

ITA MENU

PIZZERIA CON CUCINA
Baclas
CON E SENZA GLUTINE

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



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

DELIVERY
TAKE AWAY

TEL: 051 601 1069



SEGUICI SU:



Baclas



baclas_bologna



baclas.it



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.**

ANTIPASTI



PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA E MELONE

(i prodotti possono variare
in base alla stagione)

€ 12

ROAST-BEEF

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

€ 11

CARNE SALADA

carne salada, zucchine grigliate,
pomodorini freschi e feta greca

€ 11

PARMA E BUFALA

prosciutto crudo di Parma
e mozzarella di bufala

€ 12

CRUDO E BURRATA

burrata pugliese, prosciutto
crudo di Parma e sale profumato

€ 12



PANZEROTTI PUGLIESI (5PZ)

pomodoro, mozzarella e basilico

€ 6

HAMBURGER CON CONTORNO DI PATITINE FRITTE

STATALE 10

hamburger di Chianina 200 gr, formaggio cheddar,
lattuga, pomodoro, scaglie di Grana Padano
e glassa di aceto balsamico

€ 14

BACLAS

hamburger di Chianina 200gr, lattuga,
pomodoro, fontina e cipolla di Tropea caramellata

€ 14

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

SPAGHETTO BACLAS € 11

pomodorini freschi, capperi, tonno pinna gialla, olive taggiasche liguri e basilico

TAGLIATELLE AL RAGÙ BOLOGNESE € 12

SPAGHETTI ALLA CARBONARA € 11

pecorino romano, guanciale tradizionale, uovo, pepe nero

GRAN TORTELLONE € 13

tortelloni ripieni di ricotta e spinaci saltati con gorgonzola dolce, noci e prosciutto crudo di Parma

TORTELLINI € 12

tortellini alla panna e prosciutto cotto

PENNE ALL'ARRABBIATA € 9

pomodoro e olio piccante



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 TRITTICO 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)

**POLPO SU LETTO
DI CREMA DI FAVE** € 16

polpo grigliato e cicoria lessa (servito caldo)



I NOSTRI IMPASTI SPECIALI

+ €1,50

LIEVITO MADRE NATURALE LIEVITAZIONE 48 ORE

Il lievito madre ha la capacità di rendere l'impasto più digeribile.

Riesce a rendere maggiormente disponibili i sali minerali e le proteine già presenti nell'impasto.

È un valido riequilibratore della flora batterica intestinale.

INTEGRALE

La farina integrale ha il vantaggio di mantenere intatti

i nutrienti presenti nel germe, poiché il chicco,

nella sua produzione, viene utilizzato nella sua interezza.

È molto ricca di fibre e conserva interamente la crusca.

CARBONE VEGETALE 30%

Possiede ottime proprietà depurative ed aiuta a combattere

i disturbi digestivi, inoltre ha la capacità di legarsi con

determinate sostanze presenti nel nostro organismo

diventando un validissimo alleato per combattere il colesterolo.

FARRO BIO 60%

Il farro è il cereale meno carico in assoluto, ha un alto

contenuto di fibre e quindi un notevole potere saziante,

aiuta a regolarizzare l'intestino e ha un basso indice glicemico.

È inoltre ricco di minerali quali potassio, fosforo, magnesio, calcio e zinco.

KAMUT BIO

Conosciuto già ai tempi degli antichi egizi, è estremamente

ricco di vitamina B6, proteine, selenio e minerali quali

calcio, ferro, magnesio, fosforo, potassio, rame, zinco e sodio.

Gli aminoacidi lo rendono più tollerabile e digeribile.

5 CEREALI

I cereali appartengono alla famiglia delle Graminacee e la loro coltivazione risale alla preistoria.

Sono ricchi di sali minerali, zuccheri complessi, fibre,

amido, proteine e vitamine.

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 € 9

pomodoro e mozzarella di bufala DOP

ALPINA € 11

pomodoro, mozzarella,
speck in forno e formaggio brie

DELLA CASA € 10

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

LUCANA € 10

mozzarella, salame piccante,
pecorino romano e cime di rapa

MINATORE € 11

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

DIEGO € 12

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



ARCIERI € 12

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

CLELIA € 12,5

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

DELIZIA € 12,5

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

FEDELE € 12,5

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

LEGGERA € 10

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

LIGHT € 9,5

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



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

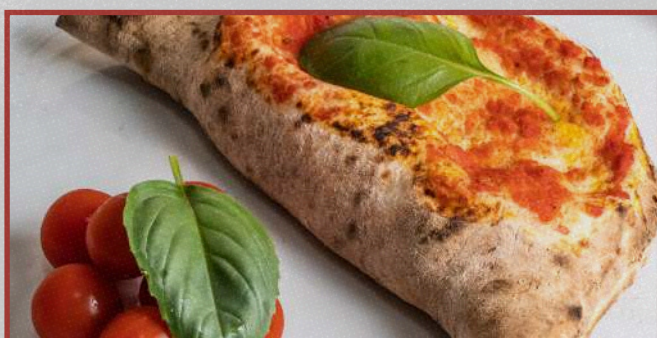
€ 10

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

BIRRA BIONDA (20 cl) € 3

BIRRA BIONDA (40 cl) € 5,5

BIRRA BIONDA (1 L) € 10

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

BIRRA IN BOTTIGLIA

ANALCOLICA (33 cl) € 5

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

ROSSE

1698

€ 6

inglese - vol. 6,5% - 50 cl

Gusto pronunciato ma scorrevole, il retrogusto è di miele leggermente amaro. Si percepisce un lieve sentore di caramello.

Accompagna egregiamente verdure e pesce

PYRASER DUNKLES

€ 7

tedesca - vol. 5,5% - 50 cl

Prodotta con malto tostato, dal colore rosso acceso, ha un sapore specialmente aromatico, con sentori di caramello.

Indicata con piatti corposi e saporiti

WEISS

ORFRUMER

€ 7

tedesca - vol. 5,5% - 50 cl

Molto dissetante, caratterizzata da un profumo floreale e fruttato con un lieve sentore di banana, lampone, ribes e lievito.

Accompagna piatti di salumi e formaggi

PAULANER

€ 7

tedesca - vol. 5,5% - 50 cl

Colore giallo paglierino e schiuma abbondante. Note fruttate, aromi tendenti ai cereali affumicati, in bocca è acidula.

Ben si sposa con carni rosse, bianche e primi piatti

BIONDE

ICHNUSA

NON FILTRATA

€ 6

italiana - vol. 5,0% - 50 cl

Birra non filtrata, a bassa fermentazione, 100% puro malto d'orzo. La ricetta utilizza malto d'orzo chiaro e malto d'orzo caramello, una miscela che conferisce a Ichnusa Non Filtrata un gusto rotondo, sensazioni erbacee e note di frutta.

Consigliata con pizze con funghi e formaggi

AUGUSTINER

EDELSTOFF

€ 7

tedesca - vol. 5,6% - 50 cl

Profuma di cereali, miele, agrumi con una leggera nota erbacea. Di media frizzantezza, evidenzia un corpo rotondo e ben equilibrato fra l'abboccato del malto e l'erbaceo del luppolo.

Accompagna carni bianche e pesce

MORA

GULDEN DRAAK

€ 6

belga - vol. 10,5% - 33 cl

Birra corposa e forte, di una categoria speciale, così piena di sapore tradizionale che al palato presenta un retrogusto di cioccolato e caffè.

Ideale con carni rosse e verdure

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**

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

LASCIACI UNA RECENSIONE

GOOGLE














TRIPADVISOR



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:

-  Cereali con glutine
-  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
- SO_2 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