



BALAGAN

ENERGIA MEDITERRANEA,
CUCINA AUTENTICA INCENTRATA SUL FUOCO,
OASI URBANA E BAR, IMMERSI NELLA NATURA.

BALAGAN

STARTERS

FOIE GRAS°

fichi, Porto e cavolo nero

32

[1,8,9,12]

POLPO ALLA BRACE*

patata americana e chimichurri

17

[12,14]

SPIEDO DI CINTA SENESE

broccoletti, bernese

e gel al limone

18

PICANHA

topinambur, caffè e nocciole

25

[7,8]

TARTE TATIN DI ZUCCA

radicchio tardivo, castagne

e Blue di Jersey

16

[1,7,10]

UOVO 65°C

patata, tartufo nero e porcini

25

[3,7]

RAW

GRAND PLATEAU°

ostriche, scampi, gamberi rossi

e tartare di ricciola

80

[2,4,14]

OSTRICHE

Gillardeau N.2

9/pz

[14]

TARTARE DI RICCIOLA°

avocado e lampone

22

[4]

TATAKI DI TONNO

puntarelle, melograno

e arachidi

25

[4,5]

TARTARE DI FASSONA

pecorino, carciofi fritti

e tuorlo marinato

22

[3,7]

PASTA & RICE

PAELLA VEGETARIANA

min. 2 pax o multipli

50

[9]

PAELLA DI PESCE E CROSTACEI*

min. 2 pax o multipli

70

[2,4,13,14]

SPAGHETTO ALL'ASTICE°

35

[1,2,12]

MINESTRA°

di pesci di paranza

22

[1,4,9,12]

PLIN

alla carbonara

22

[1,3,7,12]

FUSILLONE

di cinta senese e porcini

23

[1,7,9,12]

Le nostre paste secche sono
in collaborazione con il Metodo Massi.

Le nostre paste fresche sono
prodotte artigianalmente ogni giorno.

MAINS

TRANCIO DI SPIGOLA°

indivia belga, salsa all'arancio
e crumble alle olive

30

[1,4,7]

BRODETTO DI PESCE*

alla brace

35

[2,4,9,12,13,14]

LOBSTER ROLL°

25

[1,2,7,9,12]

FILETTO DI MANZO

patata al cartoccio, yogurt
e cipollina

33

[7,9,12]

AGNELLO

bieta rossa e quinoa

27

[1,7,9,12]

WAGYU A5

spugnole e cachi

43

[12]

BALAGAN BURGER

bun di Roscioli, hamburger
Mazury 180gr., pomodoro,
lattuga, cheddar, bacon
e french fries

25

[1,3,6,7,10,12]

FROM JOSPER GRILL

T-BONE

taglio di manzo con
filetto e controfiletto
9/hg

COSTATA

classico taglio con osso
intenso e saporito
9/hg

ENTRECÔTE

taglio di manzo
succoso e tenero
0,5 kg/7 hg

PESCADO DEL DÍA

9/hg
[4]

SPIEDO*

gamberi rossi, capasanta, polpo,
scampi e rucola
29
[2,4,14]

SCAMPI*

12/hg
[2]

Il pescato al Josper viene
servito con salsa chimichurri
e sale Maldon

Le nostre carni sono
una selezione Sakura e Mazury

SIDES

CARDONCELLI ALLA BRACE

chimichurri

10

[12]

CARCIOFO ALLA BRACE

dressing alla mentuccia

6

MISTICANZA

9

FRENCH FRIES*

10

PATATE NOVELLE ALLA BRACE

10

[7]

DESSERT

TIRAMISÙ BALAGAN

12

[1,3,7]

LEMON TARTE

frolla bretone e limone frizzante

12

[1,3,5,7,8,9,10,11,12]

PROFITEROLE FONDENTE

crema chantilly e

vaniglia del Madagascar

12

[1,3,7]

MILLEFOGLIE

AI FRUTTI DI BOSCO

crema diplomatica e

coulis di fragole

12

[1,3,7]

DRINKS

ACQUA

Panna, San Pellegrino, Nepi
2.5

CAFFETTERIA

espresso o decaffeinato
2.5

SOFT DRINKS

Coca-Cola, Coca-Cola zero
Fever-Tree: tonic, lemon,
ginger beer
5

BIBITE GALVANINA

aranciata, chinotto, limonata
thè al limone, thè alla pesca
5

SUCCHI BIO

ananas, mirtillo, pesca
5

PANE E SERVIZIO

2

*Si avvisa la gentile clientela che nella nostra attività sono presenti allergeni.
Pertanto, si invitano le persone allergiche e/o intolleranti a chiedere informazioni
al personale di sala.*

*1 Cereali - 2 Crostacei - 3 Uovo - 4 Pesce - 5 Arachidi - 6 Soia - 7 Latte e derivati - 8
Frutta a guscio - 9 Sedano - 10 Senape - 11 Semi di sesamo - 12 Diossido di zolfo - 13
Lupini - 14 Molluschi
Prodotti surgelati all'origine *
Prodotti congelati in loco mediante abbattimento della temperatura °*



BALAGAN

MEDITERRANEAN ENERGY,
AUTHENTIC FIRE-FOCUSED CUISINE,
URBAN OASIS AND NATURE-IMMERSED BAR.

BALAGAN

STARTERS

FOIE GRAS°

figs, Port and black cabbage

32

[1,8,9,12]

GRILLED OCTOPUS*

sweet potato and chimichurri

17

[12,14]

SKEWER OF CINTA SENESE

broccoli rabe, béarnaise

and lemon gel

18

PICANHA

Jerusalem artichoke, coffee

and hazelnuts

25

[7,8]

PUMPKIN TARTE TATIN

radicchio tardivo, chestnuts

and Jersey Blue cheese

16

[1,7,10]

EGG 65°C

potato, black truffle and porcini

25

[3,7]

RAW

GRAND PLATEAU°

oysters, scampi, red prawns

and amberjack tartare

80

[2,4,14]

OYSTERS

Gillardeau N.2

9/pz

[14]

AMBERJACK TARTARE°

avocado and raspberry

22

[4]

TUNA TATAKI

puntarelle, pomegranate

and peanuts

25

[4,5]

FASSONA TARTARE

pecorino, fried artichokes

and marinated yolk

22

[3,7]

PASTA & RICE

VEGETARIAN PAELLA

min. 2 pax or multiples

50

[9]

SEAFOOD AND SHELLFISH PAELLA*

min. 2 pax or multiples

70

[2,4,13,14]

LOBSTER SPAGHETTI°

35

[1,2,12]

SOUP°

with mixed local fish

22

[1,4,9,12]

PLIN

carbonara style

22

[1,3,7,12]

FUSILLONE

Cinta Senese pork and porcini

23

[1,7,9,12]

Our dry pasta is made
in collaboration with Metodo Massi.

Fresh pasta is handmade daily.

MAINS

SEA BASS FILLET°

Belgian endive, orange sauce
and olive crumble

30

[1,4,7]

GRILLED FISH STEW*

35

[2,4,9,12,13,14]

LOBSTER ROLL°

25

[1,2,7,9,12]

BEEF FILLET

baked potato, yogurt
and spring onion

33

[7,9,12]

LAMB

red chard and quinoa

27

[1,7,9,12]

WAGYU A5

morels and persimmons

43

[12]

BALAGAN BURGER

Roscioli bun, Mazury beef
patty 180g, tomato, lettuce,
cheddar, bacon and french fries

25

[1,3,6,7,10,12]

FROM JOSPER GRILL

T-BONE

beef cut with
tenderloin and sirloin
9/hg

RIB STEAK

classic bone-in cut
rich and flavorful
9/hg

ENTRECÔTE

juicy and tender
beef cut
0,5 kg/7 hg

PESCADO DEL DÍA

9/hg
[4]

SPIEDO*

red prawns, scallop, octopus,
scampi and arugula
29
[2,4,14]

SCAMPI*

12/hg
[2]

The Josper-grilled catch is served
with chimichurri sauce
and Maldon salt.

Our meats are a selection
of Sakura and Mazury.

SIDES

GRILLED CARDONCELLI MUSHROOMS

chimichurri

10

[12]

GRILLED ARTICHOKE

mint dressing

6

MIXED GREENS

9

FRENCH FRIES*

10

GRILLED NEW POTATOES

10

[7]

DESSERT

BALAGAN TIRAMISÙ

12

[1,3,7]

LEMON TARTE

breton shortcrust pastry
and sparkling lemon

12

[1,3,5,7,8,9,10,11,12]

DARK CHOCOLATE PROFITEROLE

chantilly cream and
Madagascar vanilla

12

[1,3,7]

BERRY MILLEFEUILLE

diplomatic cream and
strawberry coulis

12

[1,3,7]

DRINKS

WATER

Panna, San Pellegrino, Nepi
2.5

COFFEE

espresso or decaf
2.5

SOFT DRINKS

Coca-Cola, Coca-Cola zero
Fever-Tree: tonic, lemon,
ginger beer
5

GALVANINA SODAS

orange, chinotto, lemonade,
lemon tea, peach tea
5

ORGANIC JUICES

pineapple, blueberry, peach
5

BREAD & SERVICE

2

We inform our kind customers that allergens are present in our facility. Therefore, we invite allergic and/or intolerant individuals to request information from the staff.

1 Cereals - 2 Crustaceans - 3 Egg - 4 Fish - 5 Peanuts - 6 Soy - 7 Milk and derivatives - 8 Tree nuts - 9 Celery - 10 Mustard - 11 Sesame seeds - 12 Sulphur dioxide - 13 Lupins - 14 Mollusks.

*Frozen at origin **
Locally frozen °