



**BELLE**  
CARTA DEL RISTORANTE



AUTUNNO  
2018

# PIATTI CON SPESSORE

Il nostro menu gioca con rimandi e associazioni al cibo genuino e ai piatti che onorano il patrimonio della cucina tradizionale. Le ricette sono riviste a modo nostro, perché vogliamo offrire un'esperienza gastronomica ogni volta nuova e inaspettata.

Siamo concentrati sulla ricerca e sulla scelta dei migliori ingredienti disponibili in base alla stagionalità. Sosteniamo quei piccoli produttori, aziende agricole e artigiani del cibo che lavorano con passione e che, come noi, amano i piatti che hanno il sapore di un lessico familiare. Buon appetito.

Chef

**Belée s. m.** = ninnolo, balocco, ciancia, crepunde. Il latino *bellaria*, da cui il Ferrarii Origines Linguae Italicæ vorrebbe derivato il *belee* milanese, significava confetti, pasticcini o anche vini dolci.

Il Varon Milanese del 1606 trae *Belée* dal greco astro, facendo diventare gli astri tanti belee!!

tratto dal  
**DIZIONARIO MILANESE ITALIANO**  
di Francesco Cherubini  
REGIA STAMPERIA 1839



AUTUNNO  
2018

## ANTIPASTI

**ACCIUGHE\* IN BAGNA CÀUDA €13**  
con scarola e uvetta



**MIDOLLO DI VITELLO GRATINATO €13**  
servito nel suo osso  
con mostarda di mele, aceto balsamico tradizionale  
e verdure croccanti



**RADICCHIO MARINATO  
E BOUCHE DE CHÈVRE €12**  
con uva rossa e melograno



**TESTINA DI VITELLO FRITTA\* €13**  
con pere speziate all'aceto e salsa pearà

Per qualsiasi esigenza in caso di intolleranze o allergie, vi preghiamo di rivolgervi al personale in servizio.

\*Alcuni prodotti di nostra produzione vengono sottoposti ad abbattimento ai sensi del Reg. CE 852/04 del manuale Haaccp.



AUTUNNO  
2018

## PRIMI PIATTI

### **PISAREI E FÁSÖ\* €13**

zuppa di fagioli con gnocchetti di pane,  
servita con fagioli e cotiche fritti



### **RAVIOLI DI CONIGLIO\* €20**

al tartufo nero mantecati al burro di alpeggio



### **TAGLIOLINI\* AL SUGO DI ARROSTO €14**

serviti con crema di porri e nocciole sbriciolate



### **RISOTTO ALLE CASTAGNE E PANNERONE €15**

con miele di castagno e alloro



### **SPAGHETTONI €13**

“Antico Pastificio Cavalieri” al sugo  
di pomodoro fresco e basilico

Per qualsiasi esigenza in caso di intolleranze o allergie, vi preghiamo di rivolgervi al personale in servizio.

\*Alcuni prodotti di nostra produzione vengono sottoposti ad abbattimento ai sensi del Reg. CE 852/04 del manuale Haaccp.



AUTUNNO  
2018

## SECONDI PIATTI

**PETTO D'ANATRA AI FIORI DI IBISCO €19**  
con pesto di lardo e crauti rossi



**ROGNONE DI VITELLO ALLA BRACE €20**  
con crema di pinoli affumicati e funghi trifolati



**RUSTIN NEGÀA DI VITELLO  
AL PUNTO ROSA €25**  
con pancetta croccante, cipolline borettane  
e patate arrosto



**BARBABIETOLA, ZUCCA  
E SEDANO RAPA AL FORNO €18**  
con riduzione di vin brulé



**BACCALÀ, INDIVIA, MELA  
VERDE E BERGAMOTTO €20**  
trancio di baccalà con crema di indivia  
al bergamotto e mela verde croccante

Per qualsiasi esigenza in caso di intolleranze o allergie, vi preghiamo di rivolgervi al personale in servizio.

\*Alcuni prodotti di nostra produzione vengono sottoposti ad abbattimento ai sensi del Reg. CE 852/04 del manuale Haaccp.



AUTUNNO  
2018

DOLCI

**TORTA AL CIOCCOLATO  
E MOUSSE ALLA BANANA €7**  
con caramello salato e arachidi



**SPONGATA DI FRUTTA SECCA €7**  
accompagnata da mele al forno  
e crema al mascarpone



**CHEESECAKE AL PEPE €7**  
con riduzione di marsala e gelato al caffè



**BONÈT €7**  
servito con crema pasticcera di castagne e zucca,  
cake alle castagne e gelato allo zenzero

Per qualsiasi esigenza in caso di intolleranze o allergie, vi preghiamo di rivolgervi al personale in servizio.

\*Alcuni prodotti di nostra produzione vengono sottoposti ad abbattimento ai sensi del Reg. CE 852/04 del manuale Haaccp.



AUTUNNO  
2018

## BEVANDE

**COCKTAIL** €8/€10



**BIRRA IN BOTTIGLIA** €5/8



**BIBITE** €4



**ACQUA WAMI** €3

Il Belè supporta WAMI: con ogni bottiglia  
doni 100 litri d'acqua potabile a chi ne ha bisogno.

[www.wa-mi.org](http://www.wa-mi.org)



**CAFFÈ** €1.50



**AMARI E LIQUORI** €5/€10



**VERMOUTH, VINI DOLCI E PASSITI** €7/€12



**DISTILLATI** 7€/300€

**BELÈ**

VIA FUMAGALLI, 3 - 20143 MILANO - Ph: 02.36642933

INFO@BELERISTORANTE.COM