

BAARÍA

pizza & cucina

Ogni impasto di Baaria è preparato con la massima attenzione alla qualità e alla tradizione, garantendo che ogni pizza sia un'autentica opera d'arte culinaria. Scegli l'impasto che più ti ispira e preparati a gustare una pizza straordinaria che ti farà innamorare dei sapori italiani e siciliani.

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

ATTENDENDO LE PIZZE

 LE CROCCANTI	5€
patate fresche con buccia, sale grosso	
SFINCIONELLO BAGHERESE	6€
sfincione con ricotta o tuma	
 CUORE DI PATATA (3PZ)	5€
crocchettoni di patate serviti con fonduta di formaggio	
SFIZIO MISTO	7€
panzerotto fritto al pomodoro, arancinetta accarne, arancinetta abburro, spiedino, crostino	
 LE CALETTE	7€
-Guacamole, pomodorini confit, olio evo e fili di peperoncino; -Stracciatella, pomodorini confit, olio evo, foglie di mandorla tostate.	
 PANZEROTTI BAARIA (4PZ)	6€
panzerotti ripieni di mozzarella, provola piccante 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	

I PRIMI DELL'OSTERIA

 PESTO ERICINO	10€
Pomodorini, noci, parmigiano, aglio, basilico	
MONTANARA	12€
Crema di datterino giallo, salsiccia, funghi	
PISTACCHIOSA	14€
Speck, crema di pistacchio, burrata	

AGGIUNZIONI:

- Salumi, Scaglie di Parmigiano 2€
- Bufala, Stracciatella, Burratina, Porcini 3€
- Altre aggiunzioni 1,5€
- Pizza baby 0,5€ in meno della "classica"

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€
fior di latte, 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, burrata, 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	

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 FRITTO** 9€
bufala, ricotta, pomodorino, ventricina
- U CARIETTU** 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:

- Salumi, Scaglie di Parmigiano 2€
Bufala, Stracciatella, Burratina, Porcini 3€
Altre aggiunzioni 1,5€
Pizza baby 0,5€ in meno della "classica"

Coperto: 2€ Vegetariana

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	
LA SICULA	10€
iceberg, rucola, arancia, alici, primo sale, scaglie di mandorla	
CANTALUPO E BURRATA	12€
songino, crudo di parma, cantalupo, burrata pugliese (DI STAGIONE)	

DESSERT



TIRAMISU'	5€
CASSATELLE	5€
PARFAIT DI MANDORLA	6€
TORTINO CUORE MORBIDO	5€
SEMIFREDDO CIOCCOLATO E NOCCIOLE	5€
DOLCE E FRUTTA DEL GIORNO	5€

CHIEDICI I NOSTRI
FUORI MENÙ



Coperto: 2€  Vegetariana

BIBITE



ACQUA ILT	2,5€
COCA COLA 33CL	2,5€
TOMARCHIO BIO	2,5€
Gazzosa, aranciata, limonata, chinotto, spuma	
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 ARTIGIANALI



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€

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 **6€/22€**
Calice Bottiglia

 100% PETIT VERDOT

CAVA DI SERPE MANDRAROSSA **6€/25€**
Calice Bottiglia

 MERLOT 60%, ALICANTE 40%

VINI BIANCHI

LARCERA MANDRAROSSA **6€/22€**
Calice Bottiglia

 100% VIOGNIER

**CAVALLO DELLE FATE
TASCA D'ALMERITA** **6€/25€**
Calice Bottiglia

 100% GRILLO

FRIZZANTI

CALAMOSSA MANDRAROSSA **6€/20€**
Calice Bottiglia

 GRECANICO, ZIBIBBO E CATARRATTO

LAVI COLOMBA BIANCA **6€/22€**
Calice Bottiglia

 100% GRILLO

AMARI

DISCA **5€**

GRANAMARO **5€**

LIMONCELLO **5€**

GRAPPA CHARDONNAY **5€**

VUOI UN DRINK?
NO PROBLEM



CHIEDI AL NOSTRO STAFF
LA DRINK LIST