

SFIZI SALATI
SANDWICHES & BURGER

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI PICCOLO 10,00 €

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI MEDIO 17,50 €

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI GRANDE 28,00 €

CROQUE MADAME con pane tostato, formaggio bergamasco, prosciutto cotto, uovo all'occhio di bue
(Baked bread, with ham, local cheese and fried egg) 7,50 €

TARTÙ CROQUE pane tostato con fonduta di taleggio al tartufo e prosciutto cotto affumicato della Val di Non
(Toast with fondue of local cheese, prosciutto cotto, truffle) 9,00 €

AVOCADO TOAST SALMONE con tartare di pomodorini, avocado, uovo pochè e salmone
(Avocado, tomatoes, poached egg, salmon) 8,90 €

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

BACON AVOCADO TOAST con uova strapazzate, avocado, pancetta, olio pepe e sale
(Avocado, scrambled eggs, bacon, oil, pepper) 8,90 €

MAXI TOAST CLASSICO con prosciutto cotto e formaggio bergamasco
(Toast with "cotto" ham and cheese from Bergamo mountain) 6,90 €

SCHIACCIA CAPRESE con pomodorini mozzarella e basilico
(with cherry tomatoes, mozzarella and basil) 6,90 €

SCHIACCIA con prosciutto crudo riserva 24 mesi, crema di Parmigiano reggiano 24 mesi, insalatina e pomodoro
(with Prosciutto crudo di Parma 24 mounth aged and Parmigiano Reggiano cream, salad, tomatoes) 7,50 €

SCHIACCIA Con prosciutto cotto, mozzarella, insalatina e pomodoro
(ham "cotto" and mozzarella, salad, tomatoes) 7,50 €

SCHIACCIA con tonno all'olio d'oliva, formaggio, insalatina e pomodoro
(with with tuna in olive oil, cheese, salad and tomato) 7,50 €

PANINO/FOCACCIA con crema di pollo ruspante, insalata
(Sandwich with free-range chicken cream and salad) 7,00 €

L'HAMBURGER DI BALZER

Hamburger di Chianina con la nostra salsa senapata, ketchup e cipolla dolce affumicata, insalata, pomodoro
(Chianina hamburger with homemade mustard, ketchup, sweet smoked onions, salad, tomatoes) 10,90 €

con aggiunta di chips di patate viola a sfoglia
(With addition of purple potatoes chips) 13,90 €

HAMBURGER OROBICO

Hamburger di chianina con branzi, pomodoro, insalatina, pancetta nostrana
(chianina hamburger with local cheese, tomatoe, salad, local bacon) 10,90 €

Con aggiunta di chips di patate
(with addition of purple potatoes chips) 13,90 €

PATATINE FRITTE

(chips) 4,00 €

INSALATE E DINTORNI
MIX SALAD

CAPONATINA di verdure di stagione con piccole polpettine di ceci e spirulina
(Veggies caponatina with little falafel) 10,00 €

INSALATA DI AVOCADO con misticanza, avocado, burratina, pomodorini e mandorle
(salad, cherry tomatoes, burrata, avocado and almond) 14,50 €

INSALATA DI CESARE con misticanza, straccetti di pollo, crostini di pane tostati, Parmigiano Reggiano
(mix salad, chicken, toasted bread, Parmigiano Reggiano) 12,00 €

TROPICAL VENERE con riso venere, pomodorini, ananas, ciliegine di mozzarella, avocado e salmone marinato
(With black rice, tomatoes, little mozzarella, avocado and marinated salmon) 14,00 €

INSALATA NIZZARDA con insalata, pomodori, acciughe, tonno, uova sode
(salad, tomatoes, anchovies, tuna, boiled egg) 13,00 €

FREDDO E CALDO DALLA CUCINA DI BALZER STADIUM
COLD AND HOT DISHES FROM BALZER STADIUM KITCHEN

TARTARE DI SALMONE, con avocado e stracciatella di bufala, lime e pomodorini secchi
(Salmon tartare, with avocado, lime, buffalo stracciatella, and dried tomatoes) **16,90 €**

BATTUTA DI CHIANINA leggermente condita con sale maldon e olio evo, rosso d'uovo marinato, petali di uovo, capperi e fiori eduli, maionese senapata e brunoise di verdure
(Beef chianina tartare with egg yolk, maldon salt, capers, flowers, mayonnaise and veggies brunoise) **16,90 €**

BRESAOLA AFFUMICATA della Val di Non con mozzarella di bufala e rucola
(Bresaola and Buffalo Mozzarella, rocket) **16,90 €**

ROAST BEEF ALL'INGLESE e misticanza con ciuffi di maionese aromatizzata
(Roast beef with salad and flavored mayonnaise) **15,90 €**

VITELLO TONNATO SCOMPOSTO con piccola tartare di tonno e la salsa tonnata di Balzer
(Veal with tuna sauce home made and tuna tartare) **17,90 €**

TAGLIOLINI con cacio e pepe tartufato
(Tagliolini with pecorino cheese, pepper and truffle sauce) **18,00 €**

RISOTTO BALZER Carnaroli in foglia d'oro, mantecato ai pistilli di zafferano, burro di malga e Parmigiano Reggiano 36mesi di vacca bruna
(Carnaroli rice in gold leaf, creamed with saffron pistils, butter from mountain and brown cow Parmigiano Reggiano 36 months) **17,00 €**

CASONCELLI 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) **13,90 €**

SCARPINOCC DE PARRE al profumo di lime e Parmigiano Reggiano
(Local filled pasta with eggs, cheese, butter and bread, lime and gin extract) **12,90 €**

SPAGHETTI AL NERO DI SEPIA caramellati al Grand Marnier su vellutata di zucchine e menta piperita e gamberi
(Cuttlefish ink spaghetti with shrimps caramelized in Grand Marnier on zucchini cream and peppermint) **17,00 €**

DARNA DI SALMONE SCOZZESE al profumo di timo, con pomodorini confit e vellutata di patate al curry
(Wild salmon with tomatoes confit and velvet curry potatoes) **22,00 €**

ENTRECOTE DI MANZO con ananas, avocado, e pomodorini
(Beef entrecote with pineapple, avocado and cherry tomatoes)

DOLCI
DESSERT

Crema Balzer flambè al profumo d'arancia
(Balzer orange flambé custard) **6,50 €**

Donizetti con crema allo zabaione
(Donizetti cake with zabaglione cream) **6,50 €**

BIRRE ALLA SPINA

Birra alla spina artigianale piccola 0,2 cl (<i>draft beer small</i>)	4,50 €
Birra alla spina artigianale media 0,4 cl (<i>draft beer medium</i>)	6,50 €

VINO

Vini rossi o bianchi al calice a partire da (glass of red/white wine)	Da 6,00 € (starting from)
Franciacorta D.O.C.G. a partire da	Da 8,00 € (starting from)
Prosecco Valdobbiadene D.O.C.G.	6,00 €

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

COCKTAIL LIST BALZER

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

GLI SPRITZ (Aperol, Campari, Rabarbaro, Cynar, Hugo, Donizetti)	8,00 €
SAINT GERMAIN (Liquore Saint Germain, Prosecco soda)	9,50 €
VIOLET SPRITZ (Violetta, Prosecco, soda)	8,00 €
MOOD PASSION (Passion fruit fresco, Prosecco, soda, liquore al Passion fruit)	9,50 €
SPRITZ FRUIT (Frutta, prosecco, soda e liquore alla frutta)	8,50 €
LONDON MULE (Gin, Lime, Ginger Beer)	9,00 €
PARIS MULE (Saint Germain, lime, ginger beer)	9,50 €
MOSCOW MULE (Vodka, lime, Ginger Beer)	9,00 €
MOJITO (Rum, lime, menta e zucchero di canna, soda)	9,00 €
NEGRONI (Campari, Martini Rosso, gin)	8,50 €
NEGRONI SBAGLIATO (Campari, Martini Rosso, Prosecco)	8,50 €
NEGRONI CHIC (Gin Malfy rosa, Martini ambrato, Bitter Martini)	9,50 €
BOULEVARDIER (Campari, Vermouth Rosso, whiskey)	9,00 €
MANHATTAN (Rye whiskey, Vermouth rosso, Angostura e ciliegia al maraschino)	9,50 €
VERMOUTH DRY COCKTAIL (Gin, Vermouth bianco)	9,50 €
COSMOPOLITAN (Vodka, Cointreau, Lime, succo di mirtillo)	9,50 €
LONG ISLAND ICE TEA (Vodka, rum, gin, triple sec, zucchero, limone e top di cola)	10,50 €
JAPAN ICE TEA (Gin, Vodka, Rum, midori, zucchero, limone, top lemon soda)	10,50 €
PARIS ICE TEA (Gin, Vodka, Rum, passoa, zucchero, limone, top lemonsoda)	10,50 €
MIAMI ICE TEA (Gin, Vodka, Rum, Blue Curacao, zucchero limone, top gassosa)	10,50 €
PARFAIT D'AMOUR (Vodka, violetta, lime)	8,00 €
PALOMINO (Tequila, lime, pink soda, pompelmo)	9,00 €
ESPRESSO MARTINI (Liquore caffè, vodka, espresso, zucchero)	8,00 €
GIULEBBE (Bourbon, menta, zucchero, angostura)	9,00 €

BALZER SIGNATURE A CURA DI FRANCESCO PALMIERI

ILLUSION (Vodka, midori, ananas, lime)	10,00 €
THE GHETTO (BRONX) (Gin, maraschino, pompelmo, limone, zucchero)	9,00 €
RUBY GRAPE (Vodka, Aperol, sambuco, limone, pompelmo)	9,00 €
TIKI BOOM (Bourbon, Disaronno, limone, ananas)	9,50 €
BLUE MEZCALITA (Mezcal, Blue Curacao, agave, lime)	9,00 €
SPICY NYSOUR (Bourbon/Whiskey, limone, zucchero, vino rosso)	9,50 €
JAPANESE SLIPPER (Midori, Cointreau, limone)	10,00 €
QUICKIE (Bourbon, Rum, triple sec)	10,00 €

GIN TONIC PREMIUM

11,50 €

Selezione di **oltre 30 gin** da ogni parte del mondo.
Chiedici quello che desideri o lasciati consigliare.
(*Selection of 30 different gin from all over the world*)

ANALCOLICI

SHIRLEY TEMPLE (Granatina, ginger ale, lime)	8,00 €
FREE MULE (Passion fruit, lime, ginger beer)	8,00 €
TASSONI MULE (Cedrata tassoni, pompelmo, zenzero)	8,00 €
MOCAMBO (Cannella, cocco, ananas, mirtillo)	8,00 €
ACID JAZZ (Lemonsoda, pompelmo, lampone)	8,00 €
ROSÈ SPRITZER (Tonica, pompelmo, miele/zucchero, lime, menta)	8,00 €
GRAFFIO (POMPELMO, ARANCIA, CILIEGIA E LIME, SODA)	8,00 €

LISTA VINI

SPUMANTI METODO CHARMAT

Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut Canah DOCG, Perlage, Veneto	25,00 €
Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra dry Quorum DOCG, Perlage, Veneto	25,00 €

SPUMANTI METODO CHAMPENOISE

FRANCIA

CHAMPAGNE

Champagne Brut Vintage 2013, Louis Roederer, Champagne	118,00 €
Champagne Brut Blanc de Blanc 2013, Louis Roederer, Champagne	120,00 €
Champagne Brut Cuvée Prestige, Taittinger, Champagne	70,00 €
Champagne Brut Prelude Gran Cru, Taittinger, Champagne	84,00 €
Champagne Brut Heritarge de Serge Premier Cru, Barbier Louvet, Champagne	65,00 €
Champagne Pas Dosè Royale Reserve, Philipponnat, Champagne	69,00 €
Champagne Grand Millesimè Brut vintage 2012, Gosset, Champagne	90,00 €
Champagne Grand Reserve, Gosset, Champagne	84,00 €
Champagne Brut Excellence, Gosset, Champagne	52,00 €
Champagne Brut Tradition Premier Cru, Guy Mea, Champagne	68,00 €
Champagne Brut Reserve Premier Cru, Dauby, Champagne	65,00 €
Champagne blanc de blancs Nature Premier Cru, Michel Rocourt Champagne	68,00 €
Champagne blanc de blancs Brut Premier Cru, Michel Rocourt, Champagne	68,00 €
Champagne Brut Nature Blanc de Meunier, Laurent Lequart, Champagne	50,00 €
Champagne Brut Nature Sauvage (100% Pinot Meunier), Famille Delouvin, Champagne	85,00 €
Champagne Brut vintage 2010, Dom Perignon, Champagne	255,00 €
Champagne Brut vintage 2013, Pol Roger, Champagne	110,00 €
Champagne Brut Apanage, Pommery, Champagne	55,00 €
Champagne Brut Blanc de Noir, Bruno Paillard, Champagne	124,00 €
Champagne Dosage Zero, Bruno Paillard, Champagne	106,00 €
Champagne Brut Blanc de Noir, Eric Rodez, Champagne	84,00 €
Champagne Extra Brut Sois Bois, Billecart-Salmon, Champagne	110,00 €

ITALIA

SPUMANTI METODO CHAMPENOISE

Franciacorta Brut DOCG Prestige, Cà del Bosco, Lombardia	55,00 €
Franciacorta Anna Maria Clementi 2008, Cà del Bosco, Lombardia	140,00 €
Franciacorta brut, Mosnel, Lombardia	34,00 €
Franciacorta Saten, Mosnel, Lombardia	39,00 €
Franciacorta Brut DOCG, Monzio Compagnoni, Lombardia	34,50 €
Franciacorta Saten Millesimato DOCG, Monzio Compagnoni, Lombardia	42,00 €
Franciacorta Nature 2015, Barone Pizzini, Lombardia	45,00 €
Franciacorta Brut DOCG Golf Edition, Barone Pizzini, Lombardia	34,50 €
Franciacorta Brut DOCG Animante, Barone Pizzini, Lombardia	34,50 €
Franciacorta Nature Millesimato '61 2011 DOCG, Berlucchi, Lombardia	53,00 €
Franciacorta Cisiolo Dosaggio Zero DOCG, Villa Crespia, Lombardia	39,00 €
Franciacorta Millè DOCG Riserva 2007, Villa Crespia, Lombardia	60,00 €
Franciacorta Brut DOCG Novalia, Villa Crespia, Lombardia	34,00 €
Franciacorta Brut DOCG Miolo, Villa Crespia, Lombardia	34,00 €
Franciacorta Brut DOCG, Faccoli, Lombardia	36,00 €
Franciacorta Brut DOCG, Cavalleri, Lombardia	39,00 €
Franciacorta Brut DOCG Blanc de Blanc, Castello di Gussago, Lombardia	34,00 €
Franciacorta Brut DOCG Blanc de Noir, Castello di Gussago, Lombardia	34,00 €
Franciacorta Saten, Castello di Gussag, Lombardia	39,00 €
Franciacorta Rosè Millesimato, Castello di Gussago, Lombardia	39,00 €

VINI BIANCHI

Lugana , Citari, Lombardia	23,00 €
Tai Bianco Vecchio Vigneto (Tocai Bianco) , Citari, Lombardia	26,00 €
Bolgheri Doc Vermentino Le Pinete , Dario di Vaira, Toscana	21,00 €
Viognier Rapè Toscana IGT , Dario di Vaira, Toscana	24,00 €
Maremma Toscana Bianco Prima Viola (50% chardonnay 50% viognier), Podere La Pace, Toscana	23,00 €
Fontego Soave , La Cappuccina, Veneto	21,00 €
Sauvignon Basaltik , La Cappuccina, Veneto	24,00 €
Muller Thurgau DOC Valle Isarco , Pacher Hof, Alto Adige	22,00 €
Riesling DOC Valle Isarco , Pacher Hof, Alto Adige	36,00 €
Gewuztraminer , Villa Corniole, Trentino	30,00 €
Pinot Grigio , Villa Corniole, Trentino	26,00 €
Falanghina , Polvanera, Puglia	25,00 €

VINI ROSSI

Carmenero 1999 , Cà del Bosco, Lombardia	60,00 €
Maurizio Zanella 1998 (cabernet, merlot), Cà del Bosco, Lombardia	60,00 €
Maurizio Zanella 1990 , Cà del Bosco, Lombardia	60,00 €
Valcalepio Rosso 2017 , Eligio Magri, Lombardia	17,00 €
Ronco di Sera Bergamasca Rosso IGT BIO 2014 , Sant'Egidio, Lombardia	16,00 €
Barbera d'Asti 2018 DOC , Cascina Castlet, Piemonte	20,00 €
Barolo DCG 2016 , Livia Fontana, Piemonte	49,00 €
Nebbiolo d'Alba , Giuseppe Rinaldi, Piemonte	45,00 €
Barolo "Brunate" 2014 , Giuseppe Rinaldi, Piemonte	300,00 €
Barolo "Brunate" 2014 , Giuseppe Rinaldi, Piemonte	300,00 €
Valpolicella Ripasso 2016 Zane , Carlo Boscaini, Veneto	29,00 €
Chianti Classico 2016 , I sodi, Toscana	23,00 €
Morellino di Scansano Ribeo 2018 , Roccapesta, Toscana Pittoreesco (60% Merlot, 40% Cabernet Franc)	24,00 €
Maremma Toscana 2017 , Podere La Pace, Toscana	23,00 €
Cabernet Franc Gold Lebel , Maremma Toscana 2016, Podere La Pace, Toscana	50,00 €
Bolgheri Rosso Clarice 2019 , Dario di vaira, Toscana	23,00 €
Bolgheri Superiore 2018 , Dario di vaira, Toscana	50,00 €
Primitivo 14 Vigneto Marchesana 2014 , Polvanera, Puglia	25,00 €

CAFFETTERIA

Caffè Espresso 100% Arabica Tierra Lavazza	1,50 €
Caffè Decaffeinato	1,60 €
Caffè Americano	1,90 €
Caffè Corretto (<i>Coffee with liqueur</i>)	2,90 €
Marocchino (<i>Espresso, cacao, steamed milk</i>)	1,90 €
Macchiato (<i>Espresso, steamed milk</i>)	1,90 €
Caffè ginseng o d'orzo piccolo (<i>Barley/ginseng coffee small</i>)	2,00 €
Caffè ginseng o d'orzo grande (<i>Barley/ginseng coffee big</i>)	2,50 €
Caffè con panna (<i>Coffee whipped cream</i>)	2,50 €
Caffè shakerato	4,00 €
Cappuccino	2,00 €
Cappuccino d'orzo/ginseng (<i>Barley/ginseng cappuccino</i>)	2,90 €
Cappuccino di soia (<i>With soya milk</i>)	2,90 €
Mocaccino (<i>Caffè, cioccolata calda, panna montata e cannella</i>) (<i>Coffee, hot chocolate, whipped cream and cinnamon</i>)	5,00 €
Latte Macchiato (<i>Milk with coffee</i>)	3,00 €
Latte bianco (<i>Milk</i>)	2,20 €
Bevanda di Soia (<i>Soya drink</i>)	2,60 €
Cioccolata calda (<i>Hot chocolate</i>)	4,00 €
Cioccolata con panna (<i>Hot chocolate with whipped cream</i>)	4,50 €
Selezione di the e infusi biologici Accompagnati con i nostri biscotti da the (<i>Selection of teas and organic infusions with our tea biscuits</i>)	4,50 €

CENTRIFUGATI (SMOOTHIES)

DETOX Mela, cetriolo, sedano, limone, zenzero (<i>Apple, cucumber, celery, lemon, ginger</i>)	6,00 €
TONIFICANTE Arancia, carota, limone (<i>Orange, carrot, lemon</i>)	6,00 €
DRENANTE Pera, ananas, finocchio, carota (<i>Pear, pineapple, fennel, carrot</i>)	6,00 €
VERDE Zucchina, cetriolo, menta, lime (<i>Zucchini, cucumber, mint, lime</i>)	6,00 €
GIALLO Ananas, finocchio, zenzero, limone (<i>Pineapple, fennel, ginger, lemon</i>)	6,00 €

BEVANDE

Acqua Minerale 50 cl (<i>Water 50 cl</i>)	2,00 €
Cedrata Tassoni (<i>Citron juice</i>)	3,80 €
Aranciata amara	3,80 €
Chinotto, Limonata, Mandarinata Niasca Portofino	4,00 €
Tonica, Ginger beer, Gassosa	4,00 €
Succhi di frutta Bio Plose (<i>Organic fruit Juice</i>)	3,90 €
Succhi di Mirtillo, Melograno, Mela	4,80 €
The Freddo Limone, Pesca, Verde (<i>Cold Tea</i>)	3,80 €
Coca Cola e Coca Zero	3,80 €
Succo di pomodoro condito (<i>Seasoned tomato juice</i>)	5,50 €
Spremuta d'arancia o di pompelmo (<i>Fresh orange or grapefruit juice</i>)	4,00 €
Analcolico Crodino, San Bitter (<i>Non-alcoholic drink</i>)	4,80 €

DOLCI

Croissant	2,00 €
Mini croissant	1,00 €
Mignon di pasticceria	1,50 €
Monoporzioni di pasticceria	6,00 €
Fetta di torta del giorno (<i>Cake of the day</i>)	4,00 €
Macedonia di frutta fresca di stagione (<i>Fruit salad</i>)	6,00 €
Macedonia con panna montata/gelato (<i>Fruit salad with whipped cream</i>)	7,00 €

MENU BUSINESS LUNCH

da lunedì a venerdì dalle 12.00 alle 14:30 escluso i festivi

8,00 € A PIATTO

PRIMI PIATTI

Spaghetti al pomodoro con pachini e basilico

Cous cous alle mille verdure e pollo

Risotto alla parmigiana e gocce di balsamico

Orzo estivo con pomodorini, rucola e olive

Spaghetti al limone e zucchine baby

SECONDI

Cotoletta di pollo con patate al forno

Panzanella con pomodorini, cetrioli, cipolla, basilico, olio evo e pane con lievito madre

Tagliata di pollo con rucola e pomodorini

Caprese di mozzarella e pomodori

INSALATE

Insalata di tonno, misticanza, uova sode e mais

Insalata di misticanza, carote, cetrioli e crostini