BALZER
1850

DOLCI e BRUNCH

GELATI

BISTROT

SFIZI SALATI e INSALATE

CAFFETTERIA e TÈ

BEVANDE

COCKTAIL

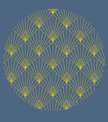
DISTILLATI, AMARI E LIQUORI

GIN

VINI

BUSINESS LUNCH

BALZER
1850



DOLCI
DESSERT

PANCAKES DOLCI CON SCIROPPO D'ACERO 7,50 €
e frutti di bosco freschi
(Sweet pancakes with maple syrup and fresh mixed berries)

CREPES AL CIOCCOLATO E FRUTTA FRESCA 7,50 €
(Crepes with chocolate and fresh fruits)

CREMA BALZER FLAMBÈ 6,90 €
al profumo d'arancia
(Balzer orange flambé custard)

TORTA DONIZETTI 6,90 €
con crema pasticcera
(Donizetti cake with pastry cream)

FETTA DI TORTA DEL GIORNO 6,50 €
(Slice of cake of the day)

MERINGA CON PANNA E FRUTTI DI BOSCO 6,50 €
(Meringue with cream and berries)

CROISSANT 2,50 €

MINI CROISSANT 1,80 €

MIGNON DI PASTICCERIA 2,00 €

MONOPORZIONI DI PASTICCERIA 6,50 €

MACEDONIA 7,50 €
Insalata di frutta fresca di stagione
(Fruit salad)

MACEDONIA 8,50 €
con panna
(Fruit salad with whipped cream)

BRUNCH

COLAZIONE ITALIANA 9,90 €
Croissant a scelta,
pane tostato,
burro e marmellata bio,
spremuta d'arancia,
caffè o cappuccino
(Croissant, toast, butter and organic jam, fresh orange juice, coffee or cappuccino)

UOVA STRAPAZZATE 12,90 €
con formaggio bergamasco, pomodorini, capperi, insalatina, croissant salato, spremuta d'arancia, caffè o cappuccino
(Scrambled eggs with local cheese, cherry tomatoes, capers, salad, savory croissant, fresh orange juice, coffee or cappuccino)

UOVA STRAPAZZATE 14,90 €
con taleggio al tartufo e olio al tartufo, insalatina, croissant salato, spremuta d'arancia e caffè
(scrambled eggs with truffle cheese, truffle oil, salad, salted croissant, fresh orange juice, coffee)

UOVA STRAPAZZATE 13,90 €
con bacon, insalatina, croissant salato, spremuta d'arancia, caffè o cappuccino
(Scrambled eggs with bacon, salad, savory croissant, fresh orange juice, coffee or cappuccino)

OMELETTE 14,90 €
con salmone marinato, insalatina, croissant salato, spremuta d'arancia, caffè o cappuccino
(Omelette with salmon, salad, savory croissant, fresh orange juice, coffee or cappuccino)

OMELETTE 14,90 €
con prosciutto crudo di Parma riserva 24 mesi, crema di Parmigiano Reggiano, insalatina, croissant salato, spremuta d'arancia, caffè o cappuccino
(Omelette with prosciutto crudo di Parma, Parmigiano Reggiano cream, salad, savory croissant, fresh orange juice, coffee or cappuccino)

TORNA ALL'INDICE

ALLERGENI
Glutine · Frutta a guscio · Uova · Pesce · Latticini · Soia · Crostacei · Sedano · Solfiti

BALZER
1850

GELATERIA
ICE CREAM

GUSTI DI GELATO

FRAGOLA
LIMONE
FRUTTI DI BOSCO
AFTER EIGHT
(STRACCIATELLA E MENTA)
CIOCCOLATO ESOTICO
(FONDENTE E PASSION FRUIT)
(no lattosio)
CIOCCOLATO FONDENTE (no lattosio)
MANGO
COCCO
NOCCIOLA
PISTACCHIO
CREMA BALZER
FIOR DI LATTE
STRACCIATELLA
CASSATA
TIRAMISÙ
YOGURT CON MIELE E NOCI

ICE CREAM FLAVORS

STRAWBERRY
LEMON
BERRIES
AFTER EIGHT
(WHITE CHOCOLATE AND MINT)
EXOTIC CHOCOLATE
(DARK CHOCOLATE AND PASSION FRUIT)
(lactose free)
DARK CHOCOLATE (lactose free)
MANGO
COCONUT
HAZELNUT
PISTACHIO
BALZER CREAM
MILK CREAM
STRACCIATELLA
CASSATA
TIRAMISÙ
YOGURT WITH HONEY AND NUTS

COPPE

COPPA 2 GUSTI 5,00 €
COPPA 3 GUSTI 6,50 €

FRAGOLOSA 8,00 €
(Gelato fragola e limone
con fragole fresche,
panna montata,
riduzione di fragole
e meringhette)
(Strawberry and lemon ice cream with fresh strawberries, whipped cream, strawberry reduction and meringue)

MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA 8,50 €
con gelato
(Fresh fruit salad with ice cream)

MOCACCINO ESTIVO 7,00 €
(Gelato cioccolato fondente,
caffè, panna montata,
e spolverata di cannella)
(Dark chocolate ice cream, coffee, whipped cream, and cinnamon powder)

BOMBARDINO ESTIVO 7,00 €
(Gelato al fior di latte,
caffè, VOV
e panna montata)
(Milk ice cream, coffee, VOV liqueur and whipped cream)

COPPA BABÀ 7,50 €
(Dolce babà affogato al rum,
gelato alla crema Balzer
e panna montata)
(Babà dessert soaked in rum, Balzer vanilla ice cream and whipped cream)

TIRAMISÙ ESPRESSO 7,50 €
(Biscotti di Balzer,
gelato al fior di latte, caffè
e spolverata di cacao)
(Balzer cookies, milk ice cream, coffee and cocoa powder)

NOISETTE 7,00 €
(Gelato alla nocciola,
caffè, panna montata
e spolverata di cacao)
(Hazelnut ice cream, coffee, whipped cream and cocoa powder)

AFFOGATO AL CIOCCOLATO 7,50 €
(Gelato alla stracciatella,
cioccolata calda,
e panna montata)
(Stracciatella ice cream, hot chocolate and whipped cream)

PISTACCHIOTTO 7,00 €
(Gelato al pistacchio,
panna montata
e granella di pistacchi)
(Pistachio ice cream, whipped cream and pistachio crumbs)

TORNA ALL'INDICE

BALZER
1850

2023

MENU BISTROT
Bergamo-Brescia
Gemellaggio della Cultura Enogastronomica

BERTAGNÌ BRESCIANO €15,00
Baccalà e polenta fritta
con insalatina
e maionese al lime
(Fried Cod and polenta with salad and lime mayonnaise)

HAMBURGER BG-BS €17,00
con manzo all'olio bresciano
sfilacciato, caprino bergamasco,
chips di polenta
(Hamburger with beef in Brescia style with Bergamo's goat cheese and polenta chips)

CASONCELLI €16,00
ALLA BERGAMASCA
mantecati al burro di malga,
salvia, pancetta nostrana
e cialda
di Parmigiano Reggiano
(Casoncelli creamed with malga butter, sage, local bacon and Parmigiano Reggiano wafer)

SCARPINOCC DE PARRE €16,00
al profumo di lime
e Parmigiano Reggiano
(Local filled pasta with eggs, cheese, butter and bread, lime and Parmigiano Reggiano)

MANZO ALL'OLIO €20,00
BRESCIANO
con polenta, intingolo
di acciughe, capperi,
pan grattato
e Parmigiano Reggiano
(Beef in Brescia style with achovy gravy, capers, breadcrumbs and Parmigiano cheese)

CONIGLIO ARROSTO €20,00
ALLA BERGAMASCA
con polenta, burro
e pancetta
(Bergamo-style roasted rabbit with polenta, butter and bacon)

Vini locali
in accompagnamento
al calice

LUGANA DOC BIANCO €8,00

VALCALEPIO ROSSO DOC €8,00

FRANCIACORTA DOCG BRUT, €10,00
saten o rosè

IL RESTO
DEL MENU BISTROT

CAPONATINA DI VERDURE 12,00 €
DI STAGIONE
con piccole polpettine
di ceci e spirulina
(Vegetable caponatina with falafel)

TARTARE DI SALMONE 17,00 €
con avocado,
stracciatella di bufala
e lime
(Salmon tartare, with avocado, buffalo stracciatella and lime)

BRESAOLA AFFUMICATA 16,50 €
DELLA VAL DI NON
con parmigiano reggiano
e rucola
(Bresaola and parmigiano Reggiano, rocket)

PROSCIUTTO CRUDO 17,00 €
DI PARMA 24 mesi
e mozzarella di bufala
con insalatina
(Prosciutto crudo Parma 24 months and buffalo mozzarella, salad)

INSALATINA 16,50 €
DI RISO VENERE
con polipo arrosto
e pomodorini
(Venere rice, with tomatoes and roasted octopus)

RISOTTO MOJITO 18,00 €
menta, lime
e tartare di gamberi
al profumo di rum
(Risotto mojito with mint, lime, rum and shrimp tartare)

TAGLIOLINI CON CACIO 18,00
E PEPE TARTUFATO
(Tagliolini with pecorino cheese, pepper and truffle sauce)

TORNA ALL'INDICE

ALLERGENI

Glutine · Frutta a guscio
Uova · Pesce
Latticini · Soia
Crostacei · Sedano
Solfiti

BALZER
1850

INSALATE E DINTORNI
SALADS

INSALATA DI AVOCADO 15,00 €
con misticanza, avocado, burratina, pomodorini e mandorle
(Lettuce, cherry tomatoes, burrata, avocado and almonds)

INSALATA NIZZARDA 13,50 €
con pomodori, acciughe, tonno e uova sode
(Lettuce, tomatoes, anchovies, tuna, and boiled eggs)

INSALATA DI CESARE 14,50 €
con pollo, misticanza, crostini e Parmigiano Reggiano
(Chicken salad, croutons and Parmigiano Reggiano)

SFIZI SALATI
SANDWICHES & BURGER

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI
PICCOLO 15,00 €
MEDIO 20,00 €
GRANDE 28,00 €

PARMA TOAST 9,00 €
Pane tostato con Prosciutto crudo di Parma 24 mesi e stracciatella di bufala
(Prosciutto Crudo di Parma aged 24 months and buffalo stracciatella)

AVOCADO TOAST MEDITERRANEO 7,50 €
con tartare di pomodorini, avocado, olio EVO e origano
(Avocado, tomatoes, EVO oil and oregano)

AVOCADO TOAST SALMONE 9,50 €
con tartare di pomodorini, avocado, uovo pochè e salmone
(Avocado, tomatoes, poached egg and salmon)

BUFALA AVOCADO TOAST 9,00 €
con pomodorini, avocado, mozzarella di bufala, origano, olio EVO
(with cherry tomatoes, avocado, buffalo mozzarella, oregano, EVO oil)

MAXI TOAST CLASSICO 7,00 €
con prosciutto cotto e formaggio bergamasco
(Toast with cooked ham and cheese from Bergamo)

CROQUE MADAME 8,00 €
con pane tostato, formaggio bergamasco, prosciutto cotto e uovo all'occhio di bue
(Toast with ham, local cheese and fried egg)

CROISSANT SALATO 6,50 €
con prosciutto cotto insalatina e crema di Parmigiano Reggiano 24 mesi
(Savory croissant with Cotto ham, salad and Parmigiano Reggiano cream)

CROISSANT SALATO 6,50 €
con prosciutto crudo di Parma 24 mesi insalatina e crema di Parmigiano Reggiano
(Savory croissant with Prosciutto Crudo di Parma aged 24 months salad and Parmigiano Reggiano cream)

PANINO/FOCACCIA CON CREMA DI POLLO 7,50 €
ruspante e insalata
(Sandwich with free-range chicken cream and salad)

TRAMEZZINO VEGETARIANO 8,50 €
con verdurine di stagione, formaggio spalmabile, pomodori secchi,
(Sandwich veggy, with seasonal veggies, cheese, dried tomatoes)

TRAMEZZINO VENETO 9,50 €
con tonno fresco cucinato da Balzer, pomodoro, uovo, salsa tonnata, capperi e insalata
(Sandwich with fresh-cooked tuna, tomatoes, egg, mayonnaise, salad and capers)

L'HAMBURGER DI BALZER 14,00 €
Hamburger di chianina con la nostra cipolla rossa caramellata, pomodori confit, insalatina e taleggio fuso
(chianina Hamburger with homemade mustard, ketchup, sweet smoked onions, salad and tomatoes)

Con aggiunta di chips di patate 17,00 €
(With potato chips)

CHIPS DI PATATE 4,50 €
(Potato chips)

TORNA ALL'INDICE

ALLERGENI
Glutine · Frutta a guscio · Uova · Pesce · Latticini · Soia · Crostacei · Sedano · Solfiti

BALZER
1950

CAFFETTERIA

Caffè Espresso 100% Arabica Tierra Lavazza	2,10 €
Caffè Decaffeinato	2,30 €
Caffè Americano	2,50 €
Caffè Corretto *(Coffee with liqueur)*	3,50 €
Marocchino *(Espresso, cacao and steamed milk)*	2,50 €
Macchiatone *(Espresso and steamed milk)*	2,50 €
Caffè ginseng o d'orzo piccolo *(Small orzo or ginseng coffee)*	2,50 €
Caffè ginseng o d'orzo grande *(Large orzo or ginseng coffee)*	3,00 €
Caffè con panna *(Coffee with whipped cream)*	3,00 €
Caffè shakerato	4,50 €
Cappuccino	2,80 €
Cappuccino d'orzo/ginseng *(Orzo/ginseng cappuccino)*	3,00 €
Cappuccino di soia/avena/mandorla *(With soy/oat/almond milk)*	3,00 €
Latte Macchiato *(Milk with coffee)*	3,00 €
Latte bianco *(Milk)*	2,50 €
Bevanda di Soia/avena/mandorla *(Soy/oat/almond drink)*	3,50 €
Cioccalata calda *(Hot chocolate)*	4,90 €
con l'aggiunta di panna *with whipped cream)*	5,50 €
Selezione di tè e infusi biologici accompagnati con i nostri biscotti da tè *(Selection of teas and organic infusions with our tea biscuits)*	5,00 €

CAFFÈ SPECIALI

Caffè noccioloso Caffè, panna e crema di nocciole *(Coffee, cream and hazelnut cream)*	3,50 €
Cappuccino noccioloso Crema di nocciola, caffè e crema di latte *(Hazelnut cream, coffee and milk cream)*	5,00 €
Cappuccino fondente Cioccolato fondente, caffè e crema di latte *(Dark chocolate, coffee and milk cream)*	5,00 €

LA REGGIA DEL TÈ
IL PALAZZO DEL COMPLEMENTO

TÈ NERI

Breakfast Royal
Blend tè neri Darjeeling e Ceylon.
Nota aromatica: fresca, delicata e fiorita.

Earl Grey frutti rossi
Blend tè neri Ceylon, Cina e India.
Nota aromatica: fresca e fruttata, di bergamotto, ribes, more e lamponi.

Narciso
Tè nero Cina.
Nota aromatica: calda e speziata di zenzero, pepe rosa e mandorla.

Sogno Tropicale
Tè nero Cina.
Nota aromatica: dolce e fruttato di cocco, lampone e vaniglia.

TÈ VERDI

Gunpowder pearl tea
Tè verde Cina, puro.
Nota aromatica: fresca erbacea.

Cou cou
Tè verde Cina.
Nota aromatica: dolce e fruttata di fico maturo e frutti rossi.

Fior di Sakura
Tè verde Cina.
Nota aromatica: fiorita, fruttata di fiori di ciliegio.

Morgana
Blend tè verdi e Oolong Cina.
Nota aromatica: fresca e speziata di lemongrass, menta piperita, zenzero e cannella.

TÈ BIANCHI

Merlino
Blend tè bianchi e verdi Cina.
Nota aromatica: fresca, fruttata e leggermente speziata, di lemongrass, mango e curcuma

Dorian gray
Tè bianco Cina.
Nota aromatica: dolce e fruttata di limone, mela e vaniglia.

ROOIBOS

Zazà
Rooibos.
Nota aromatica: fresca e fruttata di limone e ananas.

Zenzerino
Rooibos.
Nota aromatica: fresca e speziata di limone e zenzero.

Tesoro
Rooibos verde.
Nota aromatica: fruttata fresca e vitaminica di pesca e mango

CAMOMILLA

Camomilla con erba limonina, verbena e menta piperita

INFUSO

Liquirizia e Arancia
Insolito e stuzzicante.
Infuso di frutta con cubetti di mela, radice di liquirizia, pezzetti di carota, scorze d'arancia, anice stellato, chiodi di garofano, pezzetti di cannella e d'arancia.

Mela, Cocco e Ananas
Esotico e succoso.
Infuso di frutta con cubetti di mela, scaglie di cocco e pezzetti di ananas.

5,00 €

TORNA ALL'INDICE

BALZER
1850

CENTRIFUGATI

DETOX 6,90 €
Mela, cetriolo, sedano, limone e zenzero
(Apple, cucumber, celery, lemon and ginger)

TONIFICANTE 6,90 €
Arancia, carota e limone
(Orange, carrot and lemon)

DRENANTE 6,90 €
Pera, ananas, finocchio e carota
(Pear, pineapple, fennel and carrot)

ENERGY 6,90 €
Mela, carota e zenzero
(Apple, carrot and ginger)

BEVANDE

Acqua Minerale 2,80 €
(Water)

Cedrata Tassoni 4,50 €
(Citron juice)

Aranciata amara 4,50 €

Chinotto, Limonata e Mandarinata Niasca Portofino 4,50 €

Tonica, Ginger beer e Gassosa 4,50 €

Succhi di frutta Bio 4,00 €
(Organic fruit juice)

Succhi di Mirtillo, Melograno e Mela 4,50 €

Tè freddo Limone, Pesca 4,00 €
(Cold tea)

Coca Cola e Coca Cola Zero 4,00 €

Succo di pomodoro condito 5,90 €
(Seasoned tomato juice)

Spremuta d'arancia o di pompelmo 4,50 €
(Fresh orange or grapefruit juice)

Analcolico Crodino e San Bitter 4,90 €
(Non-alcoholic drink)

BIRRE DI BIRRIFICI INDIPENDENTI BERGAMASCHI

BIRRA ALLA SPINA 5,00 €
artigianale piccola 0,2 cl
(Small draft beer)

BIRRA ALLA SPINA 6,90 €
artigianale media 0,4 cl
(Medium draft beer)

TORNA ALL'INDICE

BALZER
1850

COCKTAIL LIST SIGNATURE

MR JEFFERSON 9,50 €
(Jefferson Amaro Importante, Bitter, liquore al bergamotto e Angostura)

SEX ON SEX 9,50 €
(Gin, liquore alla pesca, lime, succo di cranberries, granatina, ginger beer, aria di lamponi)

BLU CELESTE 9,50 €
(Tequila, liquore al Bergamotto, Blue Curacao e Prosecco)

DOPPIO SBAGLIO 9,50 €
(Elisir d'amore, Gin infuso al pepe e Lamponi, prosecco)

TECHNO&CHILL 9,50 €
(mezcal, Passion fruit, triplesec aria di sale)

MALEDETTA PRIMAVERA 9,50 €
(Vodka, succo pompelmo rosa, sciroppo di cannella, e Ginger beer)

ROSÉ FRENCH 75 9,50 €
(Gin Malfy, limone, zucchero, Spumante rosè)

CHAMPAGNE COCKTAIL

CHAMPAGNE COCKTAIL 12,50 €
(Brut Champagne, Angostura, zolletta di zucchero)

GRAND ROYAL 12,50 €
(Grand Marnier e Champagne Brut)

MIMOSA 12,50 €
(Spremuta d'arancia e Champagne Brut)

CAMPARI ROSÈ 12,50 €
(Champagne Brut, Bitter Campari e polvere d'arancia)

KYR ROYALE 12,50 €
(Creme de Cassis, Champagne Brut)

SFUMATURE DI NEGRONI

MILANO-TORINO 8,50 €
(Campari e Vermouth rosso)

NEGRONI 9,00 €
(Campari, Vermouth rosso e Gin)

NEGRONI SBAGLIATO 8,50 €
(Campari, Vermouth rosso e Prosecco)

AMERICANO 8,50 €
(Campari, Vermouth rosso e Soda)

NEGRONI CHIC 9,50 €
(Gin Malfy rosa, Martini ambrato e Bitter Campari)

BOULEVARDIER 10,50 €
(Campari, Vermouth rosso e Whiskey OBAN 14)

HENDRICKS NEGRONI 10,50 €
(Gin hendricks, Martini Riserva Rubino e Campari)

MARGARITAS

ITALIAN MARGARITA 9,50 €
Tequila, triple sec, bitter Martini riserva, succo di lime, succo d'arancia

PASSION MARGARITA 9,50 €
Tequila, Passoa, Mezcal, succo di lime, orange bitter, crusta di sale nero

LITTLE SPICY MARGARITA 9,50 €
Mezcal, Ancho Reyes, Grand Marnier, succo di lime, sciroppo di miele, crusta di sale in fiocchi

FRESH MARGARITA 9,50 €
Tequila, Montenegro, succo di lime, sciroppo d'agave

MARGARITA FUMÈ 9,50 €
Laphroaig, Mezcal, Grand Marnier, succo di lime, crusta sale affumicato

MARGARITA RELOAD 9,50 €
(tequila reposado, mezcal, limone, bitter, lampone e aria di bitter)

I CLASSICI

Per qualsiasi altro drink non presente in lista ed eventuali intolleranze alimentari potete tranquillamente chiedere al nostro staff.

GLI SPRITZ 8,00 €
(Aperol, Campari, Hugo)

DONIZETTI SPRITZ 8,50 €
CYNAR, RABARBARO

LIMONCELLO SPRITZ 8,50 €
(Limoncello, Prosecco e soda)

MARTINI ROYALE 9,50 €
(Martni bianco, prosecco, lime, menta soda)

MOOD PASSION 9,50 €
(Passion fruit fresco, prosecco, soda e liquore al Passion fruit)

MARTINI DRY 9,50 €
(Gin e Vermouth bianco)

LONDON MULE 9,50 €
(Gin, Lime, Ginger Beer, zenzero e menta)

MOSCOW MULE 9,50 €
(Vodka, Lime, Ginger Beer e zenzero)

COSMOPOLITAN 9,50 €
(Vodka, cointreau, Lime e succo di mirtillo)

OLD FASHIONED 10,00 €
(Bourbon Whiskey, zucchero, Angostura, soda, scorza d'arancia e ciliegia maraschino)

MANHATTAN 10,50 €
(Rye whiskey, Vermouth rosso, Angostura, e ciliegia al maraschino)

PASSION MOJITO 9,50 €
(Dark rum, Passion fruit, Menta, lime, zucchero soda)

COCKTAIL ANALCOLICI

FREE SPRITZ 8,00 €
(Acqua tonica e riduzione di Aperol zero alcol)

ELISIR 8,00 €
(Arancia, ananas e passion fruit)

FREE MULE 8,00 €
(Lime, passion fruit e ginger ale)

BERRY 8,00 €
(Frutti di bosco, limone e soda)

GARIBALDI FU FERITO 8,00 €
(Spremuta d'arancia, acqua tonica e riduzione di Campari zero alcol)

BALZER COLADA 8,00 €
(Ananas, cocco e mirtillo)

TORNA ALL'INDICE

BALZER
1850

DISTILLATI

DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA	13,00 €
DIPLOMATICO SELECCION DE FAMILIA	15,00 €
J BALLY VO AGRICOLE	12,00 €
FLOR DE CANA 12 ANOS	10,00 €
DICTADOR 20 ANOS	15,00 €
BACARDI ORO	7,00 €
WHISKEY CAOL ILA 12Y	9,00 €
LAPHROAIG 10Y	9,00 €
TALISKER 12Y	11,00 €
GLENKINCHIE	9,00 €
KAVALAN	14,00 €

AMARI E LIQUORI

CLASSICI 5,50 €

BRAULIO, MONTENEGRO, BAILEYS, FERNET, BRANCAMENTA, AMARO DEL CAPO, AVERNA, DISARONNO, LUCANO, JEGERMEISTER, UNICUM, RAMAZZOTTI

SPECIALI

JEFFERSON AMARO IMPORTANTE 6,00 €
nasce in Calabria, in una terra che regala frutti ed erbe uniche al mondo. Il Vecchio Magazzino Doganale seleziona e raccoglie a mano gran parte delle botaniche utilizzate, tra cui i Limoni di Rocca Imperiale IGP, le arance dolci e amare di Bisignano del giardino di famiglia, i bergamotti di Pellaro, l'origano della Palombara e il rosmarino di Bisignano

ROGER 6,50 €
Bitter Amaro extra strong, nasce dall'unione di agrumi Calabresi raccolti manualmente (i Limoni di Rocca Imperiale IGP, le arance dolci e amare di Bisignano del giardino di famiglia e i bergamotti di Pellaro) e delle selezionate botaniche amaricanti tra cui la Genziana, la China e la Carlina , senza alcun tipo di colorante e filtrato solo con panni di lino

MILU, 6,00 €
liquore da bere al bisogno è balsamico ed erbaceo, la sua produzione prevede un attenta applicazione di tre differenti tecniche di estrazione degli aromi. Al suo interno troviamo le pigne verdi della Sila, Il finocchietto selvatico, la salvia, l'erba cannone, la melissa e la camomilla tutte erbe raccolte a mano a Montalto Uffugo

GIOCONDO 6,00 €
Amaro al caffè unico con ghiande tostate di Roverella e caffè etiope

INTERVALLO 6,50 €
Non ci sono agrumi nella ricetta, ma all'interno di Intervallo Amaro da Salotto trovano spazio la Genziana, la Galanga, l'Assenzio, l'Alloro, ma anche il Carciofo, vengono poi unite la menta, la salvia e la maggiorana che sapientemente lavorate in corrente di vapore donano al nostro amaro una nota fresca inconfondibile

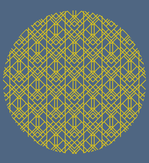
DOPOLAVORO 6,50 €
Dopolavoro Liquore Aperitivo Amaricante racchiude nella sua complessità, un esercizio già pronto da bere. La vera tradizione dello stile italiano in chiave moderna. Composto da infusi di estratti di erbe ed infusi di scorze di agrumi calabresi

WASHINGTON 6,00 €
Amaro di Arance ed Erbe Amaricanti è rivolto ad un pubblico sempre più esigente

ABRACADABRA 6,00 €
Liquore autentico di liquirizia di Calabria DOP. Il metodo ancestrale di bollitura aiuta a sfibrare le radici che vengono successivamente spremute. In modo separato viene preparato un infuso in alcol di radici ridotte a tocchetti, gradazione alcolica e tempo di maturazione dell'infuso può variare di volta in volta.

TORNA ALL'INDICE

BALZER
1850



GIN TONIC PREMIUM

BAIGUR	13,00 €
CANAIMA	11,50 €
CAORUNN	11,50 €
MARE	11,50 €
MARE CAPRI	13,00 €
ELEPHANT	11,50 €
ELEPHANT NAVY STRENGHT	13,00 €
ELEPHANT SLOE	13,00 €
GIL RURAL	11,50 €
GIL PEATED	11,50 €
ETSU PACIFIC OCEAN	11,50 €
MALFY ROSA	11,50 €
BOMBAY SAPPHIRE	11,50 €
TANQUERAY TEN	11,50 €
SIPSMITH	13,00 €
HIMBRIMI	11,50 €
BUSS ELDERFLOWER	13,00 €
WHITLEY NEIL	11,50 €
WHITLEY NEIL RHUBARB & GINGER	13,00 €
WHITLEY NEIL PINEAPPLE	11,50 €
WHITLEY NEIL PEACH	11,50 €
LONE WOLF CACTUS LIME	11,50 €
MONKEY 47	13,00 €
BROCKMANS	11,50 €
PORTOFINO	11,50 €
HENDRICKS	11,50 €
PRIMO SALE DI ROMAGNA	11,50 €
PROFESSORE MONSIEUR	11,50 €
NORDES	11,50 €
GUNPOWDER	11,50 €
ROKU	11,50 €
BULLDOG	11,50 €
OXLEY	15,00 €
ROBY MARTON	13,00 €
BERTHA'S REVENGE	13,00 €

TORNA ALL'INDICE

BALZER
1850

VINO

Vini rossi o bianchi al calice, a partire da *(Glass of red/white wine, starting from)*	**8,00 €**
Champagne a partire da (Champagne, starting from)	**12,50 €**
Franciacorta DOCG, a partire da *(Franciacorta DOCG, starting from)*	**9,00 €**
Prosecco Valdobbiadene DOCG	**6,50 €**

Chiedi la lista dei vini in mescita al nostro personale
(Ask for the list of wines by the glass)

TORNA ALL'INDICE

BALZER
1855

LISTA VINI

SPUMANTI METODO CHARMAT

Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut Canah DOCG, Perlage, Veneto — 27,00 €

Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry Quorum DOCG, Perlage, Veneto — 27,00 €

SPUMANTI METODO CHAMPENOISE

FRANCIA

Champagne Dom Perignon Brut 2008, Legacy Edition Dom Perignon, Champagne — 500,00 €

Champagne Dom Perignon Brut 2004, Dom Perignon, Champagne — 400,00 €

Champagne Napoleon Rosé, Napoleon, Champagne — 90,00 €

Champagne Napoleon Blanc de Blanc, Napoleon, Champagne — 89,00 €

Champagne Napoleon Cuvee 92° 96° 98°, Napoleon, Champagne — 190,00 €

Champagne Platine 1er Cru Extra Brut, Maillart, Champagne — 62,00 €

Champagne Rosé Grand Cru Extra Brut, Maillart, Champagne — 69,00 €

Champagne Montchenot 1er Cru Extra Brut Blanc de Noirs 100% Pinot Noir, Maillart, Champagne — 100,00 €

Champagne Mont Marin 2017 1er Cru Extra Brut 100%, Maillart, Champagne — 69,00 €

Champagne Tradition n°1 Grand Cru Mill 2016, Lucien Roguet, Champagne — 65,00 €

Champagne Extra Brut, J.P. Secondé, Champagne — 95,00 €

Champagne Extra Brut Bansonensi (100% Pinot Meunier Parcellaire), Eric Taillet, Champagne — 69,00 €

Champagne Exclusiv Extra Brut (100% Pinot Meunier), Eric Taillet, Champagne — 75,00 €

Champagne Semper Fidelis Brut (100% Pinot Meunier Mill 2014 metodo solera), Delouvinie Nowack, Champagne — 75,00 €

Champagne L'Aspent Rouge Brut Mill 2018 (100% Chardonnay parcellare), Delouvinie Nowack, Champagne — 75,00 €

Champagne Brut Heritage de Serge Premier Cru, Barbier Louvet, Champagne — 65,00 €

Champagne Grand Millesimé Brut Millage 2015, Gossel, Champagne — 90,00 €

Champagne Brut Grand Reserve, Gossel, Champagne — 84,00 €

Champagne Brut Grand Cru, Fernand Hutasse, Champagne — 65,00 €

Champagne Brut Tradition Premier Cru, Guy Méa, Champagne — 68,00 €

Champagne Brut Reserve Premier Cru, Dauby, Champagne — 65,00 €

Champagne Dosage Zero, Bruno Paillard, Champagne — 106,00 €

Champagne Brut Millesimé, Michel Jacquot — 59,00 €

Champagne Rosé Puisieulx Grand Cru Francois Chaumont — 69,00 €

Champagne Brut Puisieulx Grand Cru Francois Chaumont — 64,00 €

Champagne Selection Grand Cru Pierre Arnould — 60,00 €

Champagne Grande Reserve Paul Lebrun — 60,00 €

Champagne Blanc de Blancs Zero Grand Cru Voirin-Jumel — 69,00 €

Champagne Rosé de Saignee Voirin-Jumel — 69,00 €

Champagne Blanc de Blancs Grand Cru Reserve Herve Dubois — 60,00 €

Champagne Meunier Perpétuel Extra Brut Delouvin-Nowack — 69,00 €

Champagne Pur Meunier Brut (100% pinot meunier) Michel Littiere — 65,00 €

Champagne Reserve Brut Michel Littiere — 59,00 €

Champagne "Isabelle" Blanc de Blancs Brut Grand Cru Claude Barfuss — 64,00 €

Franciacorta Canto delle Cicale Extra Brut Le Cantorie — 29,00 €

Franciacorta Armonia Satèn Le Cantorie — 30,00 €

GRANDI FORMATI

ITALIA

Franciacorta Brut DOCG Alma Magnum, Bellavista, Lombardia — 110,00 €

Franciacorta '61 Nature Millesimato 2011 DOCG, Berlucchi, Lombardia — 106,00 €

Franciacorta Extra Brut DOCG Cuvée Prestige Edizione 44 Magnum, Ca del Bosco, Lombardia — 110,00 €

Franciacorta Brut DOCG Millè Millesimo 2019 Magnum, Villa Crespia, Lombardia — 108,00 €

SPUMANTI METODO CLASSICO

ITALIA

Lugana Spumante Metodo Classico, Famiglia Olivini, Lombardia — 25,00 €

Franciacorta Alma Brut DOCG, Bellavista, Lombardia — 55,00 €

Franciacorta Extra Brut DOCG Cuvée Prestige Edizione 44, Ca del Bosco, Lombardia — 55,00 €

Franciacorta Brut DOCG, Mosnel, Lombardia — 39,00 €

Franciacorta Nature DOCG, Mosnel, Lombardia — 44,00 €

Franciacorta Cicinio Dosaggio Zero DOCG, Villa Crespia, Lombardia — 39,00 €

Franciacorta DOCG Brut Millè, Villa Crespia, Lombardia — 39,00 €

TORNA ALL'INDICE

BALZER
1850

VINI BIANCHI

Alpi Retiche Bianco (Nebbiolo vinificato in bianco), La spia, Lombardia — 25,00 €

Lugana, Citari, Lombardia — 25,00 €

Pinot Grigio (IGT bergamasco), Le Corne, Lombardia — 26,00 €

Lugana Demesse Vecchie, Famiglia Olivini, Lombardia — 28,00 €

Vermentino Colli di Luni Aku, Tenuta Olmarello, Liguria — 26,00 €

Vermentino di Sardegna, Dolianova, Sardegna — 25,00 €

Quojane di Serramarocco (Zibibbo secco), Barone di Serramarocco, Sicilia — 24,00 €

Muller Thurgau, Villa Corniole, Trentino — 23,00 €

Chardonnay, Villa Corniole, Trentino — 24,00 €

Gewuztraminer, Bellaveder, Trentino — 26,00 €

Gewurztraminer di Maso Furli — 36,00 €

Ribolla Gialla, Ronco Del Diavolo, Friuli Venezia Giulia — 25,00 €

Vermentino Toscano Col di Bacche — 25,00 €

VINI ROSSI

Rosso di Valtellina, Folini, Lombardia — 29,00 €

Valtellina superiore Riserva, Folini, Lombardia — 36,00 €

Rosso di Valtellina, La Spia, Lombardia — 24,00 €

PR28 Valtellina Superiore, La Spia, Lombardia — 38,00 €

Luna Rossa IGT Bergamasco, Caminella, Lombardia — 26,00 €

Valcalepio Rosso, Le Corne, Lombardia — 25,00 €

Patrizio Rosso bergamasco riserva, Eligio Magri, Lombardia — 36,00 €

Merlanico (Merlot-Aglianico) 2006 Barone Pizzini, Lombardia — 39,00 €

Barbera d'Asti Superiore Lithina 2017 DOC, Cascina Castlet, Piemonte — 25,00 €

Barolo DOCG Fontanin 2016, Livia Fontana, Piemonte — 59,00 €

Barbera d'Alba DOC Superiore 2018, Livia Fontana, Piemonte — 25,00 €

Barbera d'Alba DOC Superiore 2019, L'astemia Pentita, Piemonte — 25,00 €

Barolo Brunate 2014, Giuseppe Rinaldi, Piemonte — 300,00 €

Barolo "Tre Tine" 2014, Giuseppe Rinaldi, Piemonte — 300,00 €

Dolcetto D'Alba 2020, Camerano, Piemonte — 23,00 €

Barbera D'Alba,2018, Camerano, Piemonte — 25,00 €

Nebbiolo D'alba, 2017, Camerano, Piemonte — 29,00 €

Valpolicella Ripasso 2017, Carlo Boscaini, Veneto — 27,00 €

Amarone della Vapolicella, Luciano Arduini, Veneto — 45,00 €

Amarone della Valpolicella 2013, Carlo Boscaini, Veneto — 45,00 €

Schioppettino DOC 2018, Ronco Del Diavolo, Friuli Venezia Giulia — 28,00 €

Refosco DOC 2018, Ronco Del Diavolo, Friuli Venezia Giulia — 28,00 €

Rosso di Montalcino, Pian delle Querci, Toscana — 27,00 €

Brunello di Montalcino, Pian delle Querci, Toscana — 50,00 €

Cabernet Franc Gold Lebel Matemma Toscana 2016, Podere La Pace, Toscana — 50,00 €

Morellino di Scansano Col di Bacche 24€ — 24,00 €

Morellino di Scansano Riserva Rovente 2019 Col di Bacche 40€ — 40,00 €

Primitivo 14, Gioia del Colle, Polvanera, Puglia — 25,00 €

Nerolbleo igp 2019, nero d'Avola Gulfi, Sicilia — 25,00 €

TORNA ALL'INDICE

BALZER
1850

MENU BUSINESS LUNCH

da lunedì a venerdì
dalle 12.00 alle 14.30
escluso i festivi

PRIMI

Spaghetti
con crema di pomodorini gialli
e pecorino

Spaghetti con acciughe,
peperoncino, limone
e pan grattato

Riso basmati con verdurine

Insalata di farro
con pomodorini,
olive e capperi e mozzarelline

9,50 €

SECONDI

Caprese mozzarella di bufala
e pomodori

Cotoletta di pollo
con patate al forno

Parmigiana di melanzane
rivisitata con insalatina

10,50 €

INSALATE

Insalata verde con tonno,
pomodorini e olive

Insalata verde
con pomodorini, mozzarelline,
olive e prosciutto cotto
a dadini

10,50 €

TORNA ALL'INDICE

ALLERGENI

Glutine
Uova
Latticini
Crostacei
Solfiti
Frutta a guscio
Pesce
Soia
Sedano