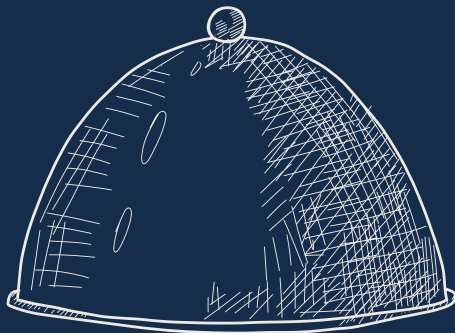


BELLOSTERIA

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 emulsione alla senape, miele e croccantezza di patate viola
1 (grano), 10

PRIMO PIATTO

Risotto allo zafferano con sfilacci di vitello e gremolada
7, 12

PIETANZA

Quaglia con il suo ripieno su rōsti di patate alle erbe aromatiche
7, 12

DESSERT

€ 60,00

Sfumature di mare

ENTRÉE

A fantasia dello Chef

ANTIPASTO

L'asparago nelle sue consistenze con gambero croccante e gel di bisque
1 (grano), 2, 7

PRIMO PIATTO

Gnocchetti di spinaci con ragout delicato di salmone e nocciole tostate
1 (grano), 4, 7, 8 (nocciaola), 12

PIETANZA

Rombo al timo con salsa beurre blanc, olive e agretti
4, 7, 12

DESSERT

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 CARCIOFO ALLA ROMANA

con fonduta leggera di cacio

Roman-style artichoke with light cacio fondue

I (grano), 7, 12

LA TROTA SALMONATA

alla milanese con variazione di verdure e gelée di carpione

Milanese-style salmon trout with a selection of vegetables and carpione jelly

I (grano), 3, 4, 7, 12

€ 16,00

LA TARTARE DI MANZO

con emulsione alla senape, miele e croccantezza di patate viola

Beef tartare with mustard and honey emulsion, and crispy purple potatoes

I (grano), 10

€ 18,00

L'ASPARAGO

nelle sue consistenze con gambero croccante e gel di bisque

Asparagus in its textures with crispy prawn and bisque gel

I (grano), 2, 7

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*



PRIMI *first courses*

€ 17,00

IL RISOTTO

allo zafferano con sfilacci di vitello e gremolata

Saffron risotto, shredded veal and gremolata

7, 12

GLI GNOCCHETTI

di spinaci con ragout delicato di salmone e nocciole tostate

Spinach gnocchetti with delicate salmon ragout and toasted hazelnuts

1 (grano), 4, 7, 8 (nociola), 12

IL FUSILLONE

con crema di piselli, menta e pecorino

Fusillone with pea cream, mint and pecorino cheese

1 (grano), 7

IL RAVIOLONE

di asparagi e robiola con pomodorino arrostito in salsa e polvere

Raviolone with asparagus and robiola, roasted cherry tomato, sauce and powder

1 (grano), 3, 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, 7



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 QUAGLIA

con il suo ripieno su rösti di patate alle erbe aromatiche

Quail with its filling on herb potato rösti

7, 12

€ 28,00

IL ROMBO

al timo con salsa beurre blanc, olive e agretti

Turbot with thyme, beurre blanc sauce, olives and agretti

4, 7, 12

€ 30,00

IL FILETTO

di manzo con riduzione al Nebbiolo e verdure

Beef fillet with Nebbiolo reduction and vegetables

12



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 TIRAMISÚ DELLO CHEF

Chef's tiramisù

3, 7, 12

I CANTUCCI

toscani e Vinsanto del Chianti “Quaranta Altari”

Tuscan cantucci with Vin Santo del Chianti “Quaranta Altari”

1 (grano), 3, 8 (mandorla), 12

IL TORTINO

morbido alle mele, cannella e la sua salsa

Soft apple and cinnamon cake with sauce

1 (grano), 3, 7

€ 9,00

IL PARIS BREST

al mango con pepite di cioccolato fondente

Paris-Brest with mango and dark chocolate pearls

1 (grano), 3, 7

LA MOUSSE

ai tre cioccolati con brownie e salsa al caramello salato

Three-chocolate mousse with brownie and salted caramel sauce

1 (grano), 3, 7

LA TARTELLETTE

al grano saraceno con mousse allo yogurt e lamponi

Buckwheat tartlet with yogurt mousse and raspberries

1 (grano), 3, 7

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 Redvolution - 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	€ 5,00
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.*