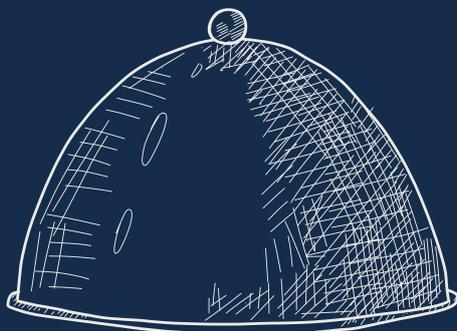


BELLOSTERIA

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



ANTIPASTI

starters

€ 14,00

GLI ASPARAGI IN SFOGLIA DELICATA

con salsa all'uovo e Parmigiano al profumo di limone

Asparagus in pastry with egg sauce and lemon-flavoured Parmesan



IL PICCOLO FLAN

ai carciofi servito con un ragoût di gamberi *

*Artichokes small flan served with prawn ragout **



€ 16,00

IL SALMERINO DI TORRENTE

panato e servito con gel di carpione e insalatina

Breaded stream char with carpione gel and salad



LA BATTUTA DI MANZO

con ovetto in camicia e salsa verde all'italiana

Beef tartare with poached egg and Italian green sauce



€ 18,00

IL TAGLIERE

di salumi "Marco D'Oggiono" e formaggi "Canali Formaggi"

accompagnati da nervetti, miele e composta

Of local cured meat and cheese served with veal shank salad, honey and compote





PRIMI

first courses

€ 17,00

GLI GNOCCHETTI

di ricotta, pomodoro con guanciale e cipollotti saltati

Ricotta and tomato gnocchi with bacon and sautéed spring onions



LE LASAGNETTE

ai carciofi e fonduta di Taleggio

Lasagna with artichokes and Taleggio fondue



IL RISOTTO

mantecato ai calamaretti con crema di prezzemolo
e limone *

*Creamed calamari risotto with parsley and lemon cream **



GLI SPAGHETTI ALLA CHITARRA

al ragù di quaglie al coltello

Square-cut spaghetti with knife-cutted quail ragù



€ 34,00

LE LINGUINE

con aglio, olio, basilico e tartare di gambero rosso *

*Linguine with garlic, oil, basil and red prawn tartare **





PIETANZE

second courses

€ 23,00

LA FRITTURA

di gamberi, verdure e limone *

*Fried prawns, vegetables and lemon **



LE COSTOLETTE

di maialino arrostate con salsa alle erbe aromatiche
e flan di erbe

Roasted pork ribs with aromatic herb sauce and flan



LA COTOLETTA

vegetariana con salsa al Parmigiano
e insalatina variegata

Vegetarian cutlet with Parmesan sauce and mixed salad



LA SCALOPPA

di ricciola con fonduta di pomodorini datterini,
basilico e melanzane fritte

*Amberjack escalope with datterini cherry tomato fondue, basil
and fried aubergines*



€ 28,00

IL FILETTO

di manzo arrostito al pepe verde, piccole verdure
e millefoglie di patate

*Roasted fillet beef with green pepper, small vegetables and
potato millefeuille*





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 BIMBI

kids menu

€ 8,00

PRIMI

Pasta al pomodoro o al ragout

Pasta with tomato sauce or bolognese sauce



€ 12,00

PIETANZE

Cotoletta o hamburger con patatine *

*Breaded meat or hamburger with french fries **





DESSERT

dessert

€ 8,00

IL BISCOTTO MORBIDO

al cioccolato fondente con salsa al caramello
e gelato al fiordilatte

*Soft biscuit with dark chocolate, caramel sauce
and fiordilatte ice cream*



LA TORTA MONTE RESEGONE

al caffè con salsa allo zabaglione

Monte Resegone coffee cake with zabaglione sauce



L'ANANAS CAMELLATO

con spuma al gran Marnier e croccante

Caramelized pineapple, Gran Marnier foam and crunchy



IL TIRAMISÚ DELLO CHEF

Chef's 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

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 dettagliate al personale di sala.

Some products used may contain traces of other foods, please ask the staff for detailed information.



cereali contenenti glutine e derivati;

grains containing gluten;



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;

milk and products thereof, including lactose;



frutta a guscio e i loro prodotti;

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 i loro prodotti;

sesame seeds and products thereof;



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 term of the total sulfur dioxide;



lupini e prodotti a base di lupini;

lupini seeds and products thereof;



molluschi e prodotti a base di molluschi;

molluscs and products thereof;

* E' possibile che alcune delle materie prime possano essere congelate in base alla disponibilità.

** It is possible that some of the raw materials may be frozen based on availability.*



Grazie

*Cucina e sapori del territorio come una volta...
in una Bellosteria.*