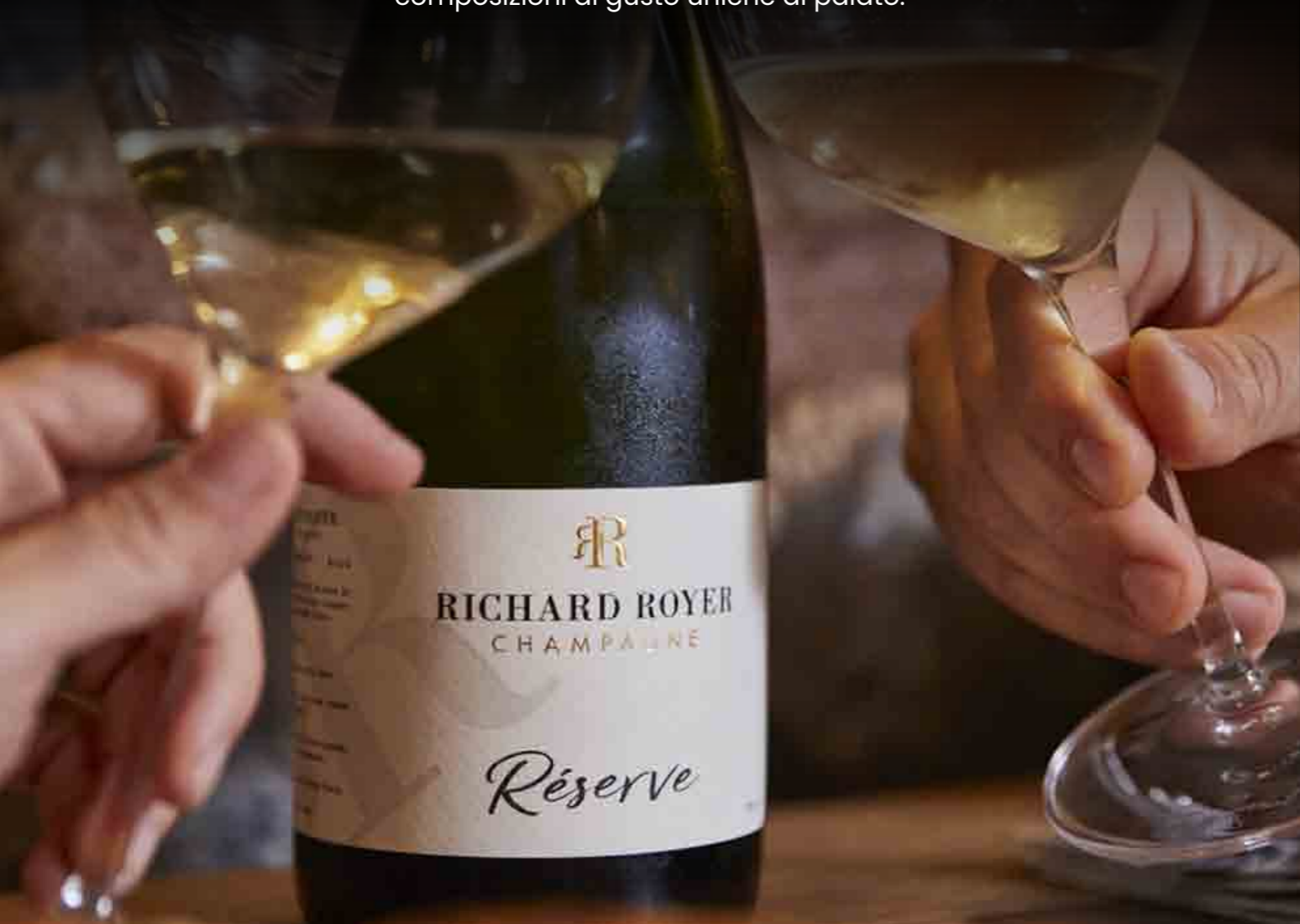
MENÙ PRIMAVERA



DEGUSTAZIONE

I nostri menù degustazione

Per i nostri menù degustazione abbiamo selezionato dalle nostre proposte i piatti più sfiziosi, più amati e che trasmettono al meglio la nostra filosofia culinaria, abbinandoli sapientemente per creare e regalare ai nostri clienti composizioni di gusto uniche al palato.



LEGAMI E SEGRETI

Percorso Pizza&Vino 2 persone

Cicchetto:

Cono salato classic

Crocante e Doppia:

Crudo e Stracciatella & Ke Babbo

Corniciona:

Ciccia e Fiori

Mini dessert a scelta

2 calici di vino a sorpresa per persona

1 bottiglia di acqua

Caffè

€ 33,00 (per persona)

IL GUSTO DELLA VITA

Percorso Pizza&Vino 4 persone

Cicchetto:

Cubotto Carbonara

Crocante e Doppio Croccante:

Primavera & Pic Nic

Tonda Special e Corniciona:

Garibaldina & Calabretta

Mini dessert a scelta

3 calici di vino a sorpresa per persona

2 bottiglie di acqua

Caffè

€ 40,00 (per persona)



C I C C H E T T I

Nell'attesa...
tutto in un boccone... o quasi

PAN BRIOCHE

Pan brioche caldo con burro di malga e acciughe del mar Cantabrico
(1-3-4-6-7)

€ 10,00

LA BRUSCHETTA

Pane ai 7 cereali e 6 semi con Lievito Madre al profumo d'aglio fresco e servito con pomodorini, stracciatella, colatura di alici ed olio EVO
(1-4-6-7)

€ 6,00

TARTARE

Carne di Fassona piemontese, insalata di zucchine novelle e cipolle di tropea in agrodolce servita con pane caldo
(1-6)

€ 15,00

IL TAGLIERE

Selezione di salumi misti dell'Antica Corte Pallavicina servito con giardiniera artigianale e pane caldo
(1-6)

€ 19,00

FIORI DI ZUCCA

Fiori di zucca fritti in pastella alla birra, serviti con salsa alioli
(1-3)

€ 8,00

I FRITTI

CUBOTTI

CARBONARA

Spaghetti alla carbonara con guanciale, uova, provola e pepe nero, impanato e fritto
(1-3-7)

€ 6,00 (3 pz.)

AMATRICIANA

Spaghetti all'amatriciana con guanciale, pecorino e pepe nero, impanato e fritto
(1-3-7)

€ 6,00 (3 pz.)

I CONI

CLASSIC

Salsa di pelati cotta, bufala DOP, pecorino, basilico fresco ed emulsione al basilico
(1-6-7)

€ 4,00

POLLASTRO

Pollo sfilacciato cbt, lattuga, pancetta croccante, maionese
(1-6-7)

€ 5,00

TUNA FISH

Sugo al tonno, cipolla caramellata, pecorino romano
(1-4-6-7)

€ 4,00

TONDA SPECIAL

Pizza tonda in pala Deluxe Edition

Croccante, Soffice, Scioglievole ed Elegante.

Un grande impasto unico nella sua struttura e persistenza dei profumi con solo Lievito Madre.

FARINE: Tipo 2 e Farina di Avena



FUMÈ

Tonno affumicato, bufala DOP, lattuga scottata, salsa tonnata, cipolla caramellata, polvere di capperi
(1-4-6-7)

€ 22,50

GARIBALDINA

Tartare di fassona piemontese, stracciatella, insalata croccante di asparagi, senape di Digione in grani, sesamo nero tostato, olio al basilico
(1-6-7-10-11)

€ 21,00



Franciacorta Brut Millesimato
Mirabella

€ 8,00 (al calice)



Giovanni Galliano Brut Rosè
Borgo Maragliano

€ 8,00 (al calice)



CROCCANTE

4 tranci

La nostra "pizza CROCCANTE" viene cotta in teglia sfornando un prodotto dalla struttura croccante e un profumo persistente. Il segreto?

L'alto grado di idratazione dell'impasto e la lunga fermentazione.

Questi due fattori ci regalano una pizza perfettamente in grado di unire un impasto morbido e delicato all'interno ma con una parte croccante in crosta.

FARINE: Tipo 0 e Tipo 2 bio macinate a pietra



crudo e stracciatella

MARGHE CROC

Salsa di pelati conditi, fior di latte, datterino giallo e rosso confit, basilico fresco, emulsione al basilico
(1-6-7)

€ 8,50

CONFIT

Salsa di pelati conditi, acciughe del Mar Adriatico, stracciatella, datterino giallo e rosso confit, basilico fresco, emulsione al basilico
(1-4-6-7)

€ 12,00

QUINTO GUSTO

Lardo iberico, bufala DOP, asparagi al burro, pesto di aglio orsino, semi misti tostati
(1-6-7-11)

€ 13,50



Catarratto Bianco di Sicilia
Centopassi

€ 6,50 (al calice)



Giovanni Galiano Brut Rosè
Borgo Maragliano

€ 8,00 (al calice)



Garda Bianco
Tinazzi

€ 6,00 (al calice)

CRUDO E STRACCIATELLA

Prosciutto crudo dell'Antica Corte Pallavicina, stracciatella, saba (mosto d'uva cotto) (1-6-7)

€ 12,50

PRIMAVERA



Crema di carote novelle, agretti leggermente piccanti, insalata fresca di rapanello, limone fermentato, salsa alle nocciole (1-6-8)

€ 10,50



Franciacorta Brut Millesimato
Mirabella

€ 8,00 (al calice)



Catarratto Bianco di Sicilia
Centopassi

€ 6,50 (al calice)



confit

DOPPIO CROCCANTE

4 tranci rettangolari tagliati ed imbottiti

In questa versione la croccantezza raddoppia e viene imbottita, inoltre abbiamo aggiunto una miscela di 7 cereali e 6 semi che conferiscono un sapore unico ed ancor più croccantezza.

Particolarità: Croccantezza esplosiva e gusto persistente grazie alla miscela di semi presenti nell'impasto: DOPPIA ESPLOSIONE.

FARINE: Tipo 0 ai cereali e semi bio macinata a pietra



mortazza

MORTAZZA

Mortadella "La Santo" IGP Villani, fior di latte, crescenza, crema di ceci, zest di limone BIO
(1-6-7)

€ 10,50

CONTADINA SPAESATA



Patate novelle schiacciate all'olio EVO, zucchine novelle marinate, funghi shiitake, salsa al prezzemolo e pinoli
(1-6-8)

€ 11,50

PICNIC

Spalla cotta di antiche razze dell'Antica Corte Pallavicina, frittata con zucchine in fiore, crescenza, zucchine al forno,
(1-6-7)

€ 13,00



Franciacorta Brut Millesimato
Mirabella

€ 8,00 (al calice)



Garda Bianco
Tinazzi

€ 6,00 (al calice)



Giovanni Galliano Brut Rosè
Borgo Maragliano

€ 8,00 (al calice)

KE BABBO

Pollo sfilacciato CBT, lattughino, pomodoro San Marzano arrosto, uovo sodo, pancetta croccante, pesto di pomodori secchi, maionese (1-3-6-7)

€ 13,00



Bourgogne Chardonnay
Trènel di Mr Chapoutier

€ 7,50 (al calice)



Bourgogne Rouge
Trènel di Mr Chapoutier

€ 6,50 (al calice)

GUAPPO ITALICO

Tartare di fassona piemontese, guacamole, morlacco del grappa (1-6-7)

€ 14,50



Bourgogne Chardonnay
Trènel di Mr Chapoutier

€ 7,50 (al calice)



contadina spaesata

GRANI ANTICHI

Pizza tonda con impasto ai grani antichi

Pizza a cornicione basso e fragrante che, grazie all'impasto composto con il 50% di grano antico (*Triticum monococcum*), crea un prodotto unico che ricorda i profumi del pane. Particolarità: Pizza ricca di proteine (quasi il doppio di una pizza comune) e con un basso contenuto di glutine e di grassi, adatta per persone con problemi di digestione o particolarmente attenti alla "Linea", circa 80 calorie in meno rispetto ad una pizza media: UNICA.

Farine: 50% Tipo 2, 50% Enkir bio macinate a pietra



asparagus

LA NOSTRA NAPOLI

Acciughe del mar Adriatico, fior di latte, salsa di pomodoro San Marzano DOP, capperi nani, origano
(1-4-6-7)

€ 14,00

NUOVA DELHI



Crema di carote novelle al curry, bruscandoli, olive taggiasche, nocciole
(1-6-7-8)

€ 15,00

CAPRICCIOSA D'AUTORE

Salsa di pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, spalla cotta di antiche razze dell'Antica Corte Pallavicina, carciofi bruciati, funghi di stagione, olive taggiasche, origano
(1-6-7)

€ 16,00



Catarratto Bianco di Sicilia
CentoPassi

€ 6,50 (al calice)



Franciacorta Brut Millesimato
Mirabella

€ 8,00 (al calice)



Catarratto Bianco di Sicilia
CentoPassi

€ 6,50 (al calice)



Giovanni Galliano Brut Rosè
Borgo Maragliano

€ 8,00 (al calice)

ASPARAGUS

Asparagi verdi e bianchi, provola, patate novelle, lardo iberico, pesto di aglio orsino, pepe nero
(1-6-7)

€ 15,00



Garda Bianco
Tinazzi

€ 6,00 (al calice)



Franciacorta Brut Millesimato
Mirabella

€ 8,00 (al calice)



Bourgogne Rouge
Trènel di Mr Chapoutier

€ 6,50 (al calice)

TONNARA

Sugo di tonno, fior di latte, cipollotti glassati all'aceto balsamico, pecorino romano DOP, pesto coriandolo
(1-6-7)

€ 14,50



la nostra napoli

CORNICIONA

Pizza tonda

Pizza a cornicione alto che, rispetto alla classica napoletana, mantiene una buona croccantezza e struttura della fetta.

Particolarità: Gusto e profumi intensi grazie alla lunga maturazione dell'impasto creato con Biga, un pre fermento che aumenta la digeribilità del prodotto ed accentua i profumi de grano: UNA GARANZIA.

Farine: Blend di farine: tipo 2 semi integrale Bio macinata a pietra e tipo 0 grano tenero.



calabretta

LA MARGHERITA

Salsa di pomodoro San Marzano DOP,
fior di latte, basilico fresco
(1-6-7)

€ 8,50

BENVENUTI AL SUD

Salsiccia fresca siciliana tagliata a
coltello, salsa di pomodoro San Marzano DOP,
crescenza, pomodoro San Marzano arrosto,
peperoncino fresco
(1-6-7)

€ 14,00

LA REGINA

Salsa di pomodoro San Marzano DOP,
bufala DOP a freddo, basilico fresco
(1-6-7)

€ 12,00

CALABRETTA

Capocollo calabrese di maiale nero
Az. Agricola Romano, salsa di pomodorini
datterini rossi, provola affumicata, cipolla di
tropea bruciata, crumble di 'nduja
(1-6-7)

€ 14,00



Giovanni Galliano Brut Rosè
Borgo Maragliano

€ 8,00 (al calice)



Barbera d'Alba Nicolon
Agricola Angelo Negro e Figli

€ 6,50 (al calice)



Catarratto Bianco di Sicilia
CentoPassi

€ 6,50 (al calice)



Barbera d'Alba Nicolon
Agricola Angelo Negro e Figli

€ 6,50 (al calice)

CICCIA E FIORI

Salsiccia fresca, fior di latte, fiori di zucca,
ricotta vaccina
(1-6-7)

€ 15,00

MONZESE

Crema di patate allo zafferano, fior di latte,
luganega di Monza, scaglie di
Parmigiano Reggiano DOP, pesto all'ortica
(1-6-7)

€ 14,50

ORTOBIO



Crema di piselli, insalata primaverile, pesto di
pomodori secchi, cialda di grano saraceno
(1-6)

€ 14,50



Franciacorta Brut Millesimato
Mirabella

€ 8,00 (al calice)



Bourgogne Chardonnay
Trènel di Mr. Chapoutier

€ 7,50 (al calice)



Barbera d'Alba Nicolon
Agricola Angelo Negro e Figli

€ 6,50 (al calice)



Garda Bianco
Tinazzi

€ 6,00 (al calice)



BOLLE BURGERS

Non solo pizza...

Offriamo un hamburger di altissima qualità, preparato con carne freschissima (100%manzo)e servito all'interno di un pane artigianale fatto da noi. Tutti gli hamburger sono accompagnati da chips di patate.

CLASSICO

Hamburger di manzo scelto, formaggio montasio, pomodoro a fette, insalata , fresca (1-3-7-11)

€ 14,00

BUFALOTTO

Hamburger di manzo scelto, bufala DOP, zucchine marinate, maionese (1-3-7-11)

€ 15,00

PIEMONTESE

Tartare di fassona piemontese con pesto di pomodori secchi, lattughino e straciatella (1-3-7-11)

€ 16,00

DELICIOUS

Hamburger di manzo scelto, formaggio montasio, pancetta croccante, cipolla di cannara caramellata, salsa speciale Bolle (1-3-7-10-11)

€ 15,00

HOT BUN

Hamburger di manzo scelto, formaggio montasio, nduja, insalata fresca, maionese al tabasco (1-3-7-10-11)

€ 15,00



delicious

ALLERGENI

Sostanze allergeniche

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni ed elencati nell'Allegato II del Reg. UE 1169/2011:

- | | |
|---|---|
| 1 Cereali contenenti glutine
(grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e Prodotti derivati) | 8 Frutta secca in guscio
(mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro derivati) |
| 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei | 9 Sedano e prodotti a base di sedano |
| 3 Uova e prodotti a base di uova | 10 Senape e prodotti a base di senape |
| 4 Pesce e prodotti a base di pesce | 11 Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo |
| 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi | 12 Anidride solforosa e solfiti
in concentrazione superiori a 10mg/kg o in 10mg/litro in termini di anidride solforosa totale |
| 6 Soia e prodotti a base di soia | 13 Lupini e prodotti a base di lupini |
| 7 Latte e prodotti a base di latte
(compreso lattosio) | 14 Moluschi e prodotti a base di molluschi |

BEVANDE

Non solo vino...

BIBITE

AQuachiarà Microfiltrata - Liscia / Gassata- 0,75 cl	€ 2,00
Coca-Cola in vetro 0,33 cl	€ 4,00
Coca-Cola in vetro 1 Litro	€ 10,00
Coca-Cola Zero 0,33 cl	€ 4,00
Sprite in vetro 0,33 cl	€ 4,00
Aranciata Galvanina 0,35 cl	€ 5,00
Chinotto Galvanina 0,35 cl	€ 5,00
Tè Limone Galvanina 0,35 cl	€ 5,00
Tè Pesca Galvanina 0,35 cl	€ 5,00
Caffè Espresso 80% arabica -20% robusta	€ 2,00
Caffè Dek Bio/Orzo/Ginseng	€ 2,50

BIRRE IN BOTTIGLIA 0,33 cl

SETA -BIRRIFICIO RURALE -DESIO (MB)- 5% vol.	€ 6,00
TRIPLE PEPPER -BIRRIFICIO RURALE -DESIO (MB)- 8,8% vol.	€ 6,00
BOCK -BIRRIFICIO VETRA -CARONNO PERTUSELLA (VA)- 6,3% vol.	€ 6,00
IPA -BIRRIFICIO VETRA -CARONNO PERTUSELLA (VA)- 6,6% vol.	€ 6,00
LAGER -BIRRIFICIO THERESIANER - NERVESA DI BATTAGLIA (TV)- 4,8% vol.	€ 5,00



Informazioni ai nostri clienti

Tutto ciò che produciamo, prima di essere ultimato e servito, viene conservato seguendo le regole HACCP, utilizzando tutte le più avanzate tecnologie quali sottovuoto, refrigerazione ed abbattimento sotto zero. Pesci, molluschi e crostacei, destinati ad essere consumati crudi o cotti, sono sottoposti all'abbattimento termico prescritto dal Regolamento CE 853/2004 e conservati a temperatura negativa. Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio. Il nostro laboratorio non assicura la non presenza dei 14 allergeni di cui al regolamento c.e. DM 1169/2011

Servizio 2,50 € per persona

BOLLE
pizzeria **I**Ncantina