

BA'O BELLO

CHEF

*Nobil Contrada
del Bruco*

- Osteria "al Minelli"

- Pizzeria

- Ristorante

- Braciere

- Ba'o dolce

- Ba'o Burger

- Stand dei vini

- American bar

- Birreria

- La Taverna del Ba'o

(prenotazione obbligatoria)

Sabato 15 - Giovedì 20 - Venerdì 21

- Gioco dei barberi

- Musica dal vivo

- Presentazione dell'ultimo libro

di Vincenzo Coli, Martedì 11

"Quando i cinema
avevano la coda"

XLVIII
EDIZIONE

11-21
luglio

*Apertura stand
19:30 - 01:00*



Per prenotazioni:

Minelli

+39 350 12.57.959

Ristorante

+39 350 15.69.445

La Taverna del Ba'o

+39 339.267.82.03

chiusura
stand gastronomici
ore 23:00
per soci e famiglia

AL RISTORANTE (inizio ore 20.30)

Menu di pesce

LA BRIGATA DEL MARTEDÌ

Misto mare al vapore con salse fantasia

Pappa del marinaio

Linguine all'arselle con pinoli e bottarga

Trancio di salmone con verdure miste al cartoccio

Bacio di Siena con macedonia di frutta al naturale

Vino:

Torre del Falasco 2022

Soave DOC

euro 36,00

MARTEDÌ

11
luglio

AL MINELLI (inizio ore 20.30) **ANTONIO**

Bruschetta al pomodoro e crostone di maiale

Ossobuco con erbe al tegame

Cheesecake

Vino compreso

euro 21,00

Sul palco:
Dj Sanchez

Per prenotazioni:



Minelli +39 350 12.57.959



Ristorante +39 350 15.69.445



La Taverna del Ba'o +39 339.267.82.03

AL RISTORANTE (inizio ore 20.30)

Menu di carne

ALESSIO BENVENUTI

Stema
La MACELLERIA
di Alessio e Riccardo

Sformatino di carciofi su crema di parmigiano

*Ravioli cacio e pepe, zabaione alla vernaccia
e guancialetto croccante*

Carré di maialino con spinacio saltato

Semifreddo ai cantucci e vinsanto

Vino:

Geografico

Le Mire 2019 Toscana IGT

euro 33,00

12
MERCOLEDÌ
luglio

AL MINELLI (inizio ore 20.30)

LA SOSTA DELL'ARTIGIANO

Bruschetta al pomodoro

Anatra in porchetta

Millefoglie

Vino compreso

euro 22,00

Sul palco:
Syntonic

Per prenotazioni:



Minelli +39 350 12.57.959



Ristorante +39 350 15.69.445



La Taverna del Ba'ò +39 339.267.82.03

AL RISTORANTE (inizio ore 20.30)

Menu di pesce

RISTORANTE



Polpo in crosta di patate su salsa alla livornese

*Gnocchetti all'orata, pomodoro confit al basilico
e cacioricotta*

Baccalà in zuppetta di molluschi

Zeppolina alla crema chantilly e amarene Fabbri

*Vino: Torre del Falasco 2022
Soave DOC*

euro 42,00

GIOVEDÌ
13
luglio

AL MINELLI (inizio ore 20.30)

LARA E MELISSA

Crostone alle vongole

Fritto di gamberi e calamari

Patate fritte

*Gelato al limone
Vino compreso*

euro 28,00

*Sul palco:
Le Scimmie*

Per prenotazioni:



Minelli +39 350 12.57.959



Ristorante +39 350 15.69.445



La Taverna del Ba'ò +39 339.267.82.03

AL RISTORANTE (inizio ore 20.30)

Menu di pesce

FRANCESCA & LAURA

Benvenuto dello chef

Tartare di spada marinato agli agrumi con pesto di finocchi e mandorle e riduzione di arance e soia

Tortelloni di cernia fatti in casa al nero di seppia su crema di datterini rossi e gialli e code di gambero

Millefoglie di pesce spatola con panatura di granella di pistacchi, patate e fagiolini

Insalatina gourmet

Sfera al limone su acqua di arance e frutti di bosco

*Vino:
Torre del Falasco 2022 - Soave DOC*

euro 38,00

14
VENERDÌ
luglio

AL MINELLI (inizio ore 20.30)

LA BRIGATA DEL MARTEDÌ

Crostone con erbe e seppie

Tortino di zucchine e vongole

Cacciucco

Gelato al limone con frutti di bosco al limoncello

Vino compreso

euro 28,00

*Sul palco:
Bcube*

Per prenotazioni:



Minelli +39 350 12.57.959



Ristorante +39 350 15.69.445



La Taverna del Ba'ò +39 339.267.82.03

AL RISTORANTE (inizio ore 20.30)

Menu di pesce

CHEF "PEPITO SBAZZEGUTI"

La soppressata di polpo con la maionese al wasabi e la salsa di soia trasparente

Gli agnolotti ripieni di baccalà con i cipollotti caramellati e la crema di hummus

Le polpette di orata con la zuppa di pesce

Il biancomangiare con la spuma di pistacchio

*Vino: Torre del Falasco 2022
Soave DOC*

euro 40,00

*Sul palco:
Mischion Impossible*

SABATO

15
luglio

AL MINELLI (inizio ore 20.30)

TAVERNA DEL BA'O

LARA E MELISSA

*Torta salata salame piccante e provola Torta salata
verdure e mozzarella*

*Pasta al ragù
Arista con patate*

euro 15,00

(compresa una bottiglia di vino ogni 4 persone)

*Alla Taverna del Ba'ò
DJ Alessandro Serra*

Per prenotazioni:



Minelli +39 350 12.57.959



Ristorante +39 350 15.69.445



La Taverna del Ba'ò +39 339.267.82.03

AL RISTORANTE (inizio ore 20.30)

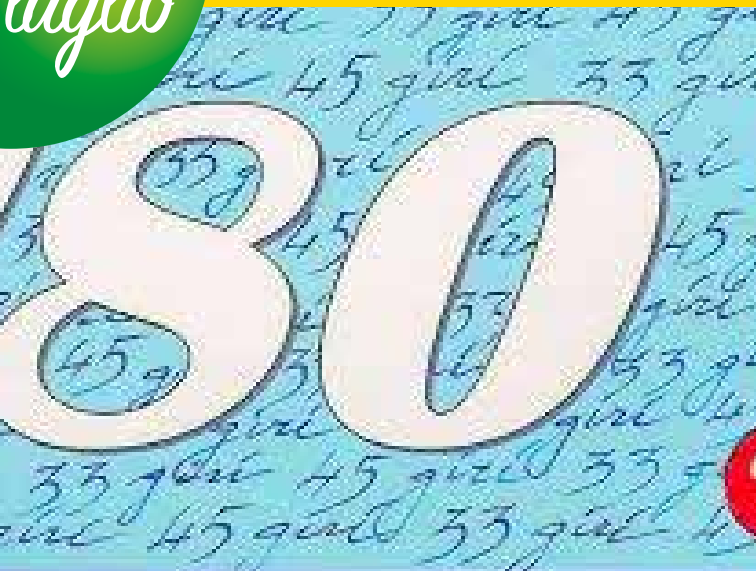
LA TAVERNA DEL BA'O

VA AL RISTORANTE

DOMENICA

16
luglio

*Apericena
a buffet con musica*



FEBBRE®

euro 18.00 (ingresso e primo drink)

Per prenotazioni:



Minelli +39 350 12.57.959



Ristorante +39 350 15.69.445



La Taverna del Ba'o +39 339.267.82.03



LOTTERIA *del* BA' O BELLO CHEF

ESTRAZIONE
giovedì 20 luglio 2023
ore 20,00.





I PREMIO - Buono viaggio 500€ presso l'agenzia
"Il Mangia Viaggi"



II PREMIO - Posto in palco/terrazza, da San
Martino a Fonte Gaia, per la carriera del 16
Agosto 2023, presso l'agenzia "Palio Travel".



III PREMIO - Selezione di prodotti "Biosthetique"
per un valore di 400€.



IV PREMIO - Cena completa per 2 presso
"Ristorante Enoteca Bengodi".



V PREMIO - Smartwatch, orologio intelligente,
fitness Tracker.

AL RISTORANTE (inizio ore 20.30)

Serata degustazione

Francesca e Laura



ARGIANO
CANTINA DAL 1580

AZIENDA ARGIANO (Montalcino)

ROSSO DI MONTALCINO 2020

*Crostata con mousse di prosciutto crudo,
fichi e panna cotta al parmigiano*

BRUNELLO DI MONTALCINO 2018

Tagliatelle al peposo

SOLENGO 2020

*Filetto di maiale alle ciliegie
con purè di fagioli verdi*

Semifreddo al caffè

euro 38,00

LUNEDÌ

17

luglio

AL MINELLI (inizio ore 20.30)

LARA E MELISSA

Farro pomodorini, feta, olive nere e basilico

*Fritto di pollo e coniglio, melanzane, cipolle, zucchine
e fiori di zucca*

Gelato alla panna con frutti di bosco

Vino compreso

euro 28,00

Per prenotazioni:



Minelli +39 350 12.57.959



Ristorante +39 350 15.69.445



La Taverna del Ba'ò +39 339.267.82.03

MARTEDÌ
18
luglio

AL RISTORANTE (inizio ore 20.30)

Menu di carne

**C'ERA UNA VOLTA
"BAOBELLO DÉFILÉ"**

*Crostoncino con lardo
Sfoglia ripiena al prosciutto cotto
porri e salsa
Frittelle patate e speck*

*Ravioli stracciatella, pomodori secchi
e granella di pistacchi*

*Gota di vitello alle mele
con patate agli aromi Dessert*

Vino: Geografico Le Mire 2019 Toscana IGT

euro 34,00

C'era una volta
BAOBELLO
defilé



18
luglio

AL MINELLI (inizio ore 20.30)

Menu di pesce

**LA BRIGATA
DEL MARTEDI**

Crostone con moscardini

Tortino di melanzane e vongole

Cacciucco

Gelato al limone con frutti di bosco al limoncello

Vino compreso

euro 28,00

Per prenotazioni:



Minelli +39 350 12.57.959



Ristorante +39 350 15.69.445



La Taverna del Ba'o +39 339.267.82.03

AL RISTORANTE (inizio ore 20.30)

*Menu Irlandese/Americano
con cocktails in abbinamento*



*Salmone irlandese affumicato su pane nero tradizionale
con burro irlandese Kerrygold.*

L'IRLANDESE

Vermouth Rosso, Fusetti Amaro, Guinness)

Stufato di manzo e Guinness

Manzo irlandese brasato con carote, cipolle, sedano e patate in un ricco sugo Guinness

SLAINT Gin, Cordiale Vervein, (Miscela acida)

Mousse al cioccolato Guinness con panna montata fresca

L'ESPRESSO DELL'IRLANDESE

Vodka, Caffè Espresso, Cinque Fattorie

euro 32.00

AL MINELLI (inizio ore 20.30)

Menu di carne

PINO

Zuppa di lampredotto, cavolo nero e ceci

Tegamata di maiale con le frattaglie e i rapi

Zuppa inglese

Vino compreso

euro 22.00

Sul palco: Jaguari

Per prenotazioni:



Minelli +39 350 12.57.959



Ristorante +39 350 15.69.445



La Taverna del Ba'o +39 339.267.82.03

MERCOLEDÌ
19
luglio

AL RISTORANTE (inizio ore 20.30)



Menu "A Tutta Birra!"

Birrificio La Diana

Cipolla caramellata alla birra con fonduta parmigiano

DIDONE stile Blanche al coriandolo e bergamotto - 4%

*Paccheri al pesto di salvia e noci
con guanciale croccante sfumato alla birra*

OLD MACDONALD HAD A FARM

stile Farmhouse Ale elevata un anno in barrique di chardonnay - 6%

*Bombette di scamerita alla birra con misticanza estiva
e citronette alla birra e crema di noci*

ESTER stile Triple con miele di erica - 8%

Coppetta di frutta con zabaione alla birra Lavinia

LAVINIA: stile Italian Grape Ale con 3 anni di elevazione in
barrique - 10,5%

*Sul palco:
Delta Group*

euro 34,00

AL MINELLI (inizio ore 20.30)

DISCO OSTERIA

Lara e Melissa

Antipasto di formaggi e bruschette

Tortellini al ragù

Roast beef con patate al forno

euro 15,00

(compresa una bottiglia

... gradito gadget a tema vintage di vino ogni 4 persone)

Per prenotazioni:



Minelli +39 350 12.57.959



Ristorante +39 350 15.69.445



La Taverna del Ba'o +39 339.267.82.03

20
luglio
GIOVEDÌ

*Alla
Taverna del Ba'o*

*Serata vintage
vinil style con Mirco Roppolo*

AL RISTORANTE (inizio ore 20.30)

Menu di pesce Antonio

Tortino di mare su crema di verdura

Zuppetta di pesce all'anconetana con gamberone alla Vernaccia

Ravioli al nero di seppia con purè di mare

Branzino agli aromi con patate aromatiche, valeriana e germogli

Dessert

Vino: Torre del Falasco 2022 - Soave DOC

euro 36,00

Sul palco: Mischion Impossible

VENERDÌ
21
luglio

*Alla
Taverna del Baó*

*Sandro Kivel Djay
Simone Gencarelli voice*

AL MINELLI (inizio ore 20.30)

DISCO OSTERIA
Lara e Melissa

Antipasto di verdure grigliate

Pasta con salsiccia e pomodoro fresco

Spezzatino con fagioli al fiasco

*euro 15,00
(compresa una bottiglia
di vino ogni 4 persone)*

Per prenotazioni:



Minelli +39 350 12.57.959



Ristorante +39 350 15.69.445



La Taverna del Ba'ò +39 339.267.82.03



Via Baldassarre Peruzzi 19, 53100 Siena (SI)
 info@hotelmodernosiena.it
 +39 0577 18 00 11



www.birrificioladiana.com



Articoli per ufficio, scuola, regalo,
 e tutto per il party!

Via dei Rossi, 16, 53100
 Siena SI - Tel. 0577 42114



Siena - via dei Rossi, 52/54



Siena - via di Città, 22



via della Sapienza 82 - 53100 Siena EU
 T. 0577282020 F. 0577284313
www.immobiliareulivieri.it
 Mail: info@immobiliareulivieri.it
 Pec: immobiliareulivieri@pec.it



www.selleriailpuledro.it

Strada di Cerchiaia, 74
 Telefono 0577 533019

Food Service a 360°



IL TUO FOOD SERVICE DI FIDUCIA
 Via Ambra 2/5/7 - Grosseto 0564 484338
info@saporiditoscana.com
www.saporiditoscana.com

