



BELE
CARTA DEL RISTORANTE



ESTATE
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 Linguæ 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



ESTATE
2019

ANTIPASTI

MONDEGHILI DI AGNELLO €14
con borragine e mirto



CALAMARI* SALTATI €14
con crema di cetrioli e salicornia e ribes bianchi



SALSICCIA DI BUE €13
con peperoni e 'nduja



ZUPPETTA DI ANGIURIA E POMODORO €13
con pompelmo, menta e pane al pepe

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.



ESTATE
2019

PRIMI PIATTI

CREMA DI MANDORLE E AGLIO €14
con aceto di ciliegie e maggiorana



RISOTTO ALLO ZOLA €15
con prugne allo zafferano e ruta



TAGLIOLINI* AL PESTO DI ALGHE E BASILICO €15



GNOCCHI* DI PATATE CON COZZE €15
crema di spinaci, portulaca e pecorino



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 Haccp.



ESTATE
2019

SECONDI PIATTI

POLLO, ALBICOCCHIE, MELONE E TIMO €22



ROGNONE DI VITELLO €24

con melanzane affumicate e limoni sotto sale



CRUDO DI SALMONE* €25

con gazpacho verde, mele e shiso



ZUCCHINE €18

in crema, piccanti sott'olio, in scapece e fritte



TATAKI DI MANZO €26

con cipolle al forno, miele e riduzione di birra

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.



ESTATE
2019

DOLCI

**ALBICOCCHES, CIOCCOLATO
E DRAGONCELLO €7**



PANNACOTTA AL FIENO €7
con lavanda e gelato alla camomilla



SFOGLIA ALLE MORE €7
con gelato ai pinoli



PESCHE AL TÈ €7
con sbrisolona di nocciole e grano saraceno

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.



ESTATE
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



BELÉ

VIA FUMAGALLI, 3 - 20143 MILANO

TEL: 02.36642933

INFO@BELERISTORANTE.COM