



BELE
RISTORANTE



Il Belé è felice di presentarvi
il nuovo menù autunnale.

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

TERRINA DI MAIALE AL PEPE
CON PERE AI CHIODI DI GAROFANO

€14



BACCALÀ MANTECATO
CON CREMA DI FAGIOLI E
CASTAGNACCIO

€14



CREMA E INSALATA DI SEDANO RAPA,
POMPELMO ROSA, NOCI E TIMO

€13

PRIMI PIATTI

TAGLIOLINI AL BURRO, LIME E CUMINO
CON CREMA PICCANTE DI BROCCOLI

€15



CREMA DI CECI E ARACHIDI,
CON CIME DI RAPA SPEZiate E KUMQUAT

€14



RISOTTO ALLA PARMIGIANA
CON BAGNACAUDA,
CAVOLETTI DI BRUXELLES
ABBRUSTOLITI E AGLIO NERO

€15



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.

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



SECONDI PIATTI

POLPO* GLASSATO
CON CAVOLO ROSSO FERMENTATO,
CAVOLFIORI E LIMONE CANDITO

€28



PETTO DI POLLO E SCAROLA MARINATA
AL PEPERONCINO E ACCIUGHE
CON FONDO AROMATICO

€24



INDIVIA AL FORNO
CON SCALOGNI CAMELLATI,
SEMI DI SENAPE E CREMA AL BURRO
AFFUMICATO

€22



DIAFRAMMA DI MANZO, SALSA DUXELLES,
MAIS ARROSTO E SPUMA DI POLENTA

€26

DOLCI

TORTA E MOUSSE DI MANDORLE,
CREMA DI CICORIA E RADICCHIO

€7



CRÈME CARAMEL AL CARDAMOMO
CON GELATO FIORDILATTE
AI SEMI DI FINOCCHIO
E CRUMBLE AL PEPE

€7



MOUSSE AL MASCARPONE
GLASSATA AL CAFFÈ,
CREMA ALLE NOCCIOLE, RIBES
E GELATO AL MASCARPONE

€7

LISTINO PREZZI

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€



COPERTO 2€



BELE^{ve}

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

