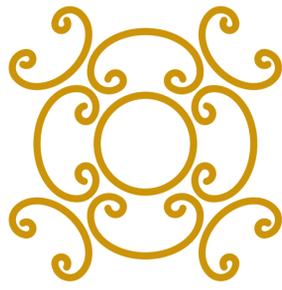


BALOCCO

PIZZA EXPERIENCE

MENU



BALOCCO

PIZZA EXPERIENCE

PIZZE | INNOVAZIONE →

PIZZE | DOPPIA COTTURA →

CORNICIONI E RIPIENI →

FOCACCE →

PIZZE | TRADIZIONE →

TAGLIERI →

FRITTI →

FRITTATINE →

MONTANARE →

DESSERT →

VINI →

BEVANDE/AMARI →

Pizze Innovazione

BALOCCO

Crema di asparagi, pomodorino del Piennolo semi disidratato, Gola di Maiale al Pepe (Salumificio Squisito), fior di latte di Agerola, in uscita capperi disidratati extra crispy, gelatina *homemade* di Mela Annurca - 14.00

CACIONARA

Salsa cacio e pepe, provola affumicata di Agerola. In uscita sifonata di carbonara montata con olio di gricia e pecorino romano, guancialetto croccante e pecorino romano grattugiato, olio EVO - 12.00

CARCIOFETTA

Crema grezza di carciofi, fior di latte, in uscita pancetta di maiale nero casertano, pomodorino giallo-dorato leggermente essiccato al forno, Peperone Crusco di Senise IGP - 14.00

VEG-SPRING

Crema di spinaci saltati con cipollotto e cardamomo, funghi pleurotus grigliati, Fior di Latte di Agerola, tartare di cipolla rossa in agrodolce, maionese *homemade* all'aglio confit - 12.00

Doppia cottura

RIPIENO GENOVESE

Ragù alla genovese e 50gr di fior di latte di Agerola in un ripieno prima fritto e poi ripassato in forno. In uscita scaglie di Provolone del Monaco, olio evo - 10.00

FOCACCIA DEL CANTABRICO

Focaccia rettangolare frita ed asciugata in forno, in uscita stracciatella vaccina, filetti di pomodorino del Vesuvio Giagiú az. Francaterra, acciughe del Cantabrico, maionese al limone e olio alla menta - 11.00

MONTANARELLA

Montanara frita e ripassata in forno con mortadella Casa Modena, salsa al pistacchio di Bronte D.O.P., granella di pistacchio di Bronte D.O.P., stracciatella di bufala - 8.00

CROCCANTE

Impasto con blend di farina tipo 2, 1 e farina di mais con pignoletto giallo e fiocchi di mais fritto e successivamente asciugato in forno con salsa agli arachidi e Gola di maiale al Pepe (Salumificio Squisito), in uscita stracciatella vaccina, Peperone Crusco di Senise IGP, Pecorino Irpino grattugiato az. Carmasciando - 13.00

Cornicioni e Ripieni

NAPOLETANA FRITTA

Pomodoro San Marzano DOP ad ombra, cicoli, ricotta, pepe, provola affumicata di Agerola - 6.00

CALZONE FRITTO

Pomodoro San Marzano DOP prosciutto cotto, funghi champignon, fior di latte di Agerola - 7.00

PACCHETELLA

Cornicione ripieno di crema al tarallo napoletano e provola di Agerola, pancetta arrotolata, filetti di pomodorino giallo vesuviano *Giagiù Francaterra* fiordilatte di Agerola, olio EVO - 10.00

BUFALA E PEPE

Cornicione ripieno di ricotta e pepe, pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di Bufala DOP, scaglie di parmigiano - 8.00

Focacce

CLASSICA

Olio EVO, origano, sale - 3.50

CACIO E PEPE

Pecorino romano, pepe - 4.00

LA MIA CAPRESE

Focaccia con filetti di pomodorino giallo vesuviano *Giagiù Francaterra* e basilico in cottura, all'uscita mozzarella di Bufala DOP, origano, olio EVO - 7.50

FOCACCIA ZIBELLA

Focaccia sale e olio al rosmarino completata in uscita con pomodorini Piccadilly marinati, burrata vaccina 125gr., rucola fresca, Culatello di Zibello az. Squisito, tarallo napoletano sbriciolato - 12.00

Pizze Tradizione

MARGHERITA

Pomodoro San Marzano DOP dell'Agro Sarnese-Nocerino *Francaterra*, fior di latte di Agerola, basilico, olio EVO - 6.00

MARINARA

Pomodoro San Marzano DOP dell'Agro Sarnese-Nocerino *Francaterra*, olio all'aglio, basilico, origano, olio EVO - 5.50

NERANO

Vellutata di zucchine, fiori di zucca, provola affumicata di Agerola, in uscita chips di zucchine a julienne e scaglie di Provolone del Monaco - 10.00

BUFALA

Pomodoro San Marzano DOP dell'Agro Sarnese-Nocerino *Francaterra*, Mozzarella di Bufala DOP *Antica Casearia*, basilico, Olio EVO - 7.50

TROPEA

Pomodoro San Marzano DOP dell'Agro Sarnese-Nocerino *Francaterra*, tonno in olio d'oliva, cipolla rossa, basilico, fior di latte di Agerola, olio EVO - 8.00

COSACCA

Pomodoro San Marzano DOP dell'Agro Sarnese-Nocerino *Francaterra*, parmigiano e pecorino stagionato, basilico, pepe, olio EVO - 5.50

NAPOLI

Pomodoro San Marzano DOP dell'Agro Sarnese-Nocerino *Francaterra*, alici del Mar Cantabrico, capperi, origano, olio all'aglio, basilico, fior di latte di Agerola - 8.00

CALZONE CLASSICO

Ricotta vaccina, salame Napoli, provola di Agerola, basilico, pepe macinato - 6.50

DIAVOLA

Pomodoro San Marzano DOP dell'Agro Sarnese-Nocerino *Francaterra*, salsiccia secca piccante (Tomaso Salumi), basilico, fior di latte di Agerola, olio EVO - 8.00

CAPRICCIOSA

Pomodoro San Marzano DOP dell'Agro Sarnese-Nocerino *Francaterra*, carciofi a spicchi, funghi champignon, olive taggiasche, prosciutto cotto, basilico, fior di latte di Agerola, olio EVO - 8.50

QUATTRO FORMAGGI

Blu di pecora, provola di Agerola, fior di latte di Agerola, parmigiano e pecorino grattugiato, basilico, scaglie di parmigiano stagionato, olio EVO - 9.00

VALTELLINA

Pomodorini, fior di latte di Agerola, bresaola o prosciutto crudo, rucola, scaglie di parmigiano, perle all'aceto balsamico di Modena IGP, olio EVO - 9.00

VEGETARIANA

Melanzane, zucchine e peperoni grigliati, basilico, fior di latte di Agerola, olio EVO - 7.00

MORTAZZA

Salsa al Pistacchio Verde di Bronte DOP, fior di latte di Agerola, mortadella Casa Modena, granella di pistacchio e tarallo napoletano sbriciolato, olio EVO - 9.00

SICILIANA

Melanzane a funghetto con pomodorino e pomodoro San Marzano dell'agro Sarnese-Nocerino *Francaterra*, basilico, polpette di salsiccia di maiale e guanciale, provola di Agerola - 9.00

CROCCHÉ

Panna, prosciutto cotto, fior di latte di Agerola, crocché ricco di patate rosse homemade a pezzettoni - 8.00

LUCIGNOLO

Wurstel, fior di latte di Agerola, patatine fritte, stick o dippers - 7.50

PORCINI E SALSICCIA

Porcini trifolati*, salsiccia di maiale e provola affumicata di Agerola, olio EVO - 9.00

SALSICCIA E PATATE

Patate al forno con aglio e rosmarino, salsiccia di maiale, fior di latte di Agerola, olio EVO - 8.00

AGGIUNTE

- Mozzarella di bufala - 2.50
- Cornicione ripieno di ricotta - 1.00
- Cornicione di salsa al tarallo - 2.00
- Patate fritte dippers - 2.50
- Patate fritte stick - 2.00

* prodotti surgelati

Taglieri

FORMAGGI

Blu di pecora, pecorino irpino ed emozioni di Aglianico *Carmasciando*, provolone del monaco DOP, mozzarella di Bufala DOP *La Nuova Casearia*, miele, marmellata homemade (per due persone) - 10.00

SALUMI

Prosciutto crudo di Parma 36 mesi, Culatello di Zibello DOP (Salumificio "Squisito" Eccellenze d'Italia), mortadella Casa Modena, pancetta arrotolata, salsiccia secca dolce, taralli napoletani, olive taggiasche (per due persone) - 10.00

SALUMI E FORMAGGI

Blu di pecora, pecorino irpino ed emozioni di Aglianico *Carmasciando*, provolone del monaco DOP, mozzarella di Bufala DOP *La Nuova Casearia*, miele, marmellata homemade, prosciutto crudo di Parma 36 mesi, Culatello di Zibello DOP (Salumificio "Squisito" Eccellenze d'Italia), mortadella Casa Modena, pancetta arrotolata, salsiccia secca dolce, taralli napoletani, olive taggiasche, prodotti stagionali sott'olio e straccetti di pizza sale e pepe (per due persone) - 22.00

FRITTI

Bandidos, alette di pollo, patate dippers, wurstel, frittatina cacio e pepe, frittatina arancina, crocchettone, maionese, ketchup e salsa barbecue - 17.50

Fritti

PATATE STICK 4.00

PATATE DIPPERS 4.50

BANDIDOS 6.00

ALETTE POLLO SPEZIATE 5.00

CROCCHETTONE 5.00

DIPPERS E WURSTEL 6.00

STICK E WURSTEL 5.50

SCUGNIZZIELLI

(Perle fritte di impasto pizza 150gr)

→ **Pomodoro e Parmigiano**

San Marzano D.O.P. dell'Agro
Sarnese-Nocerino stracotto con
cipolla e basilico, Parmigiano D.O.P.
36 mesi grattugiato - 4.00

→ **Genovese**

Ragù alla genovese e scaglie di
Provolone del Monaco - 5.00

Frittatine

ARANCINA

Bucatini coppati con ragù bianco di manzo macinato, piselli, besciamella - 5.00

ALFREDO

Bucatini coppati con besciamella alla crema di melanzane a funghetto e salsiccia fresca sbriciolata, post frittura, in ordine: velo di provola affumicata di Agerola, melanzane a funghetto, ricotta salata grattugiata - 5.00

CACIO & PEPE

Bucatini coppati con besciamella cacio e pepe (Pecorino sardo stagionato e Parmigiano D.O.P. 36 mesi), in uscita salsa cacio e pepe - 5.00

TRIS DI FRITTATINE 14.00

Montanare

CLASSICA

Pomodoro San Marzano DOP dell'Agro Sarnese-Nocerino *Francaterra*, Parmigiano e Pecorino stagionato grattugiato, basilico - 2.50

CAPRESE

Pomodoro ramato a cubetti condito, mozzarella di Bufala DOP *La Nuova Casearia* - 3.00

FORMAGGI

Salsa al blu di pecora, provola di Agerola, scaglie di Parmigiano stagionato - 3.50

MORTADELLA E PISTACCHIO

Mortadella Casa Modena, salsa al Pistacchio Verde di Bronte DOP, granella di pistacchio - 4.00

PORCINI

Porcini trifolati e scaglie di caciocavallo - 4.00

BALOCCO

Crema grezza di carciofi, pancetta di maiale nero casertano (Tomaso Salumi), pomodorino giallo-dorato leggermente essiccato, Peperone Crusco di Senise IGP - 4.50

SELEZIONE DI SEI
MONTANARE - 18.00

Dessert

PIZZA DESSERT

Impasto classico fritto, ripassato nello zucchero e asciugato in forno, cremoso di mascarpone alla Nutella, perlage di mango e passion fruit, croccante di farine di mandorle, scaglie di cioccolato bianco - 7.50

SCUGNIZZIELLI DOLCI

Nutella e zucchero - 4.00

TIRAMISÙ

Homemade 4.00

Alla Nutella 4.50

SAL DE RISO

Delizia al limone - 6.00

SEMIFREDDI MONO PORZIONE

Aragonese all'amarena

Pasticceria Marturano - 5

Ricotta e pere az. Cremeducale - 5

Vini

Casavecchia & Pallagrello Nero 3.33

Rosato, Tenuta Pezzapane - 20.00

Cinque Grani, Sannio Aglianico,

Masserie Vigne Vecchie - 18.00

Galeam, Coda di volpe,

Masseria Vigne Vecchie - 18.00

Mariuolo, Campania Rosso

Davide Campagnano - 25.00

Rasprilli, Pallagrello Bianco

Davide Campagnano - 25.00

Rampino, Pallagrello Nero

Davide Campagnano - 25.00

Rimolo, Fiano

Davide Campagnano - 25.00

Vendemmia tardiva, Falanghina IGP
del beneventano

Fenice del Sannio - 18.00

Barbera DOP

Fenice del Sannio - 25.00

Selezione vini e bollicine Inwine

SARDEGNA

Pusole Bianco Vermentino

di Sardegna DOC 2020,

Azienda Agricola Pusole (NU) - 25.00

TOSCANA

Fiasco! Fiasco vino da tavola

(Sangiovese) Monte Bernardi - 20.00

CAMPANIA

Sabbia Bianca, A Ren e Lav Falanghina

IGT, Azienda Agnanum (NA) - 19.00

Sabbia Rossa, A Ren e Lav Piediroso

Campania IGT,

Azienda Agnanum (NA) - 19.00

PIEMONTE

Gavi Bergaglio, Gavi di Gavi

DOCG Etichetta Bianca 2020,

Nicola Bergaglio (AL) - 15.00

Barale Dolcetto, Dolcetto d'Alba DOC,

Diego e Damiano Barale (CN) - 21.00

LOMBARDIA

Camossi Extra Brut, Franciacorta Extra

Brut DOCG, Camossi (BE) - 35.00

Bevande

Acqua Panna naturale in vetro - 3.00

Acqua San Pellegrino in vetro - 3.00

Coca Cola in vetro - 3.00

Coca Zero in vetro - 3.00

Fanta in vetro - 3.00

Estathé Pesca in vetro - 2.50

Estathé Limone in vetro - 2.50

Amaro

Fernet - 2.50

Amaro del Capo - 2.50

Santa Croce del Sannio - 3.00

Anima Nera - 2.50

Amaro alle erbe - 3.00

Limoncello - 2.00

Crema Pistacchio - 2.00

Crema Melone - 2.00

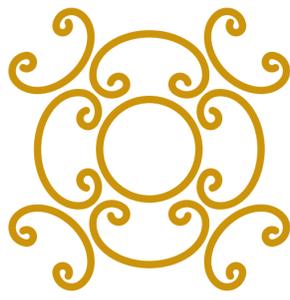
Liquore alla mela - 2.00

Grappa bianca - 2.50

Grappa Barricata - 3.00

ALTRE AZIENDE FORNITRICI

Molino Bongiovanni (Cambiano TO)
Carmasciando (c.da Carmasciano Guardia Lombardi AV)
La Nuova Casearia (Villa Literno CE)
Eurodrinks Distribuzione (Arpaize BN)
Tenuta Pezzapane (Ruviano CE)
INWINE Italian Fine Wine (Pollena Trocchia NA)
Pasticceria Marturano (Pozzuoli NA)
Pasticceria Sal de Riso (Minori (SA)
Il Risparmio l'Originale (Telese Terme BN)
Tomaso Salumi (Faicchio BN)
Creduceducale (Faicchio BN)
Prosciuttificio Ciarcia (Venticano AV)
“Salumificio Squisito” vincitore del premio cinque
spilli della guida Salumi d'Italia 2023 (Soragna PR)



BALOCCO

PIZZA EXPERIENCE

Via Erennio
Ponzio Telesino, 7,
Telese Terme BN

324 986 2839



Seguici su Facebook



Seguici su Instagram