

**SFIZI SALATI**  
**SANDWICHES & BURGER****TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI****PICCOLO** 15,00 €**MEDIO** 20,00 €**GRANDE** 28,00 €**TARTÙ BALZER** 9,00 €

*Pane tostato con fonduta di taleggio al tartufo e prosciutto cotto affumicato della Val di Non*  
*(Toast with melted truffle taleggio and smoked ham from the Val di Non)*

**AVOCADO TOAST** 7,50 €**MEDITERRANEO**  
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 poché e salmone  
*(Avocado, tomatoes, poached egg and salmon)***BACON AVOCADO TOAST** 9,00 €con uova strapazzate, avocado, olio EVO, pepe e sale  
*(Avocado, scrambled eggs, bacon, EVO oil, salt and pepper)***MAXI TOAST CLASSICO** 6,90 €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)***SCHIACCIA CAPRESE** €6,90con pomodorini, mozzarella e basilico  
*(With cherry tomatoes, mozzarella and basil)***SCHIACCIA** €7,50**CON PROSCIUTTO CRUDO**  
riserva 24 mesi, crema di Parmigiano Reggiano 24 mesi, insalatina e pomodoro  
*(With Prosciutto Crudo di Parma 24 month aged, Parmigiano Reggiano cream, salad and tomatoes)***SCHIACCIA** €7,50**CON PROSCIUTTO COTTO**  
mozzarella, insalatina e pomodoro  
*(“Cotto” ham, mozzarella, salad and tomatoes)***SCHIACCIA CON TONNO** €7,50all'olio d'oliva, formaggio, insalatina e pomodoro  
*(With tuna in olive oil, cheese, salad and tomatoes)***CROISSANT SALATO** 6,00 €con prosciutto cotto e crema di Parmigiano Reggiano 24 mesi  
*(Savory croissant with Cotto ham and Parmigiano Reggiano cream)***CROISSANT SALATO** 6,00 €con prosciutto crudo di Parma 24 mesi e crema di Parmigiano Reggiano  
*(Savory croissant with Prosciutto Crudo di Parma aged 24 months and Parmigiano Reggiano cream)***PANINO/FOCACCIA** 7,50 €**CON CREMA DI POLLO**  
ruspante e insalata  
*(Sandwich with free-range chicken cream and salad)***TRAMEZZINO AVOCADO** 9,50 €con gamberi, insalata, avocado, pomodori secchi e panna acida  
*(Sandwich with shrimps, salad, avocado, dried tomatoes and sour cream)***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** 12,00 €Hamburger di Chianina con la nostra salsa senapata, ketchup, cipolla dolce affumicata, insalata e pomodoro  
*(Chianina Hamburger with homemade mustard, ketchup, sweet-smoked onions, salad and tomatoes)*

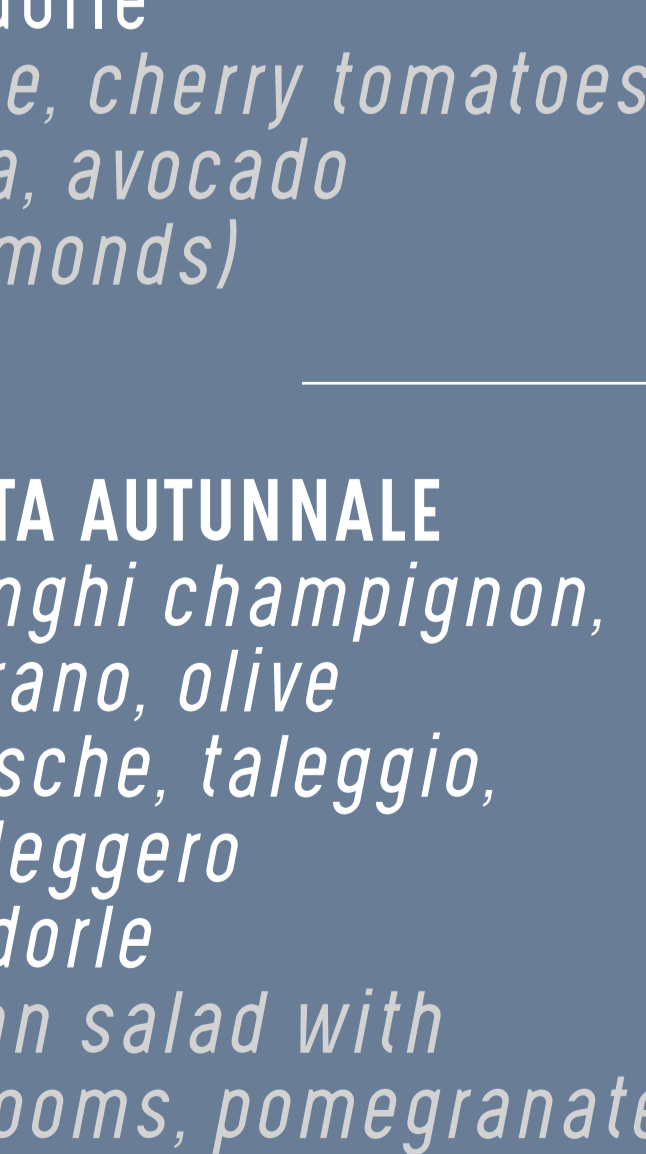
Con aggiunta di chips di patate 15,00 €

*(With potato chips)***HAMBURGER TARTUFATO** 14,00 €Hamburger di Chianina, taleggio tartufato fuso, pancetta nostrana, insalatina, olio al tartufo  
*(Chianina hamburger with truffle local cheese, truffle oil, salad, local bacon)*

Con aggiunta di chips di patate 17,00 €

*(With potato chips)***HAMBURGER OROBICO** 12,00 €Hamburger di Chianina con branzi, pomodoro, insalatina e pancetta nostrana  
*(Chianina hamburger with local cheese, tomato, salad and local bacon)*

Con aggiunta di chips di patate 15,00 €

*(With potato chips)***CHIPS DI PATATE** 4,50 €*(Potato chips)***INSALATE E DINTORNI**  
**SALADS****INSALATA DI AVOCADO** 14,50 €con misticanza, avocado, burrata, pomodorini e mandorle  
*(Lettuce, cherry tomatoes, burrata, avocado and almonds)***INSALATA AUTUNNALE** 13,00 €con funghi champignon, melograno, olive taggiasche, taleggio, pesto leggero e mandorle  
*(Autumn salad with mushrooms, pomegranate, black olives, local cheese, basil pesto and almonds)***INSALATA NIZZARDA** 13,00 €con pomodori, acciughe, tonno e uova sode  
*(Lettuce, tomatoes, anchovies, tuna, and boiled eggs)***INSALATA DI CESARE** 14,00 €con pollo, misticanza, crostini e Parmigiano Reggiano  
*(Chicken salad, croutons and Parmigiano Reggiano)*



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

**CAPONATINA DI VERDURE  
DI STAGIONE** 11,00 €

con piccole polpettine  
di ceci e spirulina

*(Vegetable caponatina  
with falafel)*

**VELLUTATA DI ZUCCA** 11,00 €

con latte di cocco, olio EVO,  
paprika, lime, zenzero  
e curcuma

*(Pumpkin purée soup with  
coconut milk, EVO oil, paprika,  
lime, ginger and turmeric)*

**VENERE DI AVOCADO** 14,00 €

Riso venere,  
pomodorini, feta, avocado  
e salmone marinato

*(Black rice,  
tomatoes, feta, avocado  
and marinated salmon)*

**BATTUTA DI FASSONA** 19,50 €

su fonduta di Taleggio  
al tartufo, rosso d'uovo  
marinato e scaglie  
di tartufo

*(Fassona beef tartare  
with melted local cheese,  
egg yolk and truffle flakes)*

**BACCALÀ MANTECATO** 17,00 €

su polenta arrostita

*(Creamed cod  
on roasted polenta)*

**RISOTTO CARNAROLI** 18,00 €

al blu di capra  
e frutti di bosco,  
burro di malga  
e Parmigiano Reggiano

36 mesi di vacca bruna

*(Carnaroli rice with  
goat cheese, mixed berries,  
butter from mountain  
and brown cow Parmigiano  
Reggiano 36 months)*

**CASONCELLI  
ALLA BERGAMASCA** 14,50 €

mantecati al burro di malga,  
salvia, pancetta nostrana  
e cialda

di Parmigiano Reggiano

*(Casoncelli dressed in malga  
butter, sage, local bacon and  
a Parmigiano Reggiano wafer)*

**SCARPINOCC DE PARRE** 14,00 €

al profumo di lime  
e Parmigiano Reggiano

*(Local filled pasta with eggs,  
cheese, butter  
and bread, lime  
and Parmigiano Reggiano)*

**SPAGHETTO AL NERO  
DI SEPPIA** 17,00 €

con gamberetti caramellati  
al Grand Marnier

su vellutata di zucchine  
baby e menta piperita

*(Cuttlefish ink spaghetti  
with shrimp caramelized in  
Grand Marnier served on top  
of a baby zucchini purée and  
peppermint)*

**TAGLIOLINI CACIO  
E PEPE TARTUFATO** 18,00 €

*(Tagliolini with pecorino  
cream, pepper  
and truffle sauce)*

**RAVIOLI DI ZUCCA** 15,00 €

con burro di malga,  
parmigiano reggiano  
e salvia

*(Pumpkin ravioli  
with alpine butter,  
Parmesan cheese  
and sage)*

**ENTRECOTE DI MANZO** 22,00 €

con crema di patate  
al profumo di liquirizia  
e verdure stufate

*(Beef entrecote with  
licorice-flavored potato  
purée and stewed vegetables)*

**FILETTO DONIZETTI** 24,50 €

con riduzione  
al Franciacorta, chicchi  
di melograno, tortino  
di patate, funghi porcini  
e Parmigiano Reggiano

*(Donizetti fillet steak  
with Franciacorta,  
pomegranate grains,  
potatoes, mushrooms  
and Parmigiano Reggiano)*



**DOLCI  
DESSERT**

**CREMA BALZER FLAMBÈ** 6,90 €

al profumo d'arancia

*(Balzer orange flambé  
custard)*

**TORTA DONIZETTI** 6,90 €

con crema allo zabaione

*(Donizetti cake  
with zabaione cream)*

**CROISSANT** 2,00 €

**CROISSANT SPECIALI** 2,90 €

**PASTICCERIA  
MIGNON** 1,50 €

**FETTA TORTA** 4,00 €

**MONOPORZIONI** 6,00 €

**BISCOTTONI BALZER** 2,00 €



## COCKTAIL AL BALZER

**GLI SPRITZ** 8,00 €  
(Aperol, campari, rabarbaro, cynar, hugo, Donizetti)

**SANT GERMAIN** 9,50 €  
(Liquore Saint Germain, prosecco, soda)

**MARTINI SPRITZ** 8,50 €  
(Martini bianco, prosecco, lime, soda)

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

**CAMPARI ROSÈ** 9,50 €  
(Franciacorta brut, bitter campari e polvere d'arancia)

**KYR ROYALE** 9,50 €  
(Creme de cassis, franciacorta brut)

**SIDECAR** 9,50 €  
(Grand marnier, Cognac, limone)

**MIMOSA** 8,50 €  
(Spremuta d'arancia e Franciacorta Brut)

**APPLE MULE** 9,00 €  
(Vodka, Lime, Ginger Beer, zenzero, succo di mela)

**LONDON MULE** 9,00 €  
(Gin, Lime, Ginger Beer, zenzero, menta)

**MOSCOW MULE** 9,00 €  
(Vodka, Lime, Ginger Beer, zenzero)

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

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

**MANHATTAN** 9,50 €  
(Rye whiskey, Vermouth rosso, angostura, e ciliegia al maraschino)

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

**ESPRESSO MARTINI** 8,00 €  
(Liquore al caffè, Vodka, espresso, zucchero)

**CHOCOLATE MARTINI** 8,50 €  
(Cioccolato, Rum scuro, liquore all'arancia, arancia speziata)

## SFUMATURE DI NEGRONI

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

**NEGRONI** 8,50 €  
(Campari, Vermouth rosso e Gin)

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

**SMOKED NEGRONI** 9,50 €  
(Mezcal, Bitter, Vermouth rosso, Amaretto e liquore al caffè)

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

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

**BOULEVARDIER** 9,00 €  
(Campari, Vermouth rosso e Whiskey OBAN 14)

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

## I SOUR

**PISCO SOUR** 9,50 €  
(Pisco, lime, sciroppo di zucchero e albume)

**DISARONNO SOUR** 9,50 €  
(Disaronno, succo di limone fresco, sciroppo di zucchero e albume)

**WHISKEY SOUR** 9,50 €  
(Whiskey, succo di limone fresco, sciroppo di zucchero e albume)

## BALZER SIGNATURE A CURA DI FRANCESCO PALMIERI

**ILLUSION** 10,00 €  
(Vodka, midori, ananas e lime)

**THE GHETTO (BRONX)** 9,00 €  
(Gin, Maraschino, pompelmo, limone e zucchero)

**RUBY GRAPE** 9,00 €  
(Vodka, Aperol, sambuco, limone e pompelmo)

**TIKI BOOM** 9,50 €  
(Bourbon, Disaronno, limone e ananas)

**BLUE MEZCALITA** 9,00 €  
(Mezcal, Blue Curacao, agave e lime)

**SPICY NYSOUR** 9,50 €  
(Bourbon/Whiskey, limone, zucchero e vino rosso)

**JAPANESE SLIPPER** 10,00 €  
(Midori, Cointreau e limone)

**QUICKIE** 10,00 €  
(Bourbon, Rum e triple sec)

## 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)

## COCKTAIL ANALCOLICI

**SHERLEY TEMPLE** 8,00 €  
(Granatina, ginger ale e lime)

**FREE MULE** 8,00 €  
(lime, passion fruit, ginger ale)

**TASSONI MULE** 8,00 €  
(Cedrata Tassoni, pompelmo e zenzero)

**MOCAMBO** 8,00 €  
(Cannella, cocco, ananas e mirtillo)

**ROSÉ SPRITZER** 8,00 €  
(Tonica, pompelmo, miele/ zucchero, lime e menta)

**GRAFFIO** 8,00 €  
(Pompelmo, arancia, ciliegia, lime e soda)

**GARIBALDI FU FERITO** 8,00 €  
(Spremuta d'Arancia, acqua tonica, riduzione di campari zero alcol)

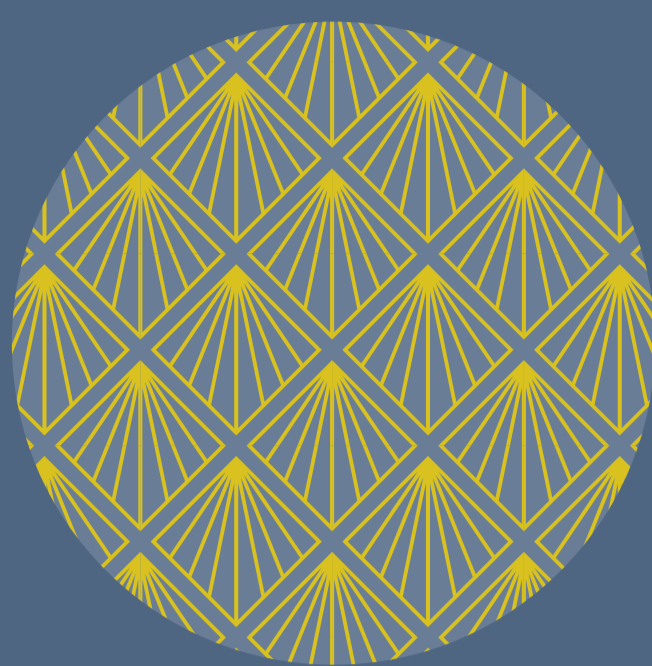
## HOT DRINKS

**IRISH COFFEE** 7,00 €  
(Caffè, Wiskey, e panna)

**BOMBARDINO** 6,00 €  
(Caffè, VOV e panna)

**JAMAICAN COFFEE** 6,00 €  
(Caffè, Rum e panna)

**BAILEYS HOT CHOCOLATE** 7,00 €  
(Cioccolata calda, Baileys e panna)

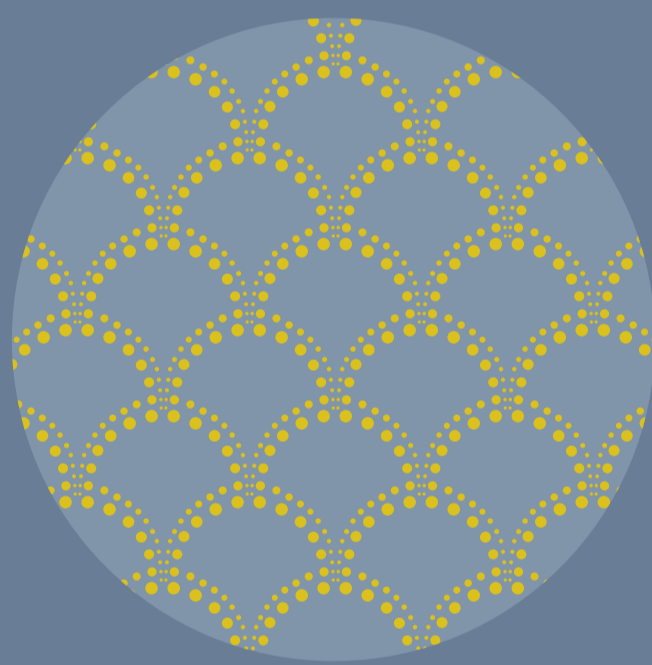


**BIRRE**  
**BIRRIFICIO INDIPENDENTE**

**BIRRA ALLA SPINA** 4,50 €  
artigianale piccola 0,2 cl  
*(Small draft beer)*

---

**BIRRA ALLA SPINA** 6,50 €  
artigianale media 0,4 cl  
*(Medium draft beer)*



**VINO**

Vini rossi o bianchi 8,00 €  
al calice, a partire da  
*(Glass of red/white wine,  
starting from)*

---

Franciacorta DOCG, 8,50 €  
a partire da  
*(Franciacorta DOCG,  
starting from)*

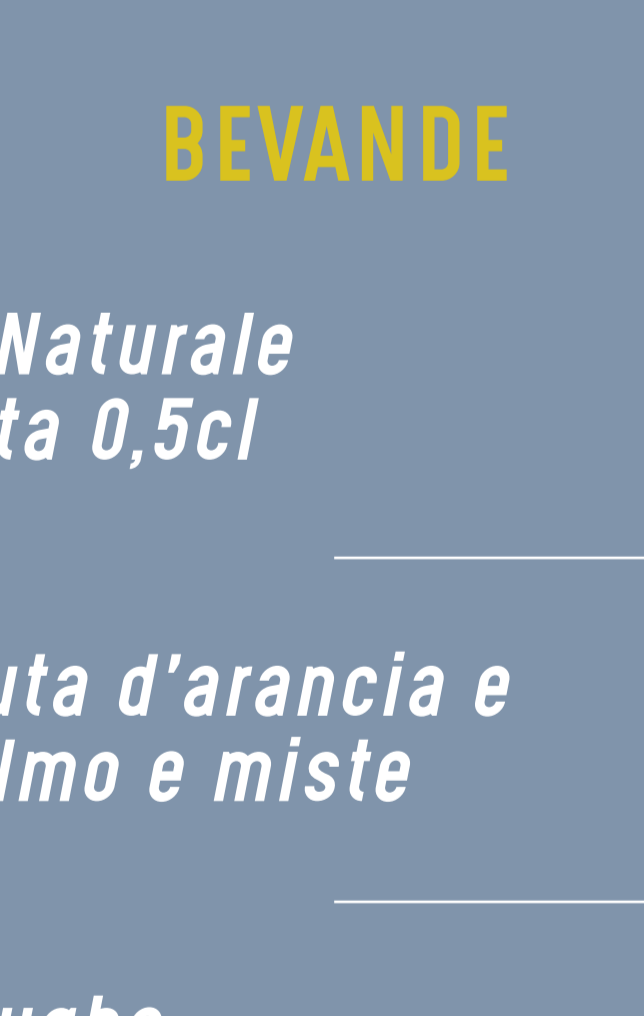
---

Prosecco Valdobbiadene 6,50 €  
DOCG

Chiedi la lista dei vini al nostro  
personale  
*(Ask for the wine list to our staff)*

**CAFFETERIA**

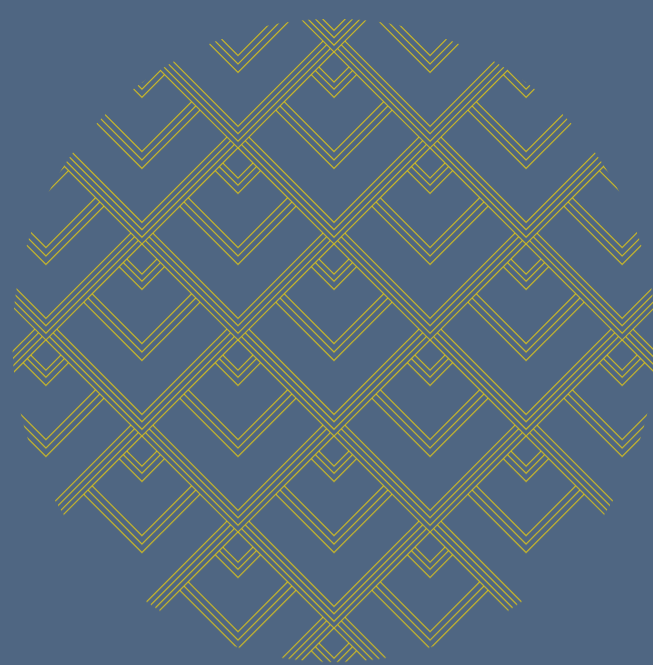
<b>Caffè Espresso 100% Arabica</b> Tierra Lavazza	<b>1,50 €</b>
<b>Caffè Decaffeinato</b>	<b>1,60 €</b>
<b>Caffè Americano</b>	<b>1,90 €</b>
<b>Caffè Corretto</b> <i>(Coffee with liqueur)</i>	<b>2,90 €</b>
<b>Marocchino</b> <i>(Espresso, cacao and steamed milk)</i>	<b>1,90 €</b>
<b>Macchiatone</b> <i>(Espresso and steamed milk)</i>	<b>1,90 €</b>
<b>Caffè ginseng o d'orzo piccolo</b> <i>(Barley/ginseng coffee small)</i>	<b>2,00 €</b>
<b>Caffè ginseng o d'orzo grande</b> <i>(Barley/ginseng coffee big)</i>	<b>2,50 €</b>
<b>Caffè shakerato</b>	<b>4,00 €</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>2,20 €</b>
<b>Cappuccino decaffeinato</b>	<b>2,70 €</b>
<b>Cappuccino d'orzo/ginseng</b> <i>(Barley/ginseng cappuccino)</i>	<b>2,90 €</b>
<b>Cappuccino di soia</b> <i>(With soya milk)</i>	<b>2,90 €</b>
<b>Latte Macchiato</b> <i>(Milk with coffee)</i>	<b>3,00 €</b>
<b>Latte bianco</b> <i>(Milk)</i>	<b>2,20 €</b>
<b>Bevanda di Soia</b> <i>(Soya drink)</i>	<b>3,00 €</b>
<b>Bevanda di Soia macchiato</b> <i>(Soya drink with coffee)</i>	<b>2,90 €</b>
<b>Cioccalata calda</b> <i>(Hot chocolate)</i>	<b>4,50 €</b>
<b>Cioccolata con panna</b> <i>(Hot chocolate with whipped cream)</i>	<b>5,50 €</b>
<b>The caldo/tisana</b>	<b>5,00 €</b>

**CENTRIFUGATI**

<b>DETOX</b> <b>Mela, cetriolo, sedano, limone e zenzero</b> <i>(Apple, cucumber, celery, lemon and ginger)</i>	<b>6,90 €</b>
<b>TONIFICANTE</b> <b>Arancia, carota e limone</b> <i>(Orange, carrot and lemon)</i>	<b>6,90 €</b>
<b>DRENANTE</b> <b>Pera, ananas, finocchio e carota</b> <i>(Pear, pineapple, fennel and carrot)</i>	<b>6,90 €</b>
<b>ENERGY</b> <b>Mela, carota e zenzero</b> <i>(Apple, carrot and ginger)</i>	<b>6,90 €</b>

**BEVANDE**

<b>Acqua Naturale e Gasata 0,5cl</b>	<b>2,00 €</b>
<b>Spremuta d'arancia e pompelmo e miste</b>	<b>4,00 €</b>
<b>Centrifughe</b>	<b>6,90 €</b>
<b>Bibite in lattina e bottiglia</b>	<b>3,80 €</b>
<b>Cedrata, Tonica, Chinotto</b>	<b>4,00 €</b>
<b>Succhi di frutta</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Melagrana e Mirtillo mela</b>	<b>4,80 €</b>
<b>Amari/limoncello</b>	<b>4,90 €</b>
<b>Grappa</b>	<b>6,00 €</b>
<b>Grappa Riserva</b>	<b>10,00 €</b>
<b>Punch</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Rum special</b>	<b>12,00 €</b>
<b>Shot</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Vecchia Romagna</b>	<b>5,50 €</b>
<b>Whiskey</b>	<b>10,00 €</b>
<b>Birra media</b>	<b>6,50 €</b>
<b>Crodino/San Bitter</b>	<b>4,50 €</b>



## **MENU BUSINESS LUNCH**

*da lunedì a venerdì  
dalle 12.00 alle 14.30  
escluso i festivi*

**8,50 € A PIATTO**

### **PRIMI**

**Spaghetti al pomodoro**  
con pachini e basilico

**Fusilli corti**  
alla crema di zucca con  
riduzione di aceto balsamico

**Bucatini all'amatriciana**

**Orecchiette alle cime di rapa**

**Farro tiepido**  
al pesto di rucola e pomodorini

### **SECONDI**

**Cotoletta di pollo**  
con patate fritte

**Panzanella tiepida**  
con pomodorini, cetoli, cipolla,  
basilico, olio EVO  
e pane con lievito madre

**Scaloppina di vitello**  
al limone con patate al forno

**Filetto di maiale**  
con riduzione di Valcalepio  
e carotine stufate

### **INSALATE**

**Insalata fantasia**  
con uova sode, crostini di pane  
in olio EVO e arance

**Insalata di patate**  
con pesce spada, pomodorini,  
olive nere e menta