

BALÌ BAR

BISTROT

from 7.15 pm to 9.30 pm

- Tartare di filetto di manzo Alto Adige battuta a coltello, preparata al tavolo (140g)** 34.00
Knife-cut South Tyrolean beef filet tartare, prepared at the table (140g)
Tatar vom Südtiroler Rind, am Tisch zubereitet (140 g)
- Tartare di tonno, avocado e riduzione di ponzu** 36.00
Tuna tartare with avocado and ponzu reduction
Thunfisch-Tatar, Avocado und Ponzu-Reduktion
- Scampo crudo dal Mare del Nord** al pz. 7.00
North Sea raw scampi
Nordsee rohe Scampi
- Gambero rosso crudo di Mazara del Vallo** al pz. 6.00
Raw red prawn from Mazara del Vallo
Rote rohe Garnele aus Mazara del Vallo
- Polpo arricciato di Porto Santo Spirito** 28.00
Octopus from Porto Santo Spirito
Krake aus Porto Santo Spirito
- Frisella con pomodoro marinda, burrata pugliese e alici** 18.00
Frisella (crispy bread) with Marinda tomato, burrata from Puglia and anchovies
Frisella (Brotscheiben aus Hartweizen) mit Marinda-Tomate, Burrata aus Apulien und Sardellen
- Minestra di ortaggi, erbette e orzotto perlato** 15.00
Minestrone herbs and vegetables, barley
Gemüsesuppe mit Kräutern und Gerste
- Parmigiana di melanzane, datterini, mozzarella e basilico** 19.00
Aubergine parmigiana, cherry tomatoes, mozzarella and basil
Auberginen-Parmigiana, Kirsch-Tomate, Mozzarella und Basilikum
- Pasta del giorno con primizie del mercato** 24.00
Pasta of the day with market's fresh products
Pasta des Tages mit marktfrischen Produkten
- Pescato del giorno alla griglia o in guazzetto alla mediterranea** 34.00
Catch of the day on the grill or in a Mediterranean stew
Fangfrischer Fisch vom Grill oder im mediterranen Eintopf
- Tagliata di filetto di manzo Alto Adige al tegame con verdure di stagione** 37.00
Grilled Tagliata of South Tyrolean beef fillet with seasonal vegetables
Gegrillte Tagliata vom Südtiroler Rind und saisonalem Gemüse