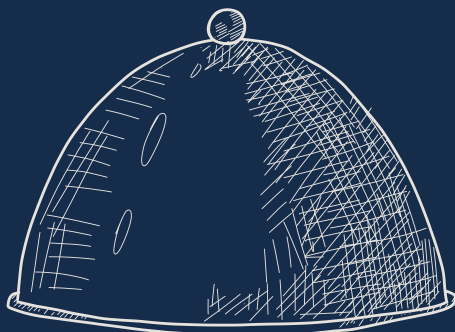


# BELLOSTERIA

*La nostra proposta*



*Benvenuti in*

*Welcome to*

# BELLOSTERIA

*Da inizio Novecento le mura che ci custodiscono ospitano l'anima della tradizione, ma dal 2022 abbiamo voluto donarle un nuovo spirito, più moderno e romantico, in armonia con la natura circostante. Questo legame vive anche nella nostra cucina, dove il menù segue il ritmo delle stagioni, valorizzando ingredienti freschi, locali e autentici.*

*Since the beginning of the twentieth century, the walls that guard us have housed the soul of tradition, but from 2022 we wanted to give it a new spirit, more modern and romantic, in harmony with the surrounding nature. This bond also lives in our kitchen, where the menu follows the rhythm of the seasons, enhancing fresh, local and authentic ingredients.*

*Direzione artistica della cucina a cura dello Chef Mauro Elli*

*Il Cantuccio di Albavilla - 1 stella Michelin*

*Artistic direction of the kitchen by Chef Mauro Elli*

*Il Cantuccio di Albavilla - 1 Michelin star*

# MENU' DEGUSTAZIONE

## *degustation menu*

I menù vengono proposti per l'intero tavolo con un minimo di n. 2 persone per tipologia. Sono inclusi coperto, acqua e caffè

€ 60,00

### **Sfumature di terra**

#### **ENTRÉE**

A fantasia dello Chef

#### **ANTIPASTO**

Tartare di manzo con stracciatella di bufala e piccoli crostini

1 (grano), 7

#### **PRIMO PIATTO**

Gnocchetti di ricotta e basilico con salsa di noci  
e polpettine di vitello

1 (grano), 3, 7

#### **PIETANZA**

Filetto di manzo con salsa chimichurri e millefoglie di patate

7, 12

#### **DESSERT**

Dolce di Bellosteria

€ 60,00

### **Sfumature di mare**

#### **ENTRÉE**

A fantasia dello Chef

#### **ANTIPASTO**

Zuppetta di gamberi\* e verdure

2

#### **PRIMO PIATTO**

Risotto al pomodoro, burrata affumicata e calamaretti rosolati

7, 14

#### **PIETANZA**

Ombrina in oliocottura al timo con salsa di piselli  
e gratin di patate

4, 7

#### **DESSERT**

Dolce di Bellosteria

*Piccola degustazione vini selezione Bellosteria n. 2 calici - € 16,00 a persona*

*Degustazione vini selezione Bellosteria n. 4 calici - € 30,00 a persona*



## ANTIPASTI

*starters*

€ 14,00

### IL PICCOLO FLAN

di zucchine trombetta, fiori di zucca fritti e Parmigiano

*Mini flan of trombetta zucchini, fried zucchini flowers and Parmigiano Reggiano*

1 (semola di grano), 3, 7

---

€ 16,00

### LA ZUPPETTA

di gamberi\* e verdure

*Shrimp\* and vegetable soup*

2

---

### LA TARTARE DI MANZO

con stracciatella di bufala e piccoli crostini

*Beef tartare served with creamy buffalo stracciatella and toasted mini crostini*

1 (grano), 7

---

€ 18,00

### IL TAGLIERE

di salumi "Marco D'Oggiono" e formaggi "Canali Formaggi"

accompagnati da nervetti, miele e composta

*Italian charcuterie and cheese board from our local selection,*

*served with nervetti, honey, and traditional fruit preserve*

7, 10, 12

---

€ 20,00

### IL CEVICHE

di dentice\*\* e gamberi\* con gazpacho leggero e perle di melone

*Ceviche of red snapper\*\* and shrimp\* with light gazpacho and melon pearls*

2, 4, 12



## PRIMI

*first courses*

€ 17,00

### GLI GNOCCHETTI

di ricotta e basilico con salsa di noci e polpettine di vitello

*Ricotta and basil gnocchetti with walnut sauce and veal meatballs*

1 (grano), 3, 7

### LE ORECCHIETTE

di grano arso con pomodorini freschi, melanzane in crema e  
fritte e scaglie di Pecorino Toscano DOP

*Burnt wheat orecchiette with fresh cherry tomatoes, creamy and fried eggplant, and  
shavings of Tuscan Pecorino*

1 (grano), 7

### IL PACCHERO

con acciughe, prezzemolo, scarola e crumble saporito

*Paccheri with anchovies, parsley, escarole and savory crumble*

1 (grano), 4

### IL RISOTTO

al pomodoro con burrata affumicata e calamaretti rosolati

*Tomato risotto with smoked burrata and seared baby squid*

7, 14

---

€ 34,00

### LA LINGUINA

aglio, olio e basilico con crudité di gambero\*

*Linguine with garlic, oil and basil topped with prawn crudités\**

1 (grano), 2



## PIETANZE

*second courses*

€ 23,00

### LA FRITTURA

di calamari\*, gamberi\* e verdure

*Fried calamari\*, shrimp\* and vegetables*

1 (semola di grano), 2, 7, 14

### LA MILLEFOGLIE

di pane carasau e verdure con burratina  
ed emulsione di barbabierola

*Millefeuille of pane carasau and vegetables with burratina  
and beetroot emulsion*

1 (grano), 7

---

€ 25,00

### L'OMBRINA

in oliocottura al timo con salsa di piselli e gratin di patate

*Stone bass slow-cooked in thyme oil served with pea sauce and potato gratin*

4, 7

---

€ 28,00

### LA COTOLETTA

alta alla Milanese con insalata di pomodori  
e salsa chimichurri

*Thick Milanese-style veal cutlet with tomato salad and chimichurri sauce*

1 (grano), 3, 12

### IL FILETTO

di manzo al rosmarino con patate al forno

*Beef fillet with rosemary and roasted potatoes*



## **CONTORNI** *side dishes*

€ 6,00

**Patate al forno**

*Oven-roasted potatoes*

**Patate fritte di Bellosteria**

*Bellosteria's french fries*

**Verdura di stagione**

*Seasonal vegetables*

**Insalata di stagione**

*Seasonal salad*

## **MENU BIMBI** *kids menu*

€ 8,00

**PRIMI**

**Pasta al pomodoro o al ragout**

*Pasta with tomato sauce or bolognese sauce*

1 (grano)

€ 12,00

**PIETANZE**

**Cotoletta o hamburger con patatine\***

*Breaded meat or hamburger with french fries\**

1 (grano), 3



## DESSERT

*dessert*

€ 8,00

### IL SOUFFLÉ

al cioccolato con gelato alla vaniglia

*Chocolate soufflé with vanilla ice cream*

3, 7

### IL CLAFOUTIS

alle pesche con gelato al cioccolato

*Peach clafoutis with chocolate ice cream*

1 (grano), 3, 7

### LA ZUPPETTA

di ciliegie e crema cotta alla panna

*Cherry soup with cooked cream*

7, 12

### LA CHEESECAKE

al maracuja

*Passion fruit cheesecake*

1 (grano), 7

### IL TIRAMISÚ DELLO CHEF

*Chef's tiramisù*

3, 7, 12

### I CANTUCCI

fatti in casa e Vinsanto del Chianti “Quaranta Altari”

*Our homemade Cantucci and Vinsanto*

1 (grano), 5 (mandorla)

### IL DOLCE DEL GIORNO

*Daily homemade dessert*

*I vini da dessert in abbinamento sono presenti nella nostra carta vini.*





## BEVANDE

*beverages*

Acqua microfiltrata - 0,70 Lt	€ 2,50
<i>Microfiltered water - 0,70 Lt</i>	
Acqua in bottiglia Dolomia - 0,50 Lt	€ 3,00
<i>Dolomia bottled water - 0,50 Lt</i>	
Bibite - 0,33 Lt	€ 4,00
<i>Soft drinks - 0,33 Lt</i>	
Otus Pilsner - 0,33 Lt/0,75 Lt	€ 6,50/€ 15,00
<i>Otus Pilsner - 0,33 Lt/0,75 Lt</i>	
Otus Traditional Bock - 0,33 Lt	€ 6,50
<i>Otus Traditional Bock - 0,33 Lt</i>	
Caffè, decaffeinato, orzo e ginseng	€ 2,00
<i>Espresso, decaffeinated, barley and ginseng coffee</i>	

## LIQUORI E DISTILLATI

*liqueurs and distillates*

*Scopri la nostra selezione*

*Discover our selection*

A partire da

*Starting from*

AMARI E LIQUORI	€ 5,00
GRAPPE	€ 4,00
WHISKY	€ 6,00
COGNAC	€ 8,00
RUM	€ 6,00
GIN	€ 10,00

**Coperto € 4,00**

*Cover charge € 4,00*

# ALLERGENI

## *allergens*

Alcuni prodotti utilizzati potrebbero contenere tracce di altri alimenti, siete pregati di chiedere informazioni al personale di sala.

*Some products used may contain traces of other foods, please ask the staff for information.*

- I cereali contenenti glutine e derivati;  
*grains containing gluten;*
- 2 crostacei e i prodotti a base di crostacei;  
*crustaceans and products thereof;*
- 3 uova e prodotti a base di uova;  
*eggs and products thereof;*
- 4 pesce e prodotti a base di pesce;  
*fish and products thereof;*
- 5 arachidi e prodotti a base di arachidi;  
*peanuts and products thereof;*
- 6 soia e prodotti a base di soia;  
*soybeans and products thereof;*
- 7 latte e prodotti a base di latte;  
*milk and products thereof, including lactose;*
- 8 frutta a guscio e i loro prodotti;  
*nuts and products thereof;*
- 9 sedano e prodotti a base di sedano;  
*celery and products thereof;*
- 10 senape e prodotti a base di senape;  
*mustard and products thereof;*
- 11 semi di sesamo e i loro prodotti;  
*sesame seeds and products thereof;*
- 12 anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o mg/L totale;  
*sulfur dioxide and sulfites in concentrations above 10 mg/kg o mg/L in terms of the total sulfur dioxide;*
- 13 lupini e prodotti a base di lupini;  
*lupini seeds and products thereof;*
- 14 molluschi e prodotti a base di molluschi;  
*molluscs and products thereof;*

\* E' possibile che alcune materie prime siano congelate in base alla disponibilità.

*\* It is possible that some ingredients may be frozen depending on availability.*

\*\* Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera d, punto 3.

*\* Fish intended for raw consumption has undergone preventive purification treatment in accordance with the provisions of EC Regulation 853/2004, Annex III, Section VIII, Chapter 3,*

*letter d, point 3.*



*Grazie*

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