

BAARÍA

pizza & cucina

*Ciò che stai per vivere è un'esperienza che ti porterà tra i luoghi, le ville, le baie
e i punti in cui si concentra tanta bellezza.*

*È proprio questa bellezza che Baaria intende farti scoprire
attraverso i profumi e i sapori delle nostre specialità.*

*Stai per scoprire i sapori più autentici tra le vie di un passato che fonda le sue basi nella tradizione,
lanciando uno sguardo dritto verso un futuro pieno di innovazione culinaria.*

La famiglia di Baaria ti dà il suo più caloroso benvenuto!

BAARÍA

pizza & cucina

ATTENDENDO LE PIZZE

LE CROCCANTI	5€
patate fresche con buccia, sale grosso	
SFINCIONELLO BAGHERESE	6€
sfincione con ricotta o tuma	
SFIZIO MISTO	7€
panzerotto fritto al pomodoro, arancinetta accarne, arancinetta abburo, spiedino, crostino	
LE CALETTE	7€
-Guacamole, pomodorini confit, olio evo e fili di peperoncino; -Stracciatella, pomodorini confit, olio evo, foglie di mandorla tostate.	
LE MEZZELUNE (4pz)	6€
panzerotti ripieni di mozzarella e pomodoro	
TAGLIERE DEL TERRITORIO	16€
salumi e latticini del territorio accompagnati da marmellate e miele	
BUFALOTTO	8€
Mozzarella di bufala campana, Speck Alto Adige IGP	

PIZZE CONTEMPORANEE

CAPO ZAFFERANO	12€
bufala, patate al forno, salsiccia siciliana, cipolla	
PORTICELLO	14€
fior di latte, mortadella IGP, pesto di pistacchio	
ANTICA FOCACCERIA	15€
bufala, ricotta fresca sicula, gorgonzola, cacio cavallo prosciutto cotto, speck	
SANT'ISIDORO	12€
fior di latte, salsiccia, friarelli, olio evo	
ASPRA	14€
fior di latte, salsa di pomodorino, datterino confit acciughe di aspra, burratina, basilico, olio evo	
BRANCIFORTI	12€
fior di latte, pomodorino, rucola, grana, bresaola	

MONGERBINO	14€
fior di latte, confit, porcini, pomodorini, speck	
SANTA FLAVIA	15€
pomodoro bio, fiordilatte, salsiccia siciliana, pomodorini confit, stracciatella in uscita, basilico, olio evo	
SARELLO	15€
fior di latte, mortadella, crema di pistacchio stracciatella in uscita, peperoncino dolce a filo, olio evo	
ARCO AZZURRO	14€
salsa di dattero giallo, fior di latte, capocollo, stracciatella in uscita, peperoncino dolce a filo, olio evo	
BAIA DEI FRANCESI	16€
fior di latte, pomodorini, crema di pistacchio, crudo di parma stracciatella in uscita, basilico, olio evo	
CATALEANO	16€
datterino giallo, fior di latte, confit, burrata, prosciutto crudo basilico, olio evo	
BEATI PAOLI	13€
Base bianca, porchetta, patate al forno, hemmental	
CUTÒ	12€
Base bianca, hemmental, funghi, salsiccia	

GLI IMPASTI

La scelta dell'impasto è il primo passo per un'esperienza di gusto unica.

Da Baaria, selezioniamo con cura farine di alta qualità e rispettiamo lunghi tempi di maturazione per garantire leggerezza, digeribilità e un sapore autentico.

Ogni impasto racconta una storia di tradizione e innovazione, per offrirti una pizza che si adatta ai tuoi gusti e valorizza ogni ingrediente.

Scegli il tuo preferito e lasciati sorprendere

IMPASTO BAGHERESE AI 5 CEREALI

IMPASTO CROCCANTE

IMPASTO PERCIASACCHI (+2,5€)

IMPASTO GLUTEN FREE (+2,5€)

BAARÍA

pizza & cucina

PIZZE CLASSICHE



 **BUFALINA** 10€
Salsa di pomodoro San Marzano Bio, mozzarella di bufala campana

CAPRICCIOSA 9€

Salsa di pomodoro San Marzano Bio, mozzarella fiordilatte campana, prosciutto cotto di Parma, olive nere, funghi freschi carciofi, olio e.v.o.

NAPOLI 7,5€

Salsa di pomodoro San Marzano Bio, mozzarella fiordilatte campana, acciughe di Aspra, basilico, origano, olio e.v.o.

 **PARMIGIANA** 10€

Salsa di pomodoro San Marzano Bio, mozzarella fiordilatte campana, melanzane fritte, parmigiano reggiano, basilico, olio e.v.o.

PARMA 14€

Salsa di pomodoro San Marzano Bio, mozzarella fiordilatte campana, prosciutto crudo di Parma D.O.P, parmigiano reggiano rucola, olio e.v.o.

 **4 FORMAGGI** 10€

Mozzarella fiordilatte campana, grana, gorgonzola, ricotta

DIAVOLA 9€

Salsa di pomodoro San Marzano Bio, mozzarella fiordilatte campana salame piccante, cipolla, olio e.v.o.

ROMANA 9€

Salsa di pomodoro San Marzano Bio, mozzarella fiordilatte campana prosciutto cotto di Parma, olio e.v.o.

 **BAARIA** 9€

Tuma di Castronovo /ricotta fresca sicula, cipolla, acciughe di Aspra pangrattato, caciocavallo, olio e.v.o.

 **VEGETARIANA** 9€

Salsa di pomodoro San Marzano Bio, mozzarella fiordilatte campana melanzane fritte, zucchine fritte, funghi freschi di stagione, olio e.v.o.

TONNATA 10€

Salsa di pomodoro San Marzano Bio, mozzarella fiordilatte campana tonno, cipolla, olive nere, olio e.v.o.

 **MARGHERITA** 7,5€

Salsa di pomodoro San Marzano Bio, mozzarella fiordilatte campana, olio e.v.o.

 **SICANA** 10€

Salsa di pomodoro San Marzano Bio, mozzarella fiordilatte campana gorgonzola, cipolla rossa, basilico, olio e.v.o.

 **CONFIT** 13€

Salsa di pomodoro San Marzano Bio, mozzarella fiordilatte campana pomodorino confit, mozzarella di bufala campana in uscita, olio e.v.o.

 **PORCINI** 13€

Salsa di pomodoro San Marzano Bio, mozzarella fiordilatte campana funghi porcini, basilico, olio e.v.o.

I CALZONI



U PUPU FRITTU 9€

bufala, ricotta, pomodorino, ventricina

U CARRIETTU 12€

fior di latte, prosciutto crudo di parma DOP
ricotta, pesto di pistacchio, granella di pistacchio

A STRUMMULA 9€

Friarielli, acciughe,grana, fior di latte

SCHIACCIATA 9€

olio, sale, pepe, origano, prosciutto, acciughe
pomodorini, fior di latte

SECONDI



FILETTO IN SALSA DI FUNGHI PORCINI 20€

300Gr circa

FILETTO ALLA GRIGLIA 18€

300Gr circa

FILETTO AL PEPE VERDE 20€

300Gr circa

FILETTO IN SALSA ALLE NOCI 20€

300Gr circa

TAGLIATA RUCOLA GRANA E POMODORINI 18€

300Gr circa

CONTORNO A SCELTA TRA PATATE AL FORNO, VERDURE, INSALATA

CONTORNI



PATATE AL FORNO 4€

VERDURE GRIGLIATE 4€

AGGIUNZIONI:

Crudo, Cotto , Scaglie di Parmigiano 2€

Bufala, Stracciatella, Burratina, Porcini 3€

Altre aggiunzioni 1,5€

Pizza baby 0,5€ in meno della "classica"

BAARÍA

pizza & cucina

LE INSALATE



 **INSALATA CAPRESE** **9€**
pomodoro, burrata, pesto al basilico

INSALATA CROCCANTE **12€**
songino, pomodorino, avocado, crudo di parma
tagliato alla barese, crostini di pane

CANTALUPO E BURRATA **12€**
songino, crudo di parma, cantalupo, burrata pugliese
(DI STAGIONE)

DESSERT



TIRAMISÙ **5€**

PARFAIT DI MANDORLA **6€**

TORTINO CUORE MORBIDO **5€**

CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO **5€**

DOLCE E FRUTTA DEL GIORNO **5€**

BIBITE



ACQUA ILT **2,5€**

COCA COLA 33CL **2,5€**

TOMARCHIO BIO **2,5€**
Gazzosa, aranciata, mandarino, chinotto

CAFFÈ **1,2€**

BIRRE ALLA SPINA



FORST KRONEN 20CL **4€**

FORST KRONEN 40CL **5,5€**

FORST SIXTUS 20CL **4€**

FORST SIXTUS 40CL **5,5€**

BIRRE ARTIGIANALE



24 BARONI BIONDA 6,2% CL 33/CL 75 **6€/13€**

24 BARONI ROSSA 6,8% CL 33/CL 75 **6€/13€**

24 BARONI GLUTEN FREE 5,6% CL 33 **6€**

24 BARONI NERA 7,1% CL 33 **6€**

24 BARONI APA 6% CL 33 **6€**

24 BARONI BIANCA 5,5 CL 33 **6€**

VESPRI BIONDA TRISKELE 5,5% CL 33 **7€**

VESPRI BIONDA TRISKELE 5,5% CL 0,75 **13,5€**

VESPRI ROSSA LAVIKA 6% CL 33 **7€**

VESPRI ROSSA LAVIKA 6% CL 0,75 **13,5€**

BIRRE

INTERNAZIONALI



CERES 7,7% CL 33 **5€**

PAULANER CL 50 **6€**

MESSINA CRISTALLI DI SALE 0.33 **5€**

BAARÍA

pizza & cucina

VINI ROSSI

TIMPEROSSE MANDRAROSSA..... 22€

 100% PETIT VERDOT

CAVA DI SERPE MANDRAROSSA..... 25€

 MERLOT 60%, ALICANTE 40%

FRIZZANTI

CALAMOSSA MANDRAROSSA 20€

 GRECANICO, ZIBIBBO E CATARRATTO

LAVI COLOMBA BIANCA..... 22€

 100% GRILLO

VINI BIANCHI

LARCERA MANDRAROSSA 22€

 100% VIOGNIER

BUONSENSO TASCA D'ALMERITA... 18€

 100% FIANO DA UVE BIOLOGICHE

ROSATI

MADAMA ROSÈ 20€

 100% CHARDONNAY

AMARI



DISCA..... 5€

GRANAMARO..... 5€

LIMONCELLO..... 5€

GRAPPA CHARDONNAY..... 5€