



BELE^{re}
RISTORANTE



Il Belé è felice di presentarvi
il nuovo menù estivo.

Come sempre, si tratta di piatti definiti da una sobria semplicità – elemento portante della cucina della chef Giulia Ferrara – in equilibrio tra la tradizione e il desiderio di esplorare nuove combinazioni.

Le proposte sono il frutto della ricerca dei migliori ingredienti di stagione. Proprio per questo motivo il menu non è rigido ma cambia in base allo scorrere del tempo, quindi alla disponibilità dei prodotti, alle suggestioni che le materie prime ci regalano e all'evoluzione di un gusto che si reinventa e si modifica con il passare dei mesi.

Piatto dopo piatto, portata dopo portata, vi accompagniamo in un percorso fatto di ingredienti, dosi, cotture, esperimenti, utensili da cucina e passione.

Accomodatevi: al resto pensiamo noi.

ANTIPASTI

TESTINA DI VITELLO
CON CECINA FRITTA
E POMODORI VERDI IN CARPIONE

€14



GAMBERI** SCOTTATI CON PEPERONI
MARINATI ALLE ERBE, MAIONESE
PROFUMATA ALLA BRACE
E POLENTA ALLA PIASTRA

€15



ALBICOCCHIE E PRUGNE PICCANTI
ARROSTO CON FONDENTE DI CIPOLLA
ALLA CARRUBA E PESTO DI DATTERI

€14

PRIMI PIATTI

GAZPACHO DI POMODORO
E ANGURIA CON CRUDO DI PALAMITA*,
STRACCIATELLA E PORTULACA

€14



RISOTTO ALLO ZOLA
MANTECATO CON BURRO ALLE ALGHE,
SERVITO CON COZZE E SALICORNIA

€16



TAGLIOLINI CON BATTUTO DI POMODORI
SECCHI E LIMONI SOTTO SALE, SERVITI
CON BABAGANOUSH AI PINOLI E MENTA

€16



SPAGHETTONI "ANTICO PASTIFICIO
CAVALIERI" AL POMODORO
FRESCO E BASILICO

€14

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.

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



SECONDI PIATTI

TATAKI DI SALMONE* FRESCO
AFFUMICATO IN CASA,
SERVITO CON LATTICELLO AL CETRIOLO
E INSALATA CROCCANTE
DI SEDANO, CETRIOLI E CIPOLLE AGRE

€26



LINGUA DI VITELLO ALLA PIASTRA
CON MELONE SCOTTATO AL PEPE,
OLIVE NERE E 'NDUJA

€24



COSTINE GLASSATE AL POMPELMO
CON INSALATA DI FAGIOLINI
E POMPELMO ROSA

€26



CREMA DI ZUCCHINE E MENTA
CON ZUCCHINE TROMBETTA
IN SCAPECE E SOTT'OLIO

€20

DOLCI

MOUSSE DI RISO ALLA VERBENA,
CON MORE E CRUMBLE DI MANDORLE

€7



ALBICOCCHIE, CIOCCOLATO
E DRAGONCELLO

€7



CREMA DI PATATE DOLCI
CON GELATO AL TÈ EARL GREY,
PESCHE E NOCCIOLE

€7

LISTINO PREZZI

COCKTAIL €8/€10



BIRRA IN BOTTIGLIA €5/8



BIBITE €4



ACQUA WAMI €3



CAFFÈ €1.50



AMARI E LIQUORI €5/€10



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



DISTILLATI 7€/300€



COPERTO 2€



BELE

VIA FUMAGALLI, 3 - 20143 MILANO
TEL: 02.36642933
WWW.BELERISTORANTE.COM

