

"Nell'estate del 1977, transitando per caso nella cascina di Castell'Apertole, notai una vecchia trattoria ormai chiusa da anni "l'Osteria da Ciccio".

Avendo intenzione di aprire un ristorante dopo una parentesi da bancario, mi fermai attratto dalla pace e dal fascino di questa grande cascina dall'aria antica, come se il tempo si fosse fermato. Decisi quindi di tentare e di aprire un ristorante, sconsigliato caldamente dal proprietario dell'immobile e contro la volontà dei miei famigliari, ma testardo e incosciente iniziai ugualmente la mia avventura che avrebbe poi condizionato il mio futuro e quello delle persone a me vicine. Questa avventura ha inizio il 31 dicembre 1977 dapprima da solo con l'aiuto di mia nonna Mina (che resterà con me fino a compiere il suo centotreesimo compleanno), subito dopo seguito da mio papà Alberto e da mia mamma Maria Pia, grande cuoca di cucina della tradizione piemontese. Il nome del ristorante fu da subito "Da Balin à l'Ostò dal Babi".

Il nome Balin è in realtà un soprannome di famiglia (in piemontese pallino) e il Babi (il rospo) è dovuto dal fatto che proprio di fronte al ristorante c'è un antico monumento alla rana.

La rana è inoltre il simbolo delle Grange, ovvero di tutte le cascine della zona tra cui, appunto, Castell'Apertole.

Nel 1982 si è aggiunta un'altra figura femminile, mia moglie Anna, che da allora è al mio fianco nella conduzione del ristorante e tra i fornelli.

Essendo io autodidatta, durante tutti questi anni ho avuto la fortuna e l'occasione di viaggiare molto per il mondo per far conoscere la cucina del territorio e acquisire grandi esperienze, conoscendo cuochi famosi e meno famosi ma per me sicuramente dei grandi maestri.

Francesca, mia figlia, è l'ultima donna della famiglia ad essere entrata in azienda dal 2004 ..quindi eccomi qua tra i fornelli, circondato dalle "mie" donne e da affezionati collaboratori, guidato dalla stessa passione per i prodotti del territorio e della cucina tradizionale senza però ignorare quello che avviene nell'evoluzione di questo magico mondo che è la cucina.

Benvenuti quindi a casa mia dove mi auguro che vi sentiate come a casa vostra."

Balin



Le Nostre Proposte di Menù

La Nostra Tradizione

€ 40,00

(minimo per due persone)

*Un Percorso composto dai nostri piatti tradizionali
scelti per Voi giornalmente:*

Antipasto

Risotto

Secondo

Dolce a scelta tra quelli proposti in carta

Antipasti e Riso

€ 38,00

(minimo per due persone)

3 salumi del carrello

Tre antipasti del giorno scelti per Voi dalla cucina

Un risotto

Menù Bimbo

€ 17,00

Il nostro prosciutto bollito nel fieno

Una pasta a piacere

Milanese o bistecca alla griglia con patatine

Gelato

Pranzo di Lavoro

Sabato, Domenica e Festivi esclusi

€ 11,00

A Voi la Scelta!

<i>Il 4 in 1 della Nostra Tradizione :</i>	€ 14,00
<i>Acciughe di Sciacca al bagnetto verde; Tomino elettrico Vitello tonnato alla "maniera antica"; Insalata russa;</i>	
<i>I salumi del carrello</i>	€ 14,00
<i>Tonno di coniglio su letto di riso venere e verdure croccanti</i>	€ 13,00
<i>Gelato di patate con merluzzo a vapore e guazzetto tiepido di pomodorini</i>	€ 13,00
<i>I cardi gobbi di Nizza in bagna cauda gratinati</i>	€ 12,00
<i>La patata cotta nel sale con tuorlo, fonduta di Bettelmatt e tartufo nero</i>	€ 13,00
<i>Carnaroli "Campo dell'Angelo" - Lucedio nella forma di Valgrana Piemonte</i>	€ 12,00
<i>Carnaroli Acquerello ai sapori dell'orto e crema di asparagi</i>	€ 14,00
<i>La "mia" Panissa con riso Baldo, fagioli saluggini e salame della duja</i>	€ 12,00
<i>Pasta all'uovo con carciofi e coda di bue</i>	€ 14,00
<i>*Agnolotti al fondo di vitello</i>	€ 14,00
<i>*Gnocchi di patate e nero di seppia con polpa di granchio, ricci di mare e bottarga</i>	€ 16,00
<i>*Prodotto di nostra produzione che potrebbe subire processo di abbattimento di temperatura</i>	

<i>Tagliata di sottofiletto di scottona con pepi alla provenzale</i>	€ 22,00
<i>Filetto di manzo in cappotto di grissini ed erbe fini</i>	€ 25,00
<i>La Maialata: Stinco, cotechino, salsiccia, sanguinaccio, costina su crauti</i>	€ 22,00
<i>Galletto "farinel" cotto nella birra di riso "farinela"</i>	€ 16,00
<i>Anatra di cascina arrosto agli agrumi e mele spadellate</i>	€ 19,00
<i>Salmone selvaggio in crosta di nocciole</i>	€ 17,00



I Piatti Conviviali

*Piatti della tradizione piemontese preparati su prenotazione
per un minimo di 8 persone*

Gran Fritto misto alla piemontese (18-20 pezzi) € 30,00

Carrello dei Bolliti misti 7/8 tagli con i bagnetti € 28,00

La Bagna Caöda € 20,00
(Verdure miste, Uovo, Carne cruda)

Pane, coperto e servizio inclusi



Le Galuperie

<i>Bunet al gianduja</i>	€ 8,00
<i>"Vecchio Piemonte":</i>	€ 10,00
<i>Panna Cotta, Zabajone freddo, Meringa con panna e fragole, Bunet al gianduja</i>	
<i>Fantasia di Nocciola:</i>	€ 8,00
<i>Crema gianduja, gelato alla nocciola, croccante, spugna e nocciole caramellate</i>	
<i>Tortino caldo al fondente su coulis di menta</i>	€ 8,00
<i>Cremoso alla lavanda con pere caramellate</i>	€ 8,00
<i>Torta di fragole e vaniglia con glassa di cioccolato bianco</i>	€ 8,00
<i>Torta di mele con crema yogurt</i>	€ 8,00
<i>Gelati e Sorbetti</i>	€ 5,00
<i>Formaggi delle nostre vallate e malghe con mostarde, cugnà e miele</i>	€ 14,00

