

BA•AMBAGIA

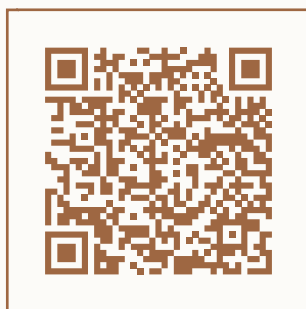
FERMENTATI • LIEVITATI

LA FAME

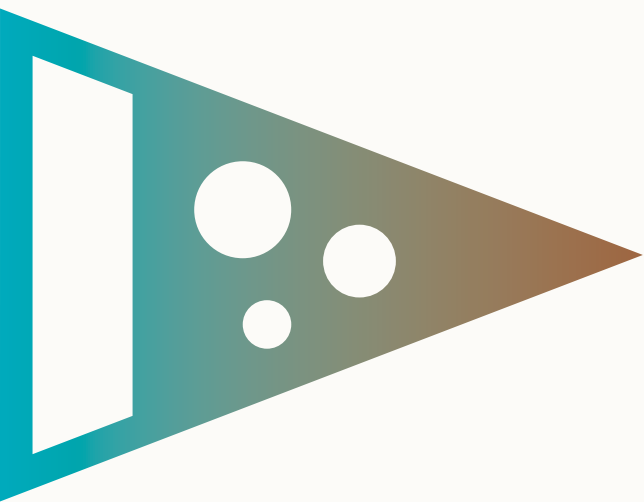


"Bambagia"

*Vivere nella bambagia significa stare
comodi, protetti ed essere trattati
con ogni riguardo.*



SCAN HERE FOR THE ENGLISH MENU



Antipasti e Sfizi

Suppli

Riso carnaroli, pomodoro Bio, Parmigiano Reggiano 24 mesi, basilico

• 3 pezzi

3,50

• 5 pezzi

5

Montanara in Doppia Cottura

Il nostro impasto contemporaneo fritto e reso croccante in forno

• Stracotto di pomodoro BIO, Parmigiano Reggiano 24 mesi, basilico 

4,50

• Stracotto di pomodoro BIO, uovo sodo da aziende agricole locali, maionese di nostra produzione 

5,50

• Crema di datterini gialli, zucchine marinate, stracciatella vegana di nostra produzione, basilico, zest di limone 

6

• Crema di zucchine, mazzancolle, lardo, chips di zucchine

7

• Stracchino, ciauscolo IGP, paccasassi del Conero

6,50

Olive all'Ascolana

8

Olive all'ascolana artigianali con il ripieno dei cappelletti • 6 pezzi

Patate Fritte

6

Maionese di nostra produzione 

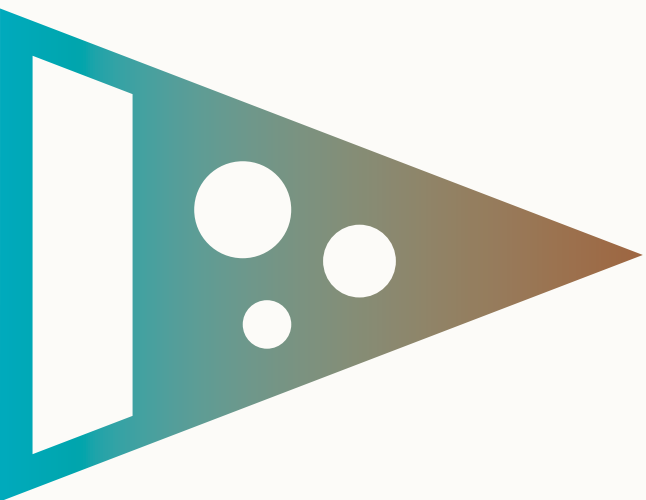
+1

 VEGETARIANO

 VEGANO

 GLUTEN FREE

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio e richiedendo l'apposita tabella.



I Nostri Impasti

*I nostri impasti nascono da **prefermenti di almeno 24 ore**, realizzati con farine 100% di grano italiano del **Molino Paolo Mariani***

Contemporaneo

Blend di farine tipo 0, 1, semi-integrale ed integrale.

Impasto steso a mano, con cornicione pronunciato, grande sofficità e piacevole scioglievolezza.

Romano steso al mattarello

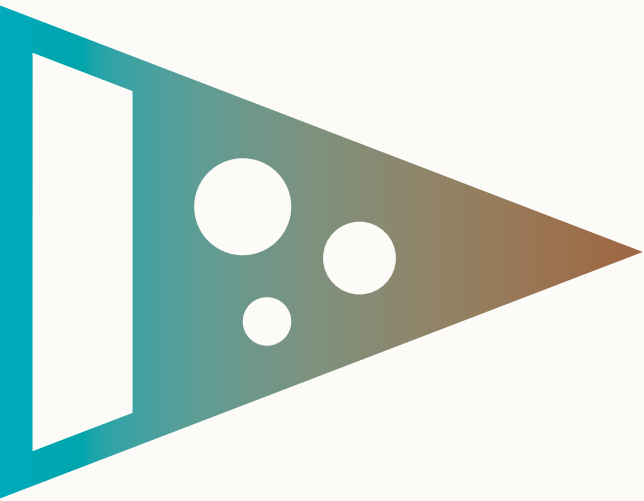
Blend di farine tipo 0, semi-integrale ed integrale.

Impasto sottile e croccante, leggero e fragrante, steso al mattarello per esaltare la farcitura e garantire un perfetto equilibrio tra impasto e condimento.

Romano in pala

Blend di farine tipo 0, 1 ed integrale.

Impasto ad alta idratazione, caratterizzato da croccantezza esterna e sorprendente morbidezza interna.



Pizze Classiche

Ogni pizza è disponibile nelle seguenti varianti d'impasto:

Contemporanea

Mattarello

Marinara

Stracotto di pomodoro BIO, aglio arrosto;
fuori cottura: origano e basilico

7

8

Margherita

Stracotto di pomodoro BIO, mozzarella fiordilatte;
fuori cottura: basilico

8

9

Provola e Pepe

Stracotto di pomodoro BIO, provola affumicata, pepe nero;
fuori cottura: basilico

8,50

9,50

Diavola

Stracotto di pomodoro BIO, mozzarella fiordilatte, salame piccante;
fuori cottura: polvere di peperoncino arrosto, basilico

9,50

10,50

Rossini

Stracotto di pomodoro BIO, mozzarella fiordilatte;
fuori cottura: uovo sodo da aziende agricole locali, maionese
di nostra produzione

9,50

10,50

Parmigiana

Stracotto di pomodoro BIO, mozzarella fiordilatte, parmigiana
di melanzane; fuori cottura: basilico

10

11

Bufalina

Stracotto di pomodoro BIO, mozzarella di bufala campana DOP;
fuori cottura: basilico

10

11

Ogni pizza è disponibile nelle seguenti varianti d'impasto:

Contemporanea

Mattarello

Quattro Formaggi

Mozzarella fiordilatte, provola affumicata, gorgonzola DOP,
Parmigiano Reggiano 24 mesi

10,50

11,50

Capricciosa

Stracotto di pomodoro BIO, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto,
funghi arrosto, carciofi rustici, olive taggiasche;
fuori cottura: basilico

11,50

12,50

Non Sono Scaramantico

Stracotto di pomodoro BIO;
fuori cottura: stracciatella, acciughe del Mar Cantabrico,
capperi di roccia, origano

14

15

Tonno e Cipolla

Stracotto di pomodoro BIO, mozzarella fiordilatte, cipolla arrosto;
fuori cottura: filetti di tonno sott'olio Angelo Parodi, capperi
di roccia, origano, prezzemolo

14

15



VEGETARIANO

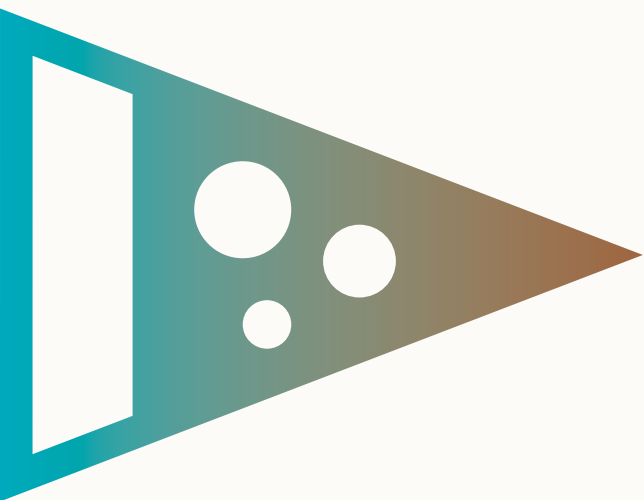


VEGANO



GLUTEN FREE

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio e richiedendo l'apposita tabella.



Le Nostre Proposte

*Queste pizze rappresentano la nostra idea di gusto.
Vi chiediamo di provarle così come sono state pensate.*

Ogni pizza è disponibile nelle seguenti varianti d'impasto:

Contemporanea

Mattarello

Nerano

15

16,50

Crema di zucchini, provola affumicata, salsiccia;
fuori cottura: stracciatella, chips di zucchini

Abbinamento consigliato: Rosso piceno "Infernaccio"

Sole a Catinelle

13,50

14,50

Crema di datterini gialli;
fuori cottura: zucchini marinate, ciuffi di ricotta vaccina, pepe nero

Abbinamento consigliato: Verdicchio "Serra 46"

Caprese Chick

15,50

17

Mozzarella fiordilatte, datterini spadellati;
fuori cottura: mozzarella di bufala campana DOP, prosciutto crudo
16 mesi, olio al basilico, basilico

Green Velvet

13,50

15

Crema di zucchini, tofu affumicato;
fuori cottura: stracciatella vegana di nostra produzione, chips di zucchini

La Nostra Terra

14

15,50

Stracchino, ciauscolo IGP;
fuori cottura: paccasassi del Conero, zest di lime

Ogni pizza è disponibile nelle seguenti varianti d'impasto:

Contemporanea

Mattarello

Un Polpo al Sole

17

18,50

Crema di datterini gialli, polpo CBT, olive taggiasche;
fuori cottura: stracciatella, capperi di roccia, prezzemolo

Abbinamento consigliato: Metodo classico "Porta Marina ad Est"

Tanto va la Seppia al Lardo

17

18,50

Stracotto di pomodoro BIO, seppia, lardo;
fuori cottura: crema di piselli, piselli spadellati

Abbinamento consigliato: Dubbel "Scacciadiavoli"

Onda Salina

16

17,50

Crema di zucchine, mazzancolle;
fuori cottura: stracciatella, bottarga di muggine, succo di lime,
cialda di pomodoro

Abbinamento consigliato: Blanche "Dente di Cane"

Mediterranea

14

15,50

Crema di datterini gialli, datterini spadellati, olive taggiasche;
fuori cottura: feta vegana, basilico, cipolla croccante, zest di limone

Emilia

17,50

19

Stracchino;
fuori cottura: prosciutto crudo 16 mesi, zucchine marinate, nocciole
tostate, rosmarino, aceto balsamico di Modena invecchiato 15 anni

Abbinamento consigliato: Ipa "Vetriola"



VEGETARIANO

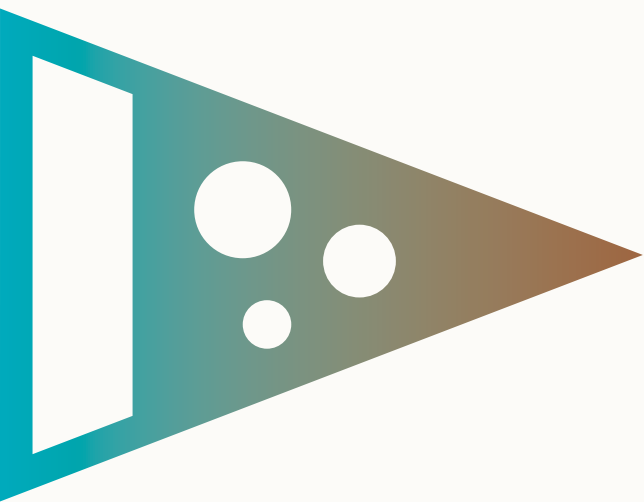


VEGANO



GLUTEN FREE

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio e richiedendo l'apposita tabella.



Focaccia Romana in Pala

Mezzo metro di focaccia, perfetta da condividere!

Due gusti a scelta tra:

Margherita

Stracotto di pomodoro BIO, mozzarella fiordilatte;
fuori cottura: basilico

Rossini

Stracotto di pomodoro BIO, mozzarella fiordilatte;
fuori cottura: uovo sodo da aziende agricole locali,
maionese di nostra produzione

Nuda e Cruda

Base fornarina;
fuori cottura: prosciutto crudo, stracciatella

Nerano

Crema di zucchine, provola affumicata, salsiccia;
fuori cottura: stracciatella, chips di zucchine

Menù Bimbi

Gnocchi al pomodoro BIO 
Cotoletta con patatine fritte

COPERTO E SERVIZIO

TAGLIO TORTA

BRINDI CON LA NOSTRA BOLLICINA?

Il taglio è offerto!

Sole a Catinelle

Crema di datterini gialli; fuori cottura: zucchine
marinate, ciuffi di ricotta vaccina, pepe nero

Green Velvet

Crema di zucchine, tofu affumicato; fuori cottura:
stracciatella vegana di nostra produzione,
chips di zucchine

Tanto va la Seppia al Lardo

Stracotto di pomodoro BIO, seppia, lardo;
fuori cottura: crema di piselli, piselli spadellati

La Nostra Terra

Stracchino, ciauscolo IGP;
fuori cottura: paccasassi del Conero, zest di lime

7,50

10

2

+0,50 a persona

Gli Amici del "Baambagia"

Gli amici del Baambagia sono le aziende agricole e gli artigiani del territorio che condividono la nostra filosofia di ristorazione e artigianalità.

BAAM Birrificio Agricolo Alto Montefeltro - Monte Cerignone (PU)

Molino Paolo Mariani - Barbara (AN)

Salumificio Alessi - Villa Ceccolini (PU)

Caseificio Pupetta - Fano (PU)

Gelateria Artigianale Damè - Baia Flaminia (PU)

Fenolica - Carpegna (PU)

Caffè Pascucci Torrefazione - Monte Cerignone (PU)

Le Ricette di Anna e Gabri - Monte Cerignone (PU)

BAAMBAGIA

FERMENTATI • LIEVITATI

BAAMBAGIA

Viale Bruxelles, 15 • Baia Flaminia
Pesaro 61121

TEL 376 2322178 • **MAIL** info@baambagia.it



baambagia

