

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

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€)

Coperto: 2€

Vegetariana

BAARÍA

pizza & cucina

PIZZE CLASSICHE



-  **BUFALINA** 10€
Salsa di pomodoro San Marzano Bio, mozzarella di bufala campana
- CAPRICCIOSA** 10€
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 SALSIA DI FUNGHI PORCINI** 20€
300Gr circa
- FILETTO ALLA GRIGLIA** 18€
300Gr circa
- FILETTO AL PEPE VERDE** 20€
300Gr circa
- FILETTO IN SALSIA 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:

- Salumi, 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€**

CASSATELLE **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% CL33 **6€**

24 BARONI BIANCA 5,5 CL33 **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% CL33 **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€