

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 ZUPPETTA DI MARE

cozze, vongole veraci e fasolari con zucchine e piccole bruschette

Sea soup with mussels, clams and cockles with courgettes and small croutons



L'OVETTO

in camicia con funghi porcini, patate e salsa cacio e pepe

Poached egg with porcini mushrooms, potatoes and "cacio e pepe" sauce



LA TARTARE DI MANZO

con fonduta al Parmigiano e aceto balsamico tradizionale con piccoli crostini

Steak tartare 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 and sour vegetables



LA DEGUSTAZIONE

di formaggi selezionati accompagnati da miele e composta

Selection of local cheeses served with honey and jam



€ 16,00

I GAMBERI SPADELLATI

serviti con salsa di pomodorini gialli e chips di melanzane *

Sautéed prawns served with yellow cherry tomato sauce and aubergine chips





PRIMI
first courses

€ 16,00

LE TAGLIATELLE
con zucchine, calamaretti e limone *
Tagliatelle with courgettes, calamari and lemon



LE ORECCHIETTE
al grano arso “Terre dei Trulli” con broccoli e gamberi *
“Terre dei Trulli” burnt wheat orecchiette with broccoli and prawns



IL RISOTTO
alla crema di basilico e sfilacciato di vitello
Basil cream risotto and pulled veal

GLI GNOCCHETTI
di melanzane con pomodorini e basilico
Aubergines gnocchetti with cherry tomatoes and basil





PIETANZE

second courses

€ 23,00

IL BRANZINO

con gazpacho di pomodoro, basilico ed erbe *
Seabass with tomato gazpacho, basil and herbs

Seabass with tomato gazpacho, basil and herbs



LA COTOLETTA

alta alla milanese con insalata di pomodori e patate al forno
Milanese style cutlet with tomato salad and oven-roasted potatoes

Milanese style cutlet with tomato salad and oven-roasted potatoes



IL FRITTO

di calamari, gamberi e zucchine *
Mixed fried calamari, prawns and courgettes

Mixed fried calamari, prawns and courgettes



€ 28,00

IL FILETTO

di manzo al rosmarino col suo fondo, patate al forno e spinacino fresco
Grill fillet beef rosemary-infused with its gravy, oven-roasted potatoes and fresh baby spinach

Grill fillet beef rosemary-infused with its gravy, oven-roasted potatoes and fresh baby spinach



CONTORNI
side dishes

€ 5,00

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' BAMBINI

children menu

PRIMI

€ 8,00

Pasta al pomodoro

Pasta with tomato sauce



Pasta al ragout

Pasta with meat sauce



PIETANZE

€ 12,00

Cotoletta con patatine *

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

€ 8,00

LE MELE CAMELLATE

con spuma alla vaniglia

Caramelized apples with vanilla foam



IL PARFAIT

al cioccolato con salsa di fragole e vin cotto

Chocolate parfait with strawberry sauce and vin cotto



LA CLAFOUTIS

alle albicocche con gelato al cioccolato

Apricots clafoutis with chocolate ice cream



LA ZUPPETTA DI CILIEGIE

con crema cotta alla panna

Cherry soup with cooked cream



IL NOSTRO TIRAMISÚ

Our homemade tiramisù



I CANTUCCI

fatti in casa e Vinsanto del Chianti “*Quaranta Altari*”

Our homemade Cantucci and Vinsanto



IL DOLCE DEL GIORNO

Daily homemade dessert

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



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 - 0,33 Lt	€ 3,50
Lurisia bibite - 0,275 Lt	€ 4,00

BIRRE

Birrificio artigianale "Otus":

<i>Pils 2</i> - Pilsner - 0,75 Lt	€ 15,00
<i>Pils 2</i> - Pilsner - 0,33 Lt	€ 6,50
<i>Redvolution</i> - Traditional Bock - 0,33 Lt	€ 6,50

CAFFE' E THE

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

Scopri la nostra selezione di Gin Tonic a partire da € 10,00

Coperto € 3,00



LIQUORI E DISTILLATI

liqueurs and distillates

Amari e Liquori	€ 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>Venti</i>	
<i>Limoncello</i>	
<i>Mirto</i>	
Braulio Riserva	€ 6,00
Pellerossa	€ 6,00
Grappe	
<i>Morbida e Secca</i>	€ 4,00
<i>Barricata</i>	€ 5,00
<i>Riserva</i>	€ 7,00
<i>Storica Nera</i>	€ 5,00
<i>Storica Uve</i>	€ 6,00
<i>Storica Riserva Cognac</i>	€ 7,00
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