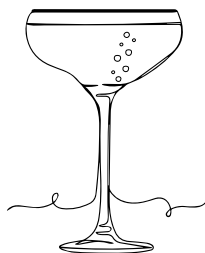


BELLOSTERIA

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

IL PICCOLO FLAN

di porri con fonduta al tartufo nero e porri croccanti

Little leeks flan with black truffle fondue and crunchy leeks



LA CREMA DI ZUCCA

servita con ragout di coniglio e crumble saporito

Pumpkin cream served with rabbit ragout and tasty crumble



LA TARTARE DI MANZO

con broccoletti in crema e fritti

Beef tartare with creamed and fried broccoli



IL CARCIOFO IN SFOGLIA

con salsa al Parmigiano, zucchine e rosmarino

Pumpkin pastry with parmesan sauce, courgettes and rosemary



€ 16,00

IL BRANZINO

marinato al lime in fettine sottili con salsa e foglie di basilico *

Thin slices of lime marinated seabass with sauce and basil leaves



€ 18,00

IL TAGLIERE

selzione di salumi Marco D'Oggiono e formaggi Canali Formaggi
serviti con nervetti, miele e composta

Selection of local cured meats and cheese served with veal shank salad, honey and compote





PRIMI

first courses

€ 16,00

IL RISOTTO

con le castagne e ragout di quaglia

Risotto with chestnuts and quail ragout

GLI SPAGHETTI

alla chitarra con salsa di carciofi e pecorino

Square-cut spaghetti with artichoke sauce and pecorino cheese



GLI GNOCCHETTI

di patate e zafferano al ragout di verdure

Potatoes and saffron gnocchi with vegetable ragout



I RAVIOLI

alla carbonara con guanciale croccante

Carbonara ravioli with crispy bacon



€ 23,00

LE LINGUINE

con aglio, olio, basilico e tartare di tonno *

Linguine with garlic, oil, basil and tuna tartare





PIETANZE

second courses

€ 23,00

L'ORATA

con carciofi e patate *

Bream with artichokes and potatoes



LA COTOLETTA

alta di vitello alla Milanese

Milanese style cutlet



IL FRITTO

di calamaretti, gamberi e zucchine fiammifero *

Mixed fried calamari, prawns and courgettes



€ 28,00

IL FILETTO

di manzo al Nebbiolo delle Langhe con polentina morbida

Grill fillet beef Langhe Nebbiolo infused with soft polenta





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' 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

I FICHI IN SFOGLIA

serviti con crema alla vaniglia

Pastry figs served with vanilla cream



IL SEMIFREDDO

alle nocciole con pere Williams

Hazelnuts semifreddo with Williams pears



LA GANACHE

al cioccolato fondente con frutto della passione

Dark chocolate ganache with passion fruit



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 term 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 raw materials in short supply might be frozen at the source.*



Grazie.

Via Maggiore 16, 23841 Annone di Brianza (LC)
info@bellosteria.it