BELLEDONNE

RESTAURANT – COCKTAIL BAR

ANTIPASTI

Acciughe 1,3,4,7
Pan brioche, burro salato, acciughe del Cantabrico, erba cipollina — 18

Arancino allo Zafferano 1,3,5,7,9
Coulis di pomodoro, burrata e basilico — 18

Gambero Panko 1,2,3,5,15
Crema di peperone arrosto, polvere di cappero — 20

Tiepido di Mare 2,9,14,15
Calamari, mazzancolle, gambero rosso di Mazara, cozze, julienne di verdura, olio EVO e limone — 26

Carpaccio di Pescato 3,4,10,15
Scottato con puntarelle e maionese al limone — 24

Martelli 7
Crudo di Parma Martelli, burrata e basilico — 22

Carciofo 1,3,7
Flan di carciofi, fonduta di parmigiano e cialda croccante — 18

Vitello 3,4,7,9,10,12
Magatello in dolce cottura, salsa tonnata, giardiniera di verdure e capperi — 25

PIZZE TO SHARE

Bufalina 1,7
Pomodoro, bufala, basilico e olio EVO — 18

Crudo 1,7
Fior di latte, crudo Martelli e composta di fichi — 22

CRUDI E TARTARE

CRUDO BELLE DONNE (minimo 2 persone) 2,4,14,15 — 34 p.p
Scampo, gambero rosso di Mazara, ostrica, sashimi di tonno e pescato

Tonno 4,7,15 — 26
Tartare di tonno, mousse di latte di cocco e bufala, profumo di limone

Chianina 3,10 — 26
Battuta di manzo a coltello, polvere di funghi porcini, maionese al tartufo

COPERTO — 4

PRIMI

Gnocchi 1,2,3,7,15 — 26
Di patate, scampi, pomodoro, crema di latte e prezzemolo

Spaghetto Belle Donne 1,2,9,14,15 — 26
Calamari, gamberi, cozze, vongole, datterino fresco e basilico

Orecchiette 1,2,7,15 — 28
Cacio, pepe, battuta di gambero rosso, profumo di lime

Maccheroncino 1,7 — 20
Tre pomodori, basilico e burrata

Risotto alla Milanese 1,7,9,12 — 26
Zafferano e ristretto di ossobuco

Tagliolini 1,3,7 — 34
Burro demi-sel e tartufo fresco

Pici 1,7,9,12 — 22
Ragù bianco di Chianina, erbe aromatiche e parmigiano

SECONDI

Bianco del Tirreno 4,7,9,12 — 30
Trancio di pescato alla brace, caponata di verdure, crema di sedano rapa

Tataki di Tonno 1,4,6,11,15 — 32
Variazione di funghi, gel di pomodoro

Polpo 4,7,14,15 — 26
Doppia cottura, crema di patate, puntarelle, limone

Spiedino di Pesce 2,4,9,12,14 — 28
Salsa cacciucco, olive e insalata aromatica

Salmone 1,4,6,15 — 28
Scottato, salsa ponzu, guacamole e jalapeño

Manzo 9,12 — 32
Tagliata di scottona alla brace, patate al rosmarino, jus di manzo

Cotoletta alla Milanese 1,3,7,10 — 30
Concassé di pomodoro, scaglie di grana, maionese alla senape

Tomahawk 7 — 8,5/hg
Min. 2 persone, alla brace, purè di patate, verdure di stagione, sale Maldon

CONTORNI

Purè di Patate 7 — 8

Patate al Forno — 8

Caponata di Verdure 9,12 — 8

Insalata Misticanza — 8

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.Soia 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.