

ANTIPASTI

Pan Brioche & Acciughe del Cantabrico 1,4,7	
Pan brioche artigianale, burro salato montato, acciughe del Cantabrico	18
Arancini scomposti 1,5,7	
crema di datterino, burrata, basilico	18
Crudo di Parma 24 Mesi 1,7	
e Burrata	22
Gamberi Croccanti 1,2,3,6,10	
Gamberi in crosta di panko, salsa agrodolce, maionese al lime	18
Mare Caldo Belle Donne 2,11,14	
Gambero rosso di Mazara del Vallo, scampo di Sicilia, mazzancolle, calamari, totani, Coulis di datterino giallo, verdure croccanti, sesamo	28
Carciofo alla Brace 3,7	
Tuorlo marinato, fonduta di Parmigiano Reggiano 18 mesi, chips di topinambur	20
Il Nostro Vitello Tonnato 3,4,7,10	
Salsa tonnata, polvere di capperi, datterino confit, aceto balsamico	24

PIZZE TO SHARE

Bufalina 1,7	
pomodoro confit, mozzarella di bufala e olio extravergine d’oliva	18
Fiori di zucca 1,4,7	
pomodoro, mozzarella fior di latte, fiori di zucca e acciughe del Cantabrico	22

CRUDI E CARPACCI

CRUDO BELLE DONNE (minimo 2 persone) 2,4,14	32
Sashimi di ricciola · Sashimi di tonno · ostrica Gillardeau · Gamberi rossi di Mazara del Vallo	
Tonno Belle Donne 4,7	
Tonno rosso, pomodoro confit, burrata, guacamole Cipolla rossa in agrodolce, foie gras	24
Carpaccio di Chianina 11	
Sesamo nero, sesamo bianco, olio al jalapeño	24

PRIMI

Gnocchi Sardi 1,2,7	
Bisque di gamberi, gambero rosso crudo, burrata di Andria, limone candito	26
Linguine Vongole veraci 1,9,14	
bottarga di muggine e profumo di lemongrass	26
Paccheri al ragù di mare 1,2,14	
con frutti di mare freschi, basilico e limone	28
Mezzi Paccheri ai tre pomodori	
Tre pomodori, basilico, Parmigiano Reggiano	18
Risotto alla Milanese	
Ristretto di ossobuco, zafferano	24
Pappardelle Fatte in Casa	
Ragù di Cinta Senese 1,3,9	22

SECONDI

Salmone alla Griglia ⁴ Verdure di stagione, ristretta di mare	28
Branzino alla Primavera ⁴ zucchine, fiori di zucca,olive, capperi di Pantelleria	28
Astice alla Catalana ^{2,9} Min.2 persone, cipolla, pomodorini, sedano, basilico	35 p.p
Tomahawk alla Brace ⁷ Min.2 persone, purè di patate, verdure	8,5/hg
Cotoletta Belle Donne ^{1,3,7} Interpretazione della cotoletta alla milanese	28
Tagliata di giovane scottona ⁷ patate arrosto, rosmarino	32
Polpo Grigliato a Bassa Temperatura ^{1,14,15} Purea di patate, olive taggiasche, pomodori secchi, cipolla caramellata	24
Bistecca alla Fiorentina di Scottona Nazionale	8/hg

CONTORNI

Purè di patate Belle Donne ⁷	9
Insalata di misticanza	8
Patate infornate	8
Verdura di stagione saltata	8
COPERTO	4



booking@belledonnerestaurants.it

@belle_donne_ristorante

Si informa la gentile clientela che i prodotti del nostro menù possono contenere le seguenti sostanze che provocano allergie e intolleranze alimentari o possono essere congelati.
-Allegato II al reg. (UE) 1169/2011

1.Cereali contenenti glutine, cioè: orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppo di glucosio a base di grano, incluso destrosio; b) maltodestrine a base di grano; c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola. 2.Crostacei e prodotti a base di crostacei, 3.Uova e prodotti a base di uova, 4.Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine e carotenoidi;b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino. 5.Arachidi e prodotti a base di arachidi. 6.Soja e prodotti a base di soia, tranne:a) olio e grasso di soia raffinato;b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;c)oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d)estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia. 7.Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a)siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattitolo.8.Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti, tranne la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola. 9.Sedano e prodotti a base di sedano. 10.Senape e prodotti a base di senape.11.Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.12.Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale, da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.13.Lupini e prodotti a base di lupini.14.Molluschi e prodotti a base di molluschi. 15.Per garantire la migliore qualità produttiva e mantenere la freschezza dell'alimento anche durante il processo di trasformazione e lavorazione, tutti gli alimenti contrassegnati dal n. 15 sono sottoposti al trattamento di congelamento.