

SENZA **GLUTINE**

PIZZERIA CON CUCINA
Baclas
CON E SENZA GLUTINE

**GUSTO E
SERENITÀ
A TAVOLA:
È QUI CHE
LA CUCINA
DI BACLAS
PRENDE VITA**





LA NOSTRA STORIA

Baclas nasce a Bologna come pizzeria con cucina, erede della passione e dell'esperienza del celebre gruppo "La Pantera dei Rosa". Fin dall'inizio, l'obiettivo è stato chiaro: **creare un luogo dove gusto, qualità e attenzione al cliente si incontrassero in modo autentico e accessibile a tutti.**

Negli anni, la proposta gastronomica si è evoluta grazie a una ricerca costante sull'equilibrio dei sapori e sulla selezione delle materie prime. La brigata di Baclas ha così dato vita a un menù che unisce la tradizione culinaria italiana a un approccio moderno e inclusivo.

Oggi Baclas non è solo una pizzeria: nei locali accoglienti di Via Guelfa, 74/4A, è possibile gustare anche piatti unici pensati per il pranzo e un ricco menù alla carta per la cena.

L'offerta comprende antipasti, primi, secondi di terra e di mare, insalatone, contorni, **pizze classiche e speciali — disponibili anche in versione gluten free** — per soddisfare ogni esigenza e palato.

Da Baclas, la cucina è un'esperienza fatta di semplicità, passione e cura. Una cucina da vivere, ogni giorno, con gusto e serenità.



**BENVENUTI, SONO NICOLA,
IL TITOLARE DEL LOCALE.**

PER GARANTIRE LA MASSIMA SICUREZZA E SERENITÀ A CHI SEGUE UNA
DIETA PRIVA DI GLUTINE, ALL'INTERNO DEL NOSTRO RISTORANTE ABBIAMO
PREDISPOSTO AREE DEDICATE ALLA PREPARAZIONE, CONSERVAZIONE
E COTTURA DELLE PIETANZE SENZA GLUTINE.

TUTTE LE PIZZE GLUTEN FREE VENGONO SERVITE IN UN PIATTO APPOSITO,
DI COLORE MARRONE CHIARO, PER DISTINGUERLE CHIARAMENTE.

VI ASSICURO LA MASSIMA ATTENZIONE NELLA GESTIONE DEGLI AMBIENTI
E NELLA SELEZIONE DEI PRODOTTI UTILIZZATI.

VI INVITO QUINDI A GUSTARE LE NOSTRE
PROPOSTE IN PIENA TRANQUILLITÀ.

**GRAZIE,
NICOLA**

ANTIPASTI



PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA E MELONE

€ 12

(i prodotti possono variare
in base alla stagione)

ROAST-BEEF

€ 11

fesa di manzo all'inglese, rucola,
funghi e scamorza affumicata

CARNE SALADA

€ 11

carne salada, zucchine grigliate,
pomodorini freschi e feta greca

PARMA E BUFALA

€ 12

prosciutto crudo di Parma
e mozzarella di bufala

CRUDO E BURRATA

€ 12

burrata pugliese, prosciutto
crudo di Parma e sale profumato



PANZEROTTI PUGLIESI (5PZ)

pomodoro, mozzarella e basilico

€ 6



BACLAS MENU



CRESCENTINE SENZA GLUTINE

servite con mix di affettati,
squacquerone o nutella

€ 18



*CHI DICE
CHE CON
LA PIZZA SI
BEVONO
SOLO BIRRA
O COCA
COLA?*

**PROVA IL
NOSTRO
NUOVO
LAMBRUSCO
OTELLO!**



BOTTIGLIA

€ 20

TERRA

INSALATONE

POLLO 2

€ 10

lattuga, zucchine, melanzane grigliate,
pomodorini freschi, menta, straccetti di pollo
e yogurt greco magro

BUFALA

€ 9

lattuga, pomodoro, rucola, radicchio,
mais, olive e bufala campana DOP

PARMA

€ 10

valeriana, radicchio, rucola,
pomodori secchi,
noci e prosciutto crudo di Parma

CONTORNI

INSALATA MISTA

€ 3,5

PATATE AL FORNO

€ 3,5

PATATINE FRITTE

€ 4

SPINACI

AL BURRO E GRANA

€ 4,5

VERDURE

GRIGLIATE

€ 6



BACLAS MENU

PRIMI

**TAGLIATELLE
AL RAGÙ BOLOGNESE** € 13

TORTELLONI € 12
tortelloni ripieni di ricotta e spinaci
o burro e salvia

GRAN TORTELLONE € 14
tortelloni ripieni di ricotta e spinaci saltati
con gorgonzola dolce, noci
e prosciutto crudo di Parma

TORTELLINI € 12
tortellini alla panna e prosciutto cotto



SECONDI



STRACCETTI DI POLLO € 12
radicchio, funghi e glassa balsamica di Modena

**COTOLETTA DI MAIALE
ALLA MILANESE** € 11
con contorno a scelta

**COTOLETTA DI MAIALE
ALLA BOLOGNESE** € 14
con contorno a scelta

**STRACCETTI
DI VITELLO** € 12
filetto di vitello con rucola, glassa di aceto
balsamico e scaglie di Grana Padano

TAGLIATA DI MANZO € 18
filetto di manzo con rucola, glassa
balsamica di Modena e scaglie di Grana Padano

**FILETTO DI MANZO
AL PEPE VERDE** € 19
con panna e contorno a scelta

**FILETTO DI MANZO
AL ROSMARINO** € 19
con contorno a scelta

MARE

ANTIPASTI

GAMBERI € 8

cocktail di gamberi in salsa rosa

INSALATA DI MARE € 14

MIX TRITICO DI MARE € 19

insalata di mare, olive nere, gamberetti in salsa rosa e seppioline alla julienne all'essenza di limone



PRIMI

**RISOTTO CALAMARI E GAMBERETTI
ALL'ESSENZA DI LIMONE** € 13

SPAGHETTI ALLE VONGOLE € 13

SPAGHETTO CON POLPO € 15
polpo, pomodorini freschi, olive taggiasche e basilico

SPAGHETTI VONGOLE E PESTO € 15
vongole, pesto genovese e granella di pistacchio



SECONDI

**FRITTURA MISTA
CON VERDURE PASTELLATE** € 17

POLPO ALLA LUCIANA € 15
polpo saltato in padella con pomodorini freschi, olive e origano (servito caldo)



I NOSTRI IMPASTI SENZA GLUTINE + €1,50

TUTTI GLI IMPASTI SENZA GLUTINE PREVEDONO
UN SOVRAPPREZZO DI €1,50 RISPETTO AI PREZZI INDICATI NEL MENÙ.

CLASSICO

Esistono in natura farine completamente prive di glutine, due tra queste sono la farina di mais e la farina di riso con cui facciamo questo impasto.

Farina di mais: l'abbondanza di amido la rende adatta per gettare le basi di una dieta sana. La sua produzione inizia proprio dai chicchi, che vengono separati prima dal tutolo (la parte interna della spiga di mais detta pannocchia) e quindi vengono macinati.

Farina di Riso: Il riso è il cereale in assoluto più consumato dall'uomo, ricchissimo di amido e differisce da altri cereali per il suo contenuto altissimo di proteine.

CEREALI

Impasto composto da: amido di mais, amido di riso, semi di girasole, farina di grano saraceno integrale e canapa sativa.

Amido di mais: l'amido di mais o maizena è estratto dal granturco.

È costituito quasi completamente da carboidrati. Contiene piccole quantità di sodio, potassio, calcio, magnesio e ferro.

Amido di riso: ricco di amilopectina, un glucosio ad elevata digeribilità.

Deriva della varietà di riso *Oryza sativa*, e sono i chicchi della pianta stessa a rilasciarlo durante la coltura.

Semi di girasole: si contraddistinguono per il loro contenuto di acidi grassi considerati essenziali, tra i quali troviamo l'acido folico e l'acido linoleico. Sono in grado di svolgere una funzione antiossidante e di proteggere le cellule del nostro corpo dall'invecchiamento.

Farina di grano saraceno integrale: ha un apporto energetico simile a quello delle farine ricavate dai cereali tradizionali. Vanta un contenuto di carboidrati complessi molto elevato, seguito da una concentrazione alta di proteine.

Canapa Sativa: è composta da un 24% di proteine e contiene tutti gli 8 amminoacidi essenziali. È molto utile per la regolazione delle attività metaboliche dell'organismo e per il corretto funzionamento di muscoli, recettori nervosi e di numerose ghiandole presenti nel nostro organismo.

CANAPA SATIVA 30%

La farina di canapa sativa è ricavata dalla macinatura di semi decorticati e disoleati.

È molto apprezzata anche per i suoi contenuti nutrizionali come gli acidi grassi essenziali, le fibre, le vitamine e certi amminoacidi.

Possiede un elevato contenuto di omega 3 e omega 6.

PIZZE

**DISPONIBILE
ANCHE
MOZZARELLA
SENZA
LATTOSIO
+ € 2,5**

LE PIÙ AMATE

LUCANA 2.0

mozzarella fior di latte IGP,
guanciale abruzzese,
cimette di rapa fresche
e peperoni cruschi lucani essiccati

€ 12



CALABRESE

vellutata di fior di latte, 'nduja
calabrese, burrata pugliese (in uscita),
pomodori secchi pugliesi e olio EVO

€ 12

RAFFA

pomodoro, mozzarella fior di latte IGP,
tocchetti di melanzane fritte,
tocchetti di salame piccante campano
e peperoni cruschi lucani (in uscita)

€ 12

DUE TORRI

mozzarella fior di latte IGP,
stracciatella, granella di pistacchio
e mortadella Bologna (in uscita)

€ 14

BACLAS MENU

CLASSICHE

MARGHERITA € 7
pomodoro e mozzarella

GIORGIA € 9
pomodoro, mozzarella,
würstel e patatine fritte

NAPOLI € 8,5
pomodoro, mozzarella,
acciughe e origano

ROMANA € 9,5
pomodoro, mozzarella, acciughe,
capperi e origano

VERDURE € 11
pomodoro, mozzarella
e verdure miste al forno

4 STAGIONI € 10
pomodoro, mozzarella, salsiccia,
funghi, carciofi e prosciutto cotto

CONTADINA € 10
pomodoro, mozzarella, cipolla
di Tropea, salsiccia fresca
e funghi champignon freschi



PORCINI E RADICCHIO € 11
pomodoro, mozzarella
porcini trifolati e radicchio rosso

CAPRICCIOSA € 11
pomodoro, mozzarella,
prosciutto cotto, salsiccia,
funghi freschi, peperoni e olive

LATINA € 11
mozzarella, pomodorini freschi, salsiccia,
Grana Padano e cipolla di Tropea

SICILIANA € 10
pomodoro, mozzarella, acciughe,
capperi, olive nere e origano

PUGLIESE € 11
pomodoro, mozzarella,
salame piccante, cipolla,
Grana Padano e olive nere

LUPO € 12
pomodoro, mozzarella, radicchio
rosso (in cottura), speck, gorgonzola
e noci (in uscita)

PIZZE

SPECIALI

BUFALA

pomodoro e mozzarella di bufala DOP

€ 9

ALPINA

pomodoro, mozzarella,
speck in forno e formaggio brie

€ 11

DELLA CASA

pomodoro, mozzarella, funghi freschi,
prosciutto cotto, würstel, salsiccia
e olive nere

€ 10

LUCANA

mozzarella, salame piccante,
pecorino romano e cime di rapa

€ 10

MINATORE

mozzarella, pomodorini freschi,
scamorza affumicata, Grana Padano,
salsiccia e patate

€ 11

DIEGO

mozzarella, fontina, scamorza affumicata, speck,
formaggio brie e glassa balsamica di Modena

€ 12



ARCIERI

mozzarella, pancetta, melanzane,
scamorza affumicata
e pomodori secchi pugliesi

€ 12

CLELIA

pomodoro, fior di latte, pomodorini
freschi, prosciutto crudo di Parma,
Grana Padano a scaglie, olio d'oliva e basilico

€ 12,5

DELIZIA

mozzarella, stracchino, prosciutto crudo,
zucchine, Grana Padano a scaglie e basilico

€ 12,5

FEDELE

mozzarella, porcini trifolati, basilico,
scamorza affumicata, Grana Padano a scaglie
e prosciutto crudo di Parma

€ 12,5

LEGGERA

fior di latte, rucola, pomodorini freschi,
Grana Padano a scaglie e basilico

€ 10

LIGHT

pomodoro fresco, mozzarella di bufala,
origano, olio d'oliva e basilico

€ 9,5



BACLAS MENU

MASTER € 12,5

mozzarella, funghi porcini trifolati, speck e olio tartufato

ROXY € 12,5

mozzarella, mascarpone, Grana Padano a scaglie, melanzane e prosciutto crudo di Parma

SPECIAL PAOLO € 12

mozzarella, pancetta, funghi porcini trifolati, zucchine e scamorza affumicata

JOLLY € 12

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, salsiccia, salame piccante, würstel e cipolla

BURRATONA € 12,5

pomodoro, valeriana, pomodori secchi pugliesi, burrata pugliese, basilico, sale profumato e olio EVO

NINO € 12

pomodoro, mozzarella, porcini trifolati, salame piccante, mascarpone e pepe nero

IMPERIA € 12

melanzane fritte, pomodorino fresco, mozzarella di bufala DOP all'uscita, basilico e olio EVO

FRUTTI DI MARE € 14

pomodoro, aglio, olio, origano e frutti di mare freschi saltati in padella



PIZZE CON FIOR DI LATTE

BOCCONCINI DI LATTE ITALIANO, SENZA ADDITIVI CHIMICI E CONSERVATE IN ACQUA

FIOR DI LATTE € 9

pomodoro e mozzarella fior di latte

BARESE € 12

mozzarella fior di latte, pomodorini freschi, cime di rapa, acciughe e capperi

NICO € 12

pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi freschi, patatine fritte e salame piccante

SALAME E CIME DI RAPA € 12

pomodoro, mozzarella fior di latte, salame piccante e cime di rapa

GENOANA € 12

mozzarella fior di latte, cipolla di Tropea, stracchino e olive taggiasche liguri

MARI E MONTI € 13

mozzarella fior di latte, gamberetti saltati in padella, funghi porcini e zucchine al forno

PIZZE

CALZONI

NORMALE

€ 10

mozzarella, prosciutto cotto, funghi freschi e pomodoro

FARCITO

€ 12

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi freschi e carciofini



AGGIUNTE

+ € 1

- Capperi
- Cipolla
- Funghi freschi
- Grana Padano grattugiato
- Patate
- Peperoni
- Prosciutto cotto
- Radicchio trevigiano
- Salsiccia
- Uovo
- Würstel

+ € 2

- Fior di latte
- Formaggio Brie
- Mascarpone
- Mozzarella di bufala
- Pancetta
- Pomodoro fresco
- Prosciutto crudo di Parma
- Ricotta
- Salame piccante
- Scamorza affumicata
- Speck
- Tonno

+ € 1,5

- Grana Padano a scaglie
- Olive nere
- Olive taggiasche
- Spinaci
- Acciughe
- Fontina
- Friarielli
- Gorgonzola
- Melanzane al forno
- Mozzarella
- Patatine fritte
- Rucola
- Zucchine

+ € 2,5

- Burrata pugliese
- Mozzarella senza lattosio

+ € 3

- Bresaola punta d'anca
- Porcini trifolati

BACLAS MENU



BIBITE

ACQUA (75 cl) € 2,5

ALLA SPINA

COCA-COLA (20 cl) € 3

COCA-COLA (40 cl) € 5

COCA-COLA (1 L) € 10

LE LATTINE

€ 3

COCA-COLA,
COCA-COLA ZERO
FANTA O SPRITE

VINO DELLA CASA

BIANCO O ROSSO ¼ L € 4

BIANCO O ROSSO ½ L € 6

BIANCO O ROSSO 1 L € 9

AMARI

€ 4

GRAPPE

€ 4

CAFFÈ

€ 2

DECA

€ 2

BIRRE E VINI

SENZA GLUTINE

IOI GJULIA

ARTIGIANALE

€ 7

italiana bionda - vol. 4,7% - 50 cl

Bionda dal colore giallo carico con riflessi aranciati con profumo di agrumi, al palato trasmette freschezza.

FLEA ISABELLA

€ 6

italiana artigianale - vol. 4,9% - 33 cl

Birra dal colore giallo paglierino, senza glutine, prodotta con malto d'orzo e di frumento, dal gusto secco, fruttata, amaro ben bilanciato e persistente, schiuma compatta, cremosa e aderente.

ESTRELLA GALICIA

€ 5

spagnola bionda - vol. 4,7% - 33 cl

La sua preparazione ha inizio a partire da malti tostati e luppoli aromatizzati raggiungendo il suo equilibrio mediante una osservazione continua sino al momento in cui vengono alla luce il suo colore, il suo aroma e il suo sapore così speciale.

MAHOU 5 ESTRELLAS

€ 5

spagnola bionda - vol. 5,5% - 33 cl

Grazie a un processo di deglutinazione, mantiene le caratteristiche organolettiche della versione originale, risultando ideale per celiaci e intolleranti al glutine.



BIANCHI

CALICE € 5

VERMENTINO DI GALLURA IGT

€ 18

Rocca Taghendas (Sardegna) - vol. 12,5% - 75 cl – servito a 10°

Vino dal colore giallo paglierino con riflessi dorati. Il suo profumo è complesso, con note floreali e sentori di pesca, fiori, salvia e rosmarino. **Ideale con insalata di pollo, piatti di pesce e antipasti**

FALANGHINA IGT

€ 18

Tenimenti Amjnei (Campania) - vol. 12,5% - 75 cl – servito a 10°

Vino dal colore giallo paglierino. Il profumo è fresco e fruttato.

Ideale come aperitivo o da abbinare ai piatti a base di crostacei e frutti di mare

GRECO DI TUFO DOCG

€ 18

Tenimenti Amjnei (Campania) - vol. 13% - 75 cl – servito a 10°

Colore giallo paglierino intenso. Il profumo è fresco con sentori di albicocca e pesca.

Indicato per accompagnare minestre di legumi, carni bianche, crostacei e piatti, anche elaborati, a base di pesce

ROSSI

CALICE € 5

CHIANTI DOCG

€ 18

Azienda Famiglia Farloni (Toscana) - vol. 13% - 75 cl – servito a 16/18°

Vino dal colore rosso rubino con riflessi violacei. Il profumo è pieno e ricorda la violetta.

In bocca si presenta secco, morbido con note di ciliegia e frutti di bosco. **Ideale con carne bovina, pasta e formaggi**

AGLIANICO IRPINIA DOC

€ 18

Tenimenti Amjnei (Campania) - vol. 13% - 75 cl – servito a 16°/18°

Di colore rosso rubino intenso. Il profumo è delicato e richiama frutti rossi.

Ideale per piatti a base di carne, carni bianche e rosse, formaggi freschi e stagionati

SYRAH IGT "BIO"

€ 18

Castellani Vini (Sicilia) - vol. 13% - 75 cl – servito a 16°/18°

Rosso rubino impenetrabile. Il profumo è speziato con note floreali.

Accompagna egregiamente primi piatti importanti dai sapori decisi

VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE

€ 28

Vigneti di Torbe (Veneto) - vol. 13.5% - 75 cl – servito a 16°/18°

Rosso rubino intenso con note fruttate, sostenute da eleganti toni speziati.

In bocca dimostra un corpo pieno e setoso. **Ideale per tutte le ricette a base di carne rossa**

PIZZERIA CON CUCINA
VIA GUELFA, 74/4A - BOLOGNA

**DELIVERY
TAKE AWAY**

TEL: 051 601 1069

**LA TUA OPINIONE
PER NOI È MOLTO
IMPORTANTE**

LASCIACI UNA RECENSIONE

GOOGLE



TRIPADVISOR



SEGUICI SU:



Baclar



baclar_bologna



baclar.it

INTOLLERANZE

Procedura per l'informazione sui prodotti e sostanze che possono provocare reazioni in persone allergiche o intolleranti Reg UE N. 1169/2011.

Legenda dei prodotti che provocano allergie:



Crostacei e prodotti a base di crostacei



Uova e prodotti a base di uova



Pesce e prodotti a base di pesce



Arachidi e prodotti a base di arachidi



Soia e prodotti a base di soia



Latte e prodotti a base di latte compreso il lattosio



Frutta con guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi)



Sedano e prodotti a base di sedano



Senape e prodotti a base di senape



Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

SO₂

Anidride solforosa e solfiti >10mg/kg o 10mg/l



Lupini e prodotti a base di lupini



Molluschi e prodotti a base di molluschi

**IN CASO DI ALLERGIE PARTICOLARI VI PREGHIAMO
DI COMUNICARLE ALLO STAFF.**



PIZZERIA CON CUCINA

Baclas

CON E SENZA GLUTINE

VIA GUELFA, 74/4A, 40138
BOLOGNA
TEL: 051.6011069

I NOSTRI ORARI

DAL MARTEDÌ AL SABATO

12:00 – 15:00

18:30 – 22:30

DOMENICA

18:30 – 22:30