

BELLOSTERIA

La nostra proposta

*Direzione artistica della cucina a cura dello
Chef Mauro Elli - Il Cantuccio di Albavilla - 1 stella Michelin*

*Cucina e sapori del territorio come una volta...
in una Bellosteria.*

Cocktail di Champagne firmato Bellosteria € 15,00



ANTIPASTI

starters

€ 14,00

LA QUAGLIETTA PANATA

servita con un leggero carpione di verdure e salsa verde

Breaded quail served with a light pickled vegetable carpione and green sauce



IL CARCIOFO

alla romana con salsa cacio e pepe e carciofi fritti

Roman style artichoke with cheese and pepper sauce and fried artichokes



LA TARTARE DI MANZO

con fonduta al Parmigiano e aceto balsamico tradizionale con piccoli crostini

Steak tartare with with Parmigiano sauce, local balsamic vinegar and small croutons



IL TAGLIERE

di salumi del territorio accompagnato da verdure in agrodolce

Selection of local cured meats served with sweet & sour vegetables



LA DEGUSTAZIONE

di formaggi selezionati accompagnati da miele e composte

Selection of local cheeses served with honey and jams



€ 16,00

LA CREMA DI ASPARAGI

con gamberi spadellati e uova mimosa

Asparagus cream with sautéed prawns and mimosa eggs





PRIMI

first courses

€ 16,00

IL RISO AL SALTO
al basilico con ragout di moscardini
Crispy basil rice with baby octopus ragout



GLI SPAGHETTI
ai frutti di mare al verde
Spaghetti with seafood and green sauce



GLI GNOCCHETTI
di patate e zafferano con pancetta nostrana al burro e salvia
Potato and saffron gnocchi with local pancetta, butter and sage



I CANNONCINI RIPIENI
ai piselli e branzino con salsa all'agretto al limone
Stuffed cannoli with peas and sea bass, served with a lemon agretto herb sauce





PIETANZE

second courses

€ 23,00

PORCHETTA DI CONIGLIO

con piccolo flan di asparagi

Roasted rabbit porchetta style with a small asparagus flan



LA COTOLETTA

alta alla milanese con insalata di pomodori

Milanese style cutlet with tomato salad



IL GRAN FRITTO

di calamari, gamberi e zucchine

Mixed fried calamari, prawns and courgettes



€ 28,00

IL FILETTO

di manzo al rosmarino con patate al forno

Grill fillet beef rosemary-infused with oven-roasted potatoes



CONTORNI
side dishes

€ 5,00

Patate al forno

Baked potatoes



Patate fritte di Bellosteria

Bellosteria's french fries



Verdura di stagione

Seasonal vegetables

Insalata di stagione

Seasonal salad



MENU' BAMBINI

children menu

PRIMI

€ 8,00

Pasta al pomodoro

Pasta with tomato sauce



Pasta al ragout

Pasta with meet sauce



PIETANZE

€ 12,00

Cotoletta con patatine

Milanese breaded meat with french fries



Hamburger con patatine

Hamburger with french fries



Per ulteriori informazioni o modifiche, vi preghiamo di rivolgervi al nostro competente personale.



DESSERT

dessert

€ 7,00

IL SEMIFREDDO

al pistacchio con salsa ai marroni e cake all'amaretto

Pistacchio semifreddo with chestnut sauce and amaretto cake



CUPOLA AL CIOCCOLATO FONDENTE

con salsa alla vaniglia e zafferano

Dark chocolate dome with vanilla and saffron sauce



LA TORTA

al cioccolato e pere con salsa spumosa alla vaniglia

Dark chocolate cake with pears and vanilla frothy sauce



LA PAVLOVA

alle fragole

Pavlova with strawberries



IL NOSTRO TIRAMISÚ

Our home made tiramisù



IL DOLCE DEL GIORNO

Daily home made dessert

In abbinamento, consigliati dalla casa

Florio Pantelleria Passito Liquoroso DOC Zighidi calice € 6,00
100% Zibibbo - Sicilia - 2018

Ilatium Morini Recioto di Soave DOCG calice € 7,00
100% Garganega - Veneto - 2015

La Costa Moscato Cálido calice € 6,00
100% Moscato - Lombardia - 2021

Triacca Moscato IGT Il vino del Presidente calice € 6,00
100% Moscato Rosa - Lombardia - 2019



BEVANDE

beverages

BIBITE

Acqua microfiltrata naturale - 0,70 Lt	€ 2,50
Acqua microfiltrata frizzante - 0,70 Lt	€ 2,50
Acqua Dolomia frizzante - 0,50 Lt	€ 3,00
Coca Cola, Coca Cola Zero 330 ml	€ 3,50
Lurisia bibite	€ 4,00

BIRRE

Birrificio artigianale "Otus":	
"Arlecchino" Keller - 0,75 Lt	€ 16,00
Pilsen Pils - 0,33 Lt	€ 6,50
"Redvolution" - 0,33 Lt	€ 6,50

CAFFE' E THE

Caffè Milani	€ 2,00
Caffè monorigine (Papua, Puro Brasile, Puro Etiopia, Guatemala)	€ 2,00
Caffè d'orzo, Ginseng, Decaffeinato	€ 2,00
The e infusi	€ 4,00

GIN TONIC

a partire da € 10,00

Coperto € 3,00



LIQUORI E DISTILLATI

liqueurs and distillates

Amari	€ 5,00
<i>San Sebastian</i>	
<i>Alla Grappa di Mirtillo Rosso</i>	
<i>Di Giussano</i>	
<i>Del Ghisallo</i>	
<i>Ilex</i>	
<i>Fragrante Amaro Insolito</i>	
<i>Vecchio Amaro del Capo</i>	
<i>Fernet Branca</i>	
<i>Anice Varnelli</i>	
<i>Sambuca Domneis</i>	
<i>Nero Como</i>	
<i>Jefferson</i>	
<i>Schenatti (Erbaviva, Genepy, Fragolina di Bosco, Mirilli di Bosco, Williams)</i>	
<i>Pellerossa</i>	
Braulio Riserva	€ 6,00
Limoncello, Mirto	€ 4,00
Grappe	
<i>Morbida e Secca</i>	€ 4,00
<i>Barricata</i>	€ 5,00
<i>Riserva</i>	€ 7,00
<i>Invecchiata "Le Grive" Forteto della Luja</i>	€ 5,00
Whisky	
<i>Wild Turkey Bourbon</i>	€ 6,00
<i>Laphroaig 10 anni</i>	€ 7,00
<i>Caol Ila 12 anni</i>	€ 8,00
<i>Lagavulin 16 anni</i>	€ 10,00
<i>Coffey Malt Nikka</i>	€ 10,00
<i>Nikka Whisky from the barrel</i>	€ 10,00
Cognac Remy Martin V.S.O.P.	€ 8,00
Rum	
<i>Rum Diplomatico Planas</i>	€ 6,00
<i>Ron Zacapa 23 Solera Gran Riserva</i>	€ 8,00
<i>Rum Diplomatico Reserva Exclusiva</i>	€ 8,00

ALLERGENI

allergens















Caro ospite/cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari, ti invitiamo a chiedere informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande.

Il nostro personale saprà consigliarti nel modo migliore.

Dear guest, if you have any food allergies or intolerances, please inform a member of hospitality team when ordering. Our staff will be able to advice you in the best way.

All'interno del presente menu viene identificata, con i seguenti simboli, la presenza di allergeni principali:

The symbols used in the menu indicate the presence of the following allergens:

-  cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e i prodotti derivati;
grains containing gluten such as wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains and products thereof;
-  crostacei e i prodotti a base di crostacei;
crustaceans and products thereof;
-  uova e prodotti a base di uova;
eggs and products thereof;
-  pesce e prodotti a base di pesce;
fish and products thereof;
-  arachidi e prodotti a base di arachidi;
peanuts and products thereof;
-  soia e prodotti a base di soia;
soybeans and products thereof;
-  latte e prodotti a base di latte, incluso il lattosio;
milk and products thereof, including lactose;
-  frutta a guscio come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti;
nuts as almonds, hazelnuts, walnuts, pistachio nuts and products thereof;
-  sedano e prodotti a base di sedano;
celery and products thereof;
-  senape e prodotti a base di senape;
mustard and products thereof;
-  semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;
sesame seeds and products thereof;
-  anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o mg/l, in termini di anidride solforosa totale;
sulfur dioxide and sulfites in concentrations above 10 mg/kg o mg/l in therm of the total sulfur dioxide;
-  lupini e prodotti a base di lupini;
lupin seeds and products thereof;
-  molluschi e prodotti a base di molluschi;
molluscs seeds and products thereof;

N.B. si fa presente che nell'area di preparazione è possibile la contaminazione per la presenza degli allergeni stoccati, per una maggiore informazione, richiedere al personale chiarimenti in merito alla vostra scelta.

Please note that contamination is possible during the preparation phase due to stored allergens.

Ask a staff member for further informations about your choices.

E' possibile che alcune delle materie prime di difficile approvvigionamento siano abbattute alla fonte.

Please note that some of the row materials in short supply might be frozen at the source.



Grazie.

Via Maggiore 16, 23841 Annone di Brianza (LC)
info@bellosteria.it