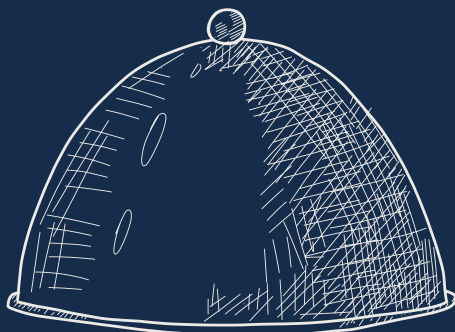


BELLOSTERIA

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 salsa bernese e tartufo nero

3, 12

PRIMO PIATTO

Risotto con le castagne e ragout di quaglie

12

PIETANZA

Guancia di vitello al rustin negàa con morbido di sedano rapa

7, 9, 12

DESSERT

Dolce di Bellosteria

€ 60,00

Sfumature di mare

ENTRÉE

A fantasia dello Chef

ANTIPASTO

Baccalà mantecato con cime di rapa in salsa e fritte

1 (grano), 3, 4, 7

PRIMO PIATTO

Ravioli ripieni di crostacei con salsa al saor

1 (grano), 2, 3, 4, 7

PIETANZA

Branzino alla plancia, con salsa di patate americane
ed erbe saltate

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

LA CREMA DI ZUCCA

autunnale con polpettine di vitello e panna acida

Pumpkin cream soup with veal meatballs and sour cream

1 (grano), 3, 7

LE ZUCCHINE FRANGIPANE

con zuppetta di pomodorini gialli e crema di prezzemolo

Frangipane zucchini with yellow cherry tomato broth and parsley cream

1 (grano), 7

€ 16,00

LA TARTARE DI MANZO

con salsa bernese e tartufo nero

Beef tartare with béarnaise sauce and black truffle

3, 12

IL BACCALÀ MANTECATO

con cime di rapa in salsa e fritte

Creamed salt cod with turnip tops, both in sauce and fried

1 (grano), 3, 4, 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



PRIMI

first courses

€ 17,00

IL RISOTTO

con le castagne e ragout di quaglie

Risotto with chestnuts and quail ragout

12

IL TAGLIOLINO

ai funghi di stagione e sugo di arrosto

Tagliolini with seasonal mushrooms and roast gravy

1 (grano), 3

I RAVIOLI

ripieni di crostacei con salsa al saor

Ravioli filled with shellfish and saor sauce

1 (grano), 2, 3, 4, 7

GLI GNOCCHETTI

di zucca con fonduta al parmigiano delle vacche rosse
e guanciale di Norcia

Gnocchetti with pumpkin, parmigiano fondue from red cows, and Norcia guanciale

1 (grano), 7

€ 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 GUANCIA

di vitello al rustin negàa con morbido di sedano rapa

Veal cheek with rustin negàa and creamy celeriac

7, 9, 12

€ 25,00

IL BRANZINO

alla plancia, con salsa di patate americane ed erbe saltate

Seabass grilled on the plancha with sweet potato sauce and sautéed herbs

4, 7

€ 30,00

IL FILETTO

di manzo alla Rossini con millefoglie di patate

Beef fillet Rossini style with potato millefeuille

1 (grano), 7



CONTORNI

side dishes

€ 6,00

Patate al forno

Oven-roasted potatoes

Patate fritte di Bellosteria

Bellosteria's french fries

1 (grano)

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 SEMIFREDDO

al croccante di nocciole con salsa al cioccolato

Semifreddo with hazelnut crunch and chocolate sauce

3, 7, 8 (nocciole)

LA TORTA

di mandorle e carote con cioccolato al latte al the chai
e gelato al fiordilatte

Almond and carrot cake with chai tea milk chocolate and fiordilatte ice cream

3, 7, 8 (mandorla)

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), 3, 8 (mandorla), 12

IL DOLCE DEL GIORNO

Daily homemade dessert

€ 9,00

IL TATIN

di pere caramellate e crema al dulce de leche

Pear tatin with caramelized pears and dulce de leche cream

1 (grano), 3, 7

LO STRUDEL

di mele con gelato alla cannella

Apple strudel with cinnamon ice cream

1 (grano), 3, 7, 12

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.

- 1 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 therm 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.*