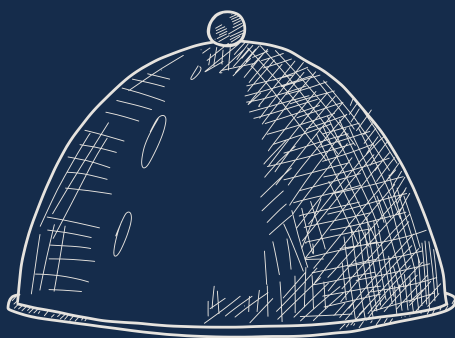


BELLOSTERIA

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.

Chef Simone Tonicello

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

65,00

Sfumature di terra

ENTRÉE

A fantasia dello Chef

ANTIPASTO

Battuta di Scottona con salsa tonnata, pane croccante alle acciughe e gel di pomodorini gialli

1 (grano), 3, 4

PRIMO PIATTO

Fusilloni di semola di grano duro con ragout d'asino al Nebbiolo e tartufo nero

1 (grano), 7, 9, 12

PIETANZA

Ballotine di faraona arrostita con verzata della tradizione in salsa e sedano rapa gratinato

1 (grano), 7, 9, 12

DESSERT

65,00

Sfumature di terra

ENTRÉE

A fantasia dello Chef

ANTIPASTO

Bavarese di lavarello con crumble ai semi di zucca e maionese all'aneto

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

PRIMO PIATTO

Riso Baldo mantecato con funghi porcini in consistenze, gamberi del Mediterraneo ed olio aromatizzato all'aneto

2,7

PIETANZA

La Crépintette di rana pescatrice con fungo cardoncello brasato al timo, millefoglie di patate e salsa al Trento DOC

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

LA BAVARESE

di lavarello con crumble ai semi di zucca e maionese all'aneto

Whitefish bavarois with pumpkin seed crumble and dill mayonnaise

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

IL TIMBALLO

di zucca su crema al Parmigiano, funghi finferli saltati e acqua al prezzemolo

Pumpkin timbale with Parmesan cream, sautéed chanterelle mushrooms and parsley water

3, 7, 10

16,00

LA BATTUTA DI SCOTTONA

con salsa tonnata, pane croccante alle acciughe e gel di pomodorini gialli

Beef tartare with tuna sauce, crispy anchovy bread and yellow cherry tomato gel

1 (grano), 3, 4

18,00

LA VELLUTATA

di castagne con calamari sfrangiati, julienne di porro croccante e olio al timo

Chestnut velouté with shredded squid, crispy leek julienne and thyme-infused oil

1 (grano), 7, 14

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

I FUSILLONI

di semola di grano duro con ragout d'asino al Nebbiolo e tartufo nero

Durum wheat fusilloni with donkey ragù cooked in Nebbiolo wine and black truffle

1 (grano), 7, 9, 12

GLI GNOCCHETTI

di castagne con salsicetta brianzola e fonduta di verde di capra

Chestnut gnocchi with Brianzola sausage and blue goat cheese fondue

1 (grano), 7, 12

IL RAVIOLO

di grano saraceno al taroz con Casera della Valtellina DOP in salsa e croccante

Buckwheat raviolo filled with taroz and Valtellina Casera DOP cheese, with sauce and crispy topping

1 (grano), 3, 7

25,00

IL RISO BALDO

mantecato con funghi porcini in consistenze, gamberi del Mediterraneo e olio
aromatizzato all'aneto

Cremoso Baldo rice with porcini mushrooms in different textures, Mediterranean prawns and dill-infused oil

2, 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 BALLOTINE

di faraona arrostita con verzata della tradizione in salsa e sedano rapa gratinato

Roasted guinea fowl ballotine with traditional verzata, sauce and soft broccoli flan

1 (grano), 7, 9, 12

25,00

LA FRITTURA

di calamari*, gamberi* e verdure

Fried calamari, shrimp* and vegetables*

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

28,00

LA CRÉPINETTE

di rana pescatrice con fungo cardoncello brasato al timo, millefoglie di patate
e salsa al Trento DOC

Monkfish crépinette with thyme-braised cardoncello mushroom, potato mille-feuille and Trento DOC sauce

4, 7, 12

30,00

IL FILETTO

di manzo con il suo jus, lamelle di tartufo nero e purè di pastinaca

Beef tenderloin with its jus, black truffle shavings and parsnip purée



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

fatti in casa e Vinsanto del Chianti “Quaranta Altari”

Our homemade cantucci and Vinsanto from Chianti “Quaranta Altari”

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

LA ZABAIONE

al sifone con biscotto savoiardo morbido

Siphon-made zabaglione served with a soft ladyfinger biscuit

1 (grano), 3, 7, 12

9,00

IL PASTICCIOTTO

al cacao, con crema ai mirtilli selvatici, salsa al caffè e gelato al ribes

Cocoa pasticciotto with wild blueberry cream, coffee sauce and redcurrant ice cream

1 (grano), 3, 7

LA SFOGLIATINA

alla crema pasticcera con pere caramellate e salsa all'Acquavite di pere William

Puff pastry tartlet with custard cream, caramelised pears and Williams pear brandy sauce

1 (grano), 3, 7, 12

LA SACHER 2.0

con salsa alla vaniglia

Sacher 2.0 with vanilla sauce

3, 7

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



VINI DA DESSERT

dessert wine paring

LOMBARDIA

La Costa Càlido Moscato IGT Terre Lariane	<i>Al calice</i>	€ 34,00
<i>100% Moscato - 2024 - (37,5 cl)</i>		€ 6,00
Triacca Il Vino del Presidente Moscato Rosa Alpi Retiche IGT		€ 52,00
<i>100% Moscato Rosa - 2019 - (37,5 cl)</i>		
Mamete Prevostini Vertemate Passito Alpi Retiche IGT		€ 68,00
<i>60% Traminer Aromatico, 40% Riesling - 2019 - (50 cl)</i>		

PIEMONTE

Saracco Moscato d'Asti DOCG	€ 28,00
<i>100% Moscato Bianco di Canelli - 2024 - (75 cl)</i>	

VENETO

Ilatium Morini Settedame Recioto di Soave DOCG	€ 40,00
<i>100% Garganega - 2018 - (50 cl)</i>	

TOSCANA

Frescobaldi Quaranta Altari Vinsanto del Chianti DOC	€ 48,00
<i>50% Trebbiano Toscano, 50% Malvasia Bianca Lunga - 2021 - (75 cl)</i>	<i>Al calice</i> € 6,00

SICILIA

Ben Rye Donnafugata Passito di Pantelleria DOC	<i>Al calice</i> € 58,00
<i>100% Zibibbo - 2022 - (37,5 cl)</i>	€ 10,00

Vi invitiamo a rivolgervi al personale di sala per conoscere
la nostra selezione di cocktail.

Please ask our staff about our cocktail selection.

Coperto € 4,00

Cover charge € 4,00



BEVANDE

beverage

Acqua microfiltrata - 0,70 Lt	€ 2,50
Acqua in bottiglia Dolomia - 0,50 Lt	€ 3,00
Bibite - 0,33 Lt	€ 4,00
DuLac <i>La Ciara</i> - Pilsner - 0,33 Lt/0,75 Lt	€ 6,00/€ 13,00
DuLac <i>L'Ambrada</i> - Amber Ale - Gluten Free - 0,33 Lt	€ 6,00
Caffè, decaffeinato, orzo e ginseng	€ 2,00

AMARI E LIQUORI

Jefferson Amaro Importante	€	5,00
Fragrante Amaro Insolito	€	5,00
Disaronno Originale	€	5,00
Amaro San Sebastian...d'Alpe	€	5,00
Braulio Riserva Speciale	€	6,00
Nero di Como	€	6,00

GRAPPE

Berta Valdavi Grappa di Moscato	€	5,00
Berta L'Angelo Grappa di Barbera Invecchiata	€	7,00
Domenisi898 Storica Uve	€	6,00
Domenisi898 Storica Cognac Cask Riserva	€	7,00

WHISKY

Laphroaig 10	€	7,00
Lagavulin 16	€	10,00
Nikka Whisky From The Barrel	€	10,00
Nikka Whisky Taketsuru Pure Malt	€	12,00

RUM

Don Papa Baroko	€	8,00
Diplomatico Mantuano	€	8,00
Diplomatico Reserva Exclusiva	€	8,00

COGNAC

Rémy Martin VSOP	€	8,00
Delmain Pale & Dry XO	€	12,00

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.*