

OSTERIA BALLA

MANFREDI

ANTIPASTI

Giardiniera di stagione seasonal pickled vegetables	6
Polpo con patate slow cooked octopus with potato and Tuscan olive oil	12
Cecina al forno baked chick pea tart	8
Crostini con caprino e 'nduja toasted ciabatta, soft goat cheese and spicy salami	9
Lingua di vitello con salsa verde grilled veal tongue with salsa verde	9
Crudo di pesce raw fish dressed with lemon and Lake Como extra virgin olive oil	10
Olive miste Leccino, Gaeta, Taggiasche, Tonda Iblea	9
Testa in terrina pork terrine with pickled radicchio	12
Vitello tonnato poached veal with tuna and caper sauce	12
Prosciutto di Parma e Grana Padano Parma ham with Grana Padano chunks	12

OSTRICHE oysters shucked to order

Sydney Rock	4
Pacific	4

SALUMI per 50g served with Balla grissini

Prosciutto di Pino	9
Prosciutto San Daniele	12
Bresaola	10
Pancetta	8
Lardo	8
Sopressa	7
Salame Casalingo	6
Salamino Balla	7
Finocchietta Balla	7

PRIMI

Ribollita Fiorentina twice cooked Tuscan-style bread and vegetable soup	19
Zuppa di gamberi e orzo king prawn and barley stew	24
Gnocchi gnudi spinach and ricotta gnocchi, burnt butter and parmesan	24
Burrata, filetti di pomodori, asparagi fresh burrata, tomato fillets and asparagus salad	22
Quaglie e cipolle all'aceto di Barbera wood-grilled quails, onions, Barbera vinegar	24

LE PASTE

Cannelloni alle melanzane cannelloni with ricotta, eggplant, leek and tomato	23
Maccheroncini, gamberi di fiume e sesamo maccheroncini, butter, parmesan, yabbies, sesame	26
Spaghetti, granchio, zucchini, aglio e peperoncino spaghetti, spanner crab, zucchini, chili and garlic	26
Ravioli verdi ravioli filled with wild greens	26
Gnocchi di patate con salsa d'anatra potato gnocchi with duck ragù	26

PESCE E CROSTACEI

Wood-grilled whole fish of the day, served with salsa verde, salmoriglio	MP
Blue eye in guazzetto Blue eye simmered in tomato, basil and garlic	44
Wood-grilled Yamba prawns, caponata	59

CARNE

Petto d'anatra, indivia e balsamico wood-grilled duck breast, witlof, balsamic	38
Costoletta di maiale alla griglia con peperonata wood-grilled pork cutlet with braised red and yellow capsicum	35
Spalla d'agnello al pangrattato wood-grilled lamb shoulder, herbs, breadcrumbs	39
La tagliata Fiorentina traditional wood-grilled 800g Florentine T-bone –allow 40min– (for 2)	84

CONTORNI

Patate al forno roast rosemary potatoes	10
Fagiolini con olio, aglio e prezzemolo green beans with parsley, garlic and extra virgin olive oil	12
Asparagi con olio e Parmigiano asparagus with extra virgin olive oil and Parmesan	14
Insalata mista mixed leaf salad	9
Insalata di rucola e parmigiano rocket and parmesan salad	11