BAAMBAGIA

FERMENTATI • LIEVITATI

PIZZA



"Bambagia"

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

SCAN HERE FOR THE ENGLISH MENU

Antipasti e Sfizi

Carpaccio di Manzo — 13

Servito con valeriana e scaglie di ricotta salata

+ Focaccia senza glutine — **+3**

+ Fornarina — **+5**

Supplì

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

- **3 pezzi** — **4**
- **5 pezzi** — **5,50**

Montanara in Doppia Cottura

Il nostro impasto contemporaneo fritto e reso croccante in forno

- Stracotto di pomodoro, Parmigiano Reggiano 24 mesi e basilico — **4,50**
- Stracotto di pomodoro, uovo sodo da aziende agricole locali, mayo di nostra produzione — **5,50**
- Mozzarella fiordilatte, guanciale, pecorino buccia nera, crema all'uovo, pepe nero — **6,50**
- Fonduta vegetale, misto di funghi arrosto, terra di olive Leccino — **6**
- Stracotto di pomodoro, acciughe del Mar Cantabrico, stracciatella, origano — **6,50**

Olive all'Ascolana — 8

6 Olive all'ascolana artigianali con il ripieno dei cappelletti

Patate Fritte — 6

+ Mayo 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 di grano 100% italiano del **Molino Paolo Mariani**, situato a Barbara, in provincia di Ancona.*

Contemporaneo.

Contemporaneo

Impasto steso a mano con cornicione pronunciato.
Si contraddistingue per una grande sofficità e una piacevole scioglievolezza.

Mattarello.

Romano steso al Mattarello

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

Teglia ripiena.

Teglia Ripiena

Impasto in teglia, alveolato e scrocchiarello.
Aperto a metà e abbondantemente farcito con i nostri gusti speciali per una goduria ad ogni morso.

Le Classiche

Ogni pizza è disponibile nelle seguenti varianti d'impasto:	Contemporanea	Mattarello
Marinara Stracotto di pomodoro, crema di aglio arrosto; Fuori cottura: origano e basilico	7	8
Margherita Stracotto di pomodoro, mozzarella fiordilatte; Fuori cottura: basilico	8	9
Provola e Pepe Stracotto di pomodoro, provola affumicata dei monti Lattari, pepe nero; Fuori cottura: basilico	9	10
Diavola Stracotto di pomodoro, mozzarella fiordilatte, salame piccante; Fuori cottura: polvere di peperoncino, basilico	9,50	10,50
Rossini Stracotto di pomodoro, mozzarella fiordilatte; Fuori cottura: uovo sodo da aziende agricole locali, mayo di nostra produzione	9,50	10,50
Parmigiana Stracotto di pomodoro, mozzarella fiordilatte, parmigiana di melanzane; Fuori cottura: basilico	11	12
Bufalina Stracotto di pomodoro, mozzarella di bufala campana DOP; Fuori cottura: basilico	10,50	11,50

Ogni pizza è disponibile nelle seguenti varianti d'impasto:	Contemporanea	Mattarello
Quattro Formaggi Mozzarella fiordilatte, provola affumicata dei monti Lattari; Fuori cottura: Parmigiano Reggiano 24 mesi, erborinato vaccino	10,50	11,50
Capricciosa Stracotto di pomodoro, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto, misto di funghi arrosto, carciofi rustici, olive taggiasche; Fuori cottura: basilico	12	13
Non Sono Scaramantico Stracotto di pomodoro, capperi di roccia; Fuori cottura: stracciatella, acciughe del Mar Cantabrico, origano	14	15,50
Tonno e Cipolla Stracotto di pomodoro, mozzarella fiordilatte, cipolla rossa brasata, capperi di roccia; Fuori cottura: filetti di tonno sott'olio Angelo Parodi, origano, prezzemolo	14	15,50

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,
perciò non sarà possibile effettuare variazioni.

Ogni pizza è disponibile nelle seguenti varianti d'impasto:	**Contemporanea**	**Mattarello**
Carbonara Mozzarella fiordilatte; Fuori cottura: crema all'uovo, pecorino buccia nera, guanciale, pepe nero	**14,50**	**16,50**
Bruma Fonduta di Parmigiano Reggiano 24 mesi, salsiccia, misto di funghi arrosto; Fuori cottura: terra di olive Leccino	**16**	**18**
La Porcellina Crema di carciofi, provola affumicata dei monti Lattari, porchetta, porro stufato; Fuori cottura: mayo al miele, valeriana	**16,50**	**18,50**
Chiaro Scuro Fonduta vegetale, tofu affumicato, misto di funghi arrosto, olive taggiasche; Fuori cottura: granella di mandorle tostate, aceto balsamico, zest di limone	**15**	**17**
Orto Mio Mozzarella fiordilatte; Fuori cottura: crema di carote arrosto, radicchio fresco, crumble di Parmigiano Reggiano 24 mesi e nocciole, zest di arancia	**14**	**16**

Le Stagionali

Queste pizze rappresentano la nostra idea di gusto,
perciò non sarà possibile effettuare variazioni.

Ogni pizza è disponibile nelle seguenti varianti d'impasto:	Contemporanea	Mattarello
O' Vesuvio Provola affumicata dei monti Lattari, salsiccia, friarielli saltati in padella	10	11,50
Pimpi 2.0 Crema di zucca arrosto, pancetta arrotolata; Fuori cottura: erborinato vaccino, nocciole tostate	15	17
Braci d'Autunno Crema di zucca arrosto, misto di funghi arrosto, cipolla brasata; Fuori cottura: fonduta di anacardi, nocciole tostate	14,50	16,50

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.

Teglie Ripiene

Queste pizze rappresentano la nostra idea di gusto,
perciò non sarà possibile effettuare variazioni.

Polpo alla Puttanesca — **14,50**
Ragu' di polpo alla puttanesca, stracciatella, guarnito con prezzemolo

Genovese — **13**
Classico ragù napoletano con cipolle e carne di manzo,
guarnito con Parmigiano Reggiano 24 mesi

Caponata — **11,50**
Misto di verdure fritte e stufate, dal gusto agrodolce,
guarnito con scaglie di ricotta salata

Porchetta — **13,50**
Porchetta, provola affumicata dei monti Lattari,
mayo di nostra produzione, porro stufato

Menù Bimbi

Gnocchi al pomodoro — **8**

Cotoletta con patatine fritte — **10**

COPERTO E SERVIZIO — **2**

TAGLIO TORTA — **+0,50 a persona**

BRINDI CON LA NOSTRA BOLLICINA?
Il taglio è offerto!

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

