



**BELE**  
CARTA DEL RISTORANTE





INVERNO  
2019

# 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



INVERNO  
2019

## ANTIPASTI

**CERVELLA\*\* DI VITELLO ALLA MILANESE €13**  
con finocchi e pompelmo rosa



**CALAMARI\* SALTATI €13**  
con crema di cavolfiori piccanti e bottarga



**TERRINA DI CONIGLIO E CASTAGNE €13**  
con purea di mele cotogne al forno



**UOVO POCHÈ €13**  
con crema di porri e robiola di capra

---

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.

\*\* Prodotti abbatuti all'origine ai sensi del Reg. CE 852/04 del manuale Haaccp.



INVERNO  
2019

## PRIMI PIATTI

### **TAGLIOLINI\* AL BURRO AFFUMICATO €15**

con crema di topinambur e cavoletti di bruxelles arrostiti



### **RAVIOLI\* DI COTECHINO €16**

con lenticchie piccanti e mandarini cinesi



### **AGNOLINI\* IN BRODO DI CARNE €18**

ripeni di bollito, prugne secche e mostarda



### **RISOTTO AL FONDENTE DI CIPOLLA €14**

con aringa, pinoli e uvetta



### **SPAGHETTONI €13**

“Antico Pastificio Cavaliere” 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 Haccp.



INVERNO  
2019

## SECONDI PIATTI

### **GUANCIA DI VITELLO BRASATA €28**

con crema di sedano rapa e crumble alle acciughe



### **PALAMITA\* SCOTTATA €20**

con crema di carote, radicchio glassato e maggiorana



### **FEGATINI DI POLLO €18**

con crema di pastinaca, mela annurca arrosto  
e cialde di senape



### **PETTO D'ANATRA €22**

con cardi saltati, salsa aioli e liquirizia



### **CARCIOFI GRATINATI €18**

zuppetta di radici invernali e pecorino romano

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 Haccp.



INVERNO  
2019

DOLCI

**SAINT HONORÉ €7**

con namelaka al pistacchio e crema di ricotta



**TARTELLETTA AL CIOCCOLATO E PERE €7**

con panna montata al cardamomo



**PAN DE MEJ ALLO ZAFFERANO €7**

biscotto di farina di mais con crema pasticcera al sambuco  
e gelato al mascarpone



**CRÈME CARAMEL ALLO ZENZERO €7**

sorbetto di mele alla cannella e crumble 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 Haccp.



INVERNO  
2019

## 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€

**BELE**

VIA FUMAGALLI, 3 - 20143 MILANO - Ph: 02.36642933

INFO@BELERISTORANTE.COM



BELE

VIA FUMAGALLI, 3 - 20143 MILANO

TEL: 02.36642933

INFO@BELERISTORANTE.COM