



BELE
CARTA DEL RISTORANTE



PRIMAVERA
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



PRIMAVERA
2019

ANTIPASTI

UOVO POCHÉ €13

con ortiche, robiola di capra,
cialda di grano saraceno



NERVETTI IN INSALATA €13

con yogurt allo zafferano, cipolle agre,
pomodori verdi e sedano



PESCIOLINI* FRITTI €13

con capperi, limone e origano



SPALLA DI AGNELLO €14

con farinata, tarassaco e 'nduja

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.



PRIMAVERA
2019

PRIMI PIATTI

CAPPELLETTI* DI RICOTTA AL PISTACCHIO E BASILICO €15
con acqua di crescione e menta



RISOTTO AGLI ASPARAGI VERDI €20
con crudo di gamberi rossi* e acetosella



TAGLIOLINI* €15
con olive, camomilla e polvere di mandorle piccanti



**RAVIOLINI* DI TALEGGIO
IN BRODO DI BARBABIETOLA E KARKADÈ €14**
con ravanelli e maggiorana



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.



PRIMAVERA
2019

SECONDI PIATTI

COSCIA DI POLLO CON AGRETTI PICCANTI €22
e maionese alle nocciole



**ANIMELLE DI VITELLO ALLE ACCIUGHE
E POMODORI SECCHI €28**
con insalata di puntarelle e squacquerone



CRUDO DI RICCIOLA* €26
con stracciatella, piselli e lime



TATAKI DI MANZO €27
con asparagi bianchi affumicati e salsa al rafano



TACCOLE PICCANTI, FAVE E PISELLI FRESCHI €18
con crema di arachidi, acqua di pomodoro e rucola

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.



PRIMAVERA
2019

DOLCI

PANNACOTTA AL ROSMARINO €7
con gelato al miele, fragole e pinoli



SPUMA DI MASCARPONE AL THE VERDE €7
con french toast alle mandorle e ribes



TORTA DI RICOTTA €7
con gelato alla verbena, more



FUNGHI SECCHI E CIOCCOLATO €7
con gelato alla liquirizia

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.



PRIMAVERA
2019

BEVANDE

COCKTAIL €8/€10



BIRRA IN BOTTIGLIA €5/8



BIBITE €4



ACQUA €3



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



BELE

VIA FUMAGALLI, 3 - 20143 MILANO

TEL: 02.36642933

INFO@BELERISTORANTE.COM