



## **ANTIPASTI**

**CARPACCIO DI BLACK ANGUS 9,5 €**

Con scaglie di parmigiano, rucola e zest di limone

**TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE 13 €**

Con senape al miele e asparagi marinati

**ASPARAGI DI BASSANO GRATINATI AL FORNO 12 €**

Con uova di quaglia e guanciale affumicato

**TORTINO MORBIDO AL TARASSACO CARLETTI ED ORTICHE 11 €**

Su vellutata di parmigiano, sopressa d.o.p. vicentina

**LARDO DI PATANEGRA CON FOGLIE DI BORRAGINE FRITTE 9 €**

Riduzione di balsamico di mele

**TAGLIERINO DI SALUMI CON GIARDINIERA CASERECCIA 9 €**

**TAGLIERE DI SALUMI CON GIARDINIERA CASERECCIA 16 €**

**VASSOIO DI AFFETATI MISTI (min. 4 persone) €4,5 a persona**

**TAGLIERINO DI FORMAGGI MISTI 13 €**

Con mostarda di mele cotogne fatta in casa

**LA NOSTRA GIARDINIERA FATTA IN CASA 5 €**

**SELEZIONE DI ACCIUGHE DEL CANTABRICO "FREDO" 11 €**

Con pane nero e burro superiore F.lli Brazzale

**CARPACCIO DI TONNO CON CARCIOFI ALL'OLIO EVO 9 €**

**VARIAZIONE DI GAMBERI\* CON SOY SAUCE 9 €**



## **PRIMI PIATTI**

**BUCATINI PASTICCIATI ALLA BEL SIT\* 9 €**

Ricetta tipica della casa dal 1973 con pasta di grano duro e sugo "segreto" al ragù, salsa di pomodoro e funghi di bosco

**BIGOLI CASERECCI ALL'ANITRA\* 10 €**

Ricetta tradizionale

**QUADRONI AL CONIGLIO CON IL SUO SUGO\* 13 €**

Su crema di burro e ricotta affumicata

**TORTELLI AI BRUSCANDOLI E MORLACCO 13 €**

Su vellutata di parmigiano 36 mesi

**TAGLIOLINI CASERECCI A SFOGLIA RUVIDA 14 €**

Con asparagi verdi di Altedo e foie gras

**STRIGOLI CON CARDONCELLI PRIMAVERILI 11 €**

mantecata con Montasio d.o.p "Pasta tradizionale veneta e trentina."

**GNOCCHI DI PATATE CON PORCINI E CAPESANTE 12 €**

**BUCATINI, BIGOLI, FETTUCCINE, GNOCCHI AL RAGÙ DI CARNE O POMODORO 7,5 €**

**LINGUINE di VERDURE, "Piselli e lenticchie" 13 €**

Con pesto di fave, nocciole tostate e datterini confit

**PIATTO VEGANO**



## **CARNI ALLA BRACE DAL MONDO**

TAGLIATA DI *ABERDEEN* ANGUS AL ROSMARINO 16€

CONTROFILETTO DI BLACK ANGUS ALLA BRACE 17€

FILETTO DI MANZO BLACK ANGUS 21€

FLANK STEAK GREATER OMAHA "*ABERDEEN ANGUS*" 6,6€/hg

COSTATA "*TAGLIO TOMAHAWK DRY AGEING*" JOHN STONE 6,9€/hg

COSTATA FINLANDESE SASHI CHOCO "*AYRSHIRE*" 6,2€/hg

TXOGITXU VACA VIEJA RUBIA GALLEGA 7,4€/hg

### **DISPONIBILI A ROTAZIONE**

FRACOSTA o FIORENTINA "*HEREFORD*" 5€/hg - 6€/hg

FRACOSTA o FIORENTINA "*ABERDEEN ANGUS*" 5€/hg - 6€/hg

FRACOSTA o FIORENTINA "*ABERDEEN ANGUS*" 5,5€/hg - 6,5€/hg

*SELEZIONE MIGUEL VERGARA*

FRACOSTA o FIORENTINA "*PEZZATA ROSSA EMILIANA*" 4,90€/hg - 5,9€/hg

FRACOSTA o FIORENTINA "*VENETA, RAZZA LIMOUSINE*" 4,90€/hg - 5,9€/hg



## **RISTORANTE PIZZERIA BEL SIT**

**Lo chef è a disposizione per consigliarvi su tagli e tipologie di carne e per proporvi una degustazione verticale di carne personalizzata in base alla disponibilità e ai vostri gusti**

### **SECONDI DI CARNE E NON**

**ASPARAGI DOP DI BASSANO del GRAPPA CON UOVA  
ALLA BASSANESE 15€**

**FILETTO DI MAIALE\* ALLO SPECK CON RIDUZIONE AL BALSAMICO 12€**

**PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA BIO "ETRELLI" 10€**

**BRACIOLA DI VITELLO 3,4€/hg**

**CORONA DI PATANEGRA "DE RAZA" ALLA BRACE 5,2€/hg**

**SCALZATINO DI AGNELLO SCOTTADITO AL TIMO 20€**

### **ALTERNATIVE DI PESCE**

**VARIAZIONE DI GAMBERI\* CON SOY SAUCE 18€**  
In pasta phillo, in tempura e fritti - Piatto da secondo

**FRITTURA DI CALAMARI, GAMBERONI PULITI E VERDURINE DELL'ORTO 16€**

**BACCALÀ ALLA VICENTINA CON POLENTA 16€**

**CARPACCIO DI TONNO CON CARCIOFI MARINATI 18€**

### **INSALATONE**



## RISTORANTE PIZZERIA BEL SIT

### INSALATONA DI TONNO E MOZZARELLA 12€

Insalata mista, pomodoro, mais, filetti di tonno, bocconcini di mozzarella fresca

### INSALATONA CON GAMBERETTI 12€

Insalata mista, mais, pomodoro, gamberetti\*, olive

## PIZZE CLASSICHE

### MARGHERITA 6 €

Pomodoro, mozzarella

### ROMANA 7,8 €

Pomodoro, mozzarella, acciughe

### PROSCIUTTO FUNGHI 8 €

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi

### CAPRICCIOSA 8,6 €

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi

### QUATTRO STAGIONI 8,9 €

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, olive

### WURSTEL 7.5 €

Pomodoro, mozzarella, wurstel

### QUATTRO FORMAGGI 8,9 €

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, asiago, emmental

### PATATOSA 7,9 €

Pomodoro, mozzarella, patatine fritte\*

### TONNO CIPOLLA 8,5 €

Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla

### CALZONE 8,6€

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi



## RISTORANTE PIZZERIA BEL SIT

### CALABRESE 7,5 €

Pomodoro, mozzarella, salamino piccante

AGGIUNTE SECONDO INGREDIENTI DA 1,50 A 5 €

## PIZZE SFIZIOSE

### DELIZIA 9,8 €

Pomodoro, mozzarella, mascarpone, crudo di Parma

### SUPREMA 9,8 €

Pomodoro, mozzarella, grana in cottura, crudo di Parma

### AMERICANA 9 €

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, speck tirolese

### VALTELLINESE 9,3 €

Pomodoro, mozzarella, rucola, bresaola, grana a scaglie

### VERY 11 €

Pomodoro, mozzarella, fiordilatte, San marzano, culaccia e basilico

### ALEX 9,5 €

Pomodoro, mozzarella, porcini, porchetta

### CARPACCIO DI PIZZA 11 €

Bufala, bresaola, rucola, grana a scaglie, pomodoro ciliegino, tutto a crudo

## PIZZE VEGETARIANE

### CAMPAGNOLA 8,5 €

Pomodoro, mozzarella, funghi di bosco, pep. olio, melanz. ferri.

### BRIOSIA 8 €

Pomodoro, mozzarella, zucchine ai ferri, brie

### VERDURE FRESCHE 8,8 €

Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, radicchio, cipolla, peperoni, San marzano

Ristorante Pizzeria Bel Sit | Dal 1973 cuciniamo per passione



## RISTORANTE PIZZERIA BEL SIT

### VERDURE GRIGLIATE 8,8 €

Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine e peperoni alla griglia

### BUFALINA 8,9 €

Pomodoro, mozzarella, datterino e mozzarella di bufala dopo cottura

## PIZZE GOLOSE

### BOSCAIOLA 10 €

Pomodoro, mozzarella, funghi di bosco, acciughe, capperi, olive, salamino

### MILLEGUSTI 11 €

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, acciughe, salamino, olive, capperi, würstel, peperoni sott'olio, asparagi

### SAPORITA 10 €

Mozzarella, asiago dolce, porcini, funghi di bosco, Sopressa D.O.P. Vicentina

### BEL SIT 10 €

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, peperoni freschi, cipolla, tonno, salamino

### OKAY 9 €

Pomodoro, mozzarella, briè, porcini, pomodoro fresco

## PIZZE LEGGERI

### SARDA 9 €

Pomodoro, mozzarella, bufala, pomodoro fresco, olive verdi e nere, origano

### LAMBADA 8 €

Pomodoro, mozzarella, stracchino, rucola

### PRINCIPESSA 12 €

Mozzarella, pomodoro, philadelphia, surimi di granchio\*, insalatina, ketchup

### GRECA 8,8 €

Mozzarella, philadelphia, pomodoro ciliegino, origano



## RISTORANTE PIZZERIA BEL SIT

### PIZZE GUSTOSE

#### **BONTÀ 9,5€**

Mozzarella, pomodorini semiseccchi, pancetta arrotolata, gorgonzola

#### **BAHÌA DE ORO 13€**

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, selezione di acciughe del Mar Cantabrico

#### **GIORGIONE 11€**

Mozzarella, bufala, porcini, zucchine, salsiccia, provola affumicata dopo cottura

#### **VERA NAPOLI 8€**

Pomodoro, mozzarella fior di latte, grana, origano e basilico

#### **I 3 POMODORI 12€**

Pomodoro, pachino confit, pomodori secchi, acciughe, burratina, basilico, origano

#### **BOLOGNESE 11€**

Mozzarella, mortadella di Bologna IGP, burrata, pistacchi

### PIZZE STAGIONALI

#### **ASPARAGI ALLA PARMIGIANA 10,50€**

Mozzarella, asparagi bianchi freschi, parmigiano in cottura

#### **BASSANESE 10,50€**

Mozzarella, asparagi freschi, mimosa d'uovo, evo delle colline bassanesi

#### **MONTEGRAPPA 11,50€**

Mozzarella, asparagi freschi, morlacco del Grappa, pancetta nostrana



## RISTORANTE PIZZERIA BEL SIT

### GUSTOSA 12,50€

Pomodoro, mozzarella, asparagi freschi, salsiccia, pancetta, grana in cottura

## DOLCI DI NOSTRA PRODUZIONE

### LINGOTTO DI SFOGLIA FRESCA 6,5€

Con crema pasticcera alla vaniglia e macedonia di fragole di Candonga

### TRA LE NUVOLE 6€

Zuppetta di meringa con coulis di fragole fresche, e frutti rossi panna e gelato BIO

### IL CLASSICO 5€

Il nostro storico tiramisù

### L'INCONTRO PERFETTO 5,5€

La nostra cheesecake in barattolo con base al biscotto coulis ai frutti rossi o nutella

### CATALANA 5,5€

Crema catalana tradizionale caramellizzata

### CUORE DI CIOCCOLATO 6€

Tortino con cuore morbido di cioccolato con gelato al fiordilatte e lamponi

### NOSTRI SORBETTO AL CUCCHIAIO 2,5€

Gusti a scelta tra:

Arancia e campari , Mandarino analcolico

Limone e champagne, mango e rhum

### TARTUFI CONFEZIONATI

Bianco e Nero 3,5€

Affogati al caffè 4,5€

Affogati al liquore 5€



## Note e allergeni

**\* Alcuni prodotti per la preparazione del piatto potrebbero essere crioconservati.**

**Per informazioni su sostanze e allergeni consultare la documentazione fornita, su richiesta, dal personale.**

\*Some ingredients for the preparation of the dish could be cryopreserved.

For information on substances and allergens, please refer to the documentation provided, on request, by the staff.



## RISTORANTE PIZZERIA BEL SIT

### BIBITE

COCA COLA ALLA SPINA PICCOLA - 0,30 L 3 €  
COCA COLA ALLA SPINA GRANDE - 0,50 L 4,5 €

**BIBITE IN BARATTOLO 3€**

Coca cola, Coca Zero, Fanta, Lemonsoda, The pesca o limone

ACQUA FRIZZANTE SAN PELLEGRINO - 0,75 L 3 €  
ACQUA NATURALE PANNA - 0,75 L 3 €

ACQUA FRIZZANTE SAN PELLEGRINO - 0,25L 1,5 €  
ACQUA NATURALE PANNA - 0,25 L 1,5 €

### BIRRE E VINI ALLA SPINA

BIRRA CHIARA HOEPFNER PILS - 0,25 L 3 €  
BIRRA CHIARA HOEPFNER PILS - 0,50 L 5,5 €

BLANCHE SAINT BENOIT - 0,30 L (coppa) 4,5€  
BLANCHE SAINT BENOIT - 1,50 L (caraffa) 18 €

VINO FERMO - 0,25 L 3 €  
VINO FERMO - 0,50 L 4,5 €  
VINO FERMO - 1,00 L 8,5 €

Bianco "Chardonnay" o Nero "Cabernet Franc"

VINO FRIZZANTE - 0,25 L 3,5 €  
VINO FRIZZANTE - 0,50 L 5 €  
VINO FRIZZANTE - 1,00 L . 9,5 €

Bianco "Proven" o Nero "Raboso"

**COPERTO RISTORANTE/PIZZERIA 2,5 €**



## **BIRRE ARTIGIANALI**

**PIWIBIER “BIRRIFICIO 17” Cà da Roman (Italia) 7 €**

IGA artigianale su base Lager Helles, prodotta localmente con l'aggiunta del 25% di mosto Sauvignier Gris, equilibrata con una leggera luppolatura, ottima freschezza, finale lungo e aromatico, corpo snello ma deciso. Alcolicità contenuta e grande versatilità a tavola . Gradi Alc. 7%. 0,33 L

**LAMBRATE - BOCK (Italia) 6 €**

Bock caratterizzata da eleganti note maltate a da una leggera luppolatura. Dal colore ambrato carico con sentori di cereale maltato e caramello ed un gusto prevalentemente maltato con note di miele. Deve il suo nome allo storico quartiere di Lam-brate, così chiamato perché inizialmente sorgeva sulle rive del fiume Lambro. Gradi Alc. 7%. 0,33 L

**HACKER-PSCHORR HEFE WEISSE - WEIZEN (Germania) 6,5 €**

Birra di origine bavarese dal colore leggermente ambrato e dalla schiuma molto compatta, si distingue per essere al 100% naturale e trattata con l'acqua di fonte. Sentori olfattivi di miele, lievito e banana. Particolarmente dissetante è ideale anche durante i pasti. Gradi Alc. 5,5%. 0,50 L

**TER DOLEN ARMAND - BELGIAN ALE NON FILTRATA (Germania) 5€**

Birra bionda non filtrata con una schiuma bianchissima. L'aroma è il risultato di un abbondante dry hopping con luppolo Cascade, che ne definisce un bel bouquet fruttato di agrumi, pompelmo e luppolo. Il retrogusto è particolarmente piacevole ma non troppo amaro. Gradi Alc. 7% Vol. 0,33 L

**HIRTER MÜNCHNER RADLER (Austria) 5,5 €**

È composta dalla stessa quantità di birra Hirter più volte premiata e di limonata dissetante alle erbe, la cui esatta composizione rimane un segreto del mastro birraio Hirt. Tra gli ingredienti segreti spiccano la genziana alpina, la salvia, il sambuco, il coriandolo e lo zenzero. 0,50 L



## CARTA DEI VINI

### SPUMANTI

#### Veneto

**Tre Valti Metodo Classico Chardonnay 100%** 23 €

“Maculan Vignaiuoli Breganze”

**Asolo d.o.c.g. Prosecco Frizzante (Brut)** 16 €

“R.E.B.U.L.I.”

**Valdobbiadene Prosecco Millesimato (Dry)** 19 €

“R.E.B.U.L.I.”

**Valdobbiadene Zerogrammi Pros. Sup. (Brut)** 20 €

“R.E.B.U.L.I.”

**Durello Lessini** 23 €

“Dal Maso”

**Durello Lessini 36 MESI sboccatura 2023** 27 €

“Sandro DE BRUNO”

**Durello Lessini 60 MESI sboccatura 2023** 36 €

“Sandro DE BRUNO”

#### Lombardia

**Lugana metodo classico (Brut)** 27 €

“Famiglia Olivini”

**Primessenza Lugana metodo classico (Brut)** 32 €

“Azienda Agr.Montonale”

**Franciacorta (Saten)** 30 €

“Bersi Serlini”

**Franciacorta 61 Nature(PAS DOSE' Millesim.)** 49 €

“Berlucchi”

**Franciacorta (Brut)** 49 €

“Ca' del Bosco”

**Franciacorta (Saten) Edizione 2017** 46 €

“Barone Pizzini”

#### Piemonte

**Alta Langa Metodo Classico** 28 €

“Fontanafredda Limited Edition”



## RISTORANTE PIZZERIA BEL SIT

### Trentino Alto Adige

Trento D.O.C. "Pas Dosè" 30 €

"Albino Armani"

## VINI BIANCHI

### Veneto

Vespaiolo 18 €

Maculan vignaiuoli Breganze"

Garganega 13 €

"Cavazza"

Gambellara "Bocara" 13 €

"Cavazza"

Prosecco d.o.c. Fermo "La Zilera" 15 €

"R.E.B.U.L.I."

### Trentino Alto Adige "Sudtirol"

Gewürztraminer 22 €

"St.Michael Eppan"

Riesling "Fallwind" 28 €

"St.Michael Eppan"

### Lombardia

Montunal 2022 Lugana D.O.P. 24 €

"Azienda Agr.Montonale"

Montunal 2020 Lugana D.O.P. Magnun 45 €

"Azienda Agr.Montonale"

Orestilla 2021 Lugana Riseva D.O.P. 34 €

"Azienda Agr.Montonale"

Don Lorenzo della Grillaia 2023 Lugana doc 23 €

"Azienda Agr.Don Lorenzo della Grillaia"

### Calabria

Pecorello 15 €

"Ippolito"



## RISTORANTE PIZZERIA BEL SIT

# VINI ROSSI

### Veneto (est)

**Cabernet Franc 15 €**

“Cavazza”

**Merlot 15 €**

“Cavazza”

**Due “Cabernet Merlot” 20 €**

“Gianni Tessari”

**Monte Mitorio Tai Rosso Riserva 22 €**

“Dal Maso”

**Polveriera “Cabernet e Merlot” 20 €**

“Porto Godi”

**Masnada Ezzelina “Regent e Cabernet Eidos” 34 €**

“Cà Da Romani”

**Cabernet 23 €**

“Zonta Bassano”

**Merlot 23 €**

“Zonta Bassano”

**Cavallare “Cabernet franc 25% cab. sauvignon 15% merlot 60%” 32 €**

“Zonta Bassano”

**Due Santi “Caber. Sauvignon 75% Caber. Franc. 15% Merlot 10%” 42 €**

“Zonta Bassano”

**Brentino Merlot e Cabernet Sauvignon 22 €**

“Maculan Vignaiuoli Breganze”

**Palazzotto “Cabernet Sauvignon 100%” 28 €**

“Maculan Vignaiuoli Breganze”

**Suam “Merlot Cabernet ” 28 €**

“Col Dovigo”

**“Fratta” 2017 Cabernet e Merlot 2°vino rosso d’Italia 2022 73 €**

“Maculan Vignaiuoli Breganze”



## RISTORANTE PIZZERIA BEL SIT

# VINI ROSSI

### Veneto (ovest)

**Notte a San Martino merlot 2018 32 €**

“Famiglia Olivini”

**Carmenere 21 €**

“Inama”

**Valpolicella superiore 2016 39 €**

“Roccolo Grassi”

**Valpolicella classico superiore 2015 159 €**

“Quintarelli”

**Valpolicella classico superiore 24 €**

“Zenato”

**Ripassa della Valpolicella 29 €**

“Zenato”

**Amarone della Valpolicella 74 €**

“Zenato”

**Grandarella “uve Refosco nelle Tenute Stra’ del Milione nelle Grave del Friuli” 38 €**

“Masi”

**“Costasera” Amarone della Valpolicella 65 €**

“Masi”

**Riccardo V Corvina - Vendemmia Tardiva 28 €**

“Il Canovino”

**“Quarto Vecchio” Amarone della Valpolicella Riserva 82 €**

“Il Canovino”

**Ripasso della Valpolicella 31 €**

“Santa Maria Bertani”

**Amarone della Valpolicella Classico Riserva 79 €**

“Santa Maria Bertani”



## RISTORANTE PIZZERIA BEL SIT

### VINI ROSSI

#### Trentino Alto Adige "Sud Tirol"

Schiava 22 €

"Elena Walch"

Lagrein 27 €

"Elena Walch"

Pino Nero "LUDWING" 2020 55 €

"Riserva Elena Walch"

Pino Nero "Atom" 2018 190 €

"Riserva personale Elena Walch"

#### Valle D'Aosta

Torrette doc 21 €

"Lès Cretes"

#### Piemonte

Barbera Superiore 28 €

"La Spineta"

Barolo D.O.C.G. "Dagromis" 120 €

"Gaja"

#### Friuli Venezia Giulia

Collio Cabernet Sauvignon 24 €

"Marnasco Marco Felluga"

#### Emilia Romagna

"Otello N°7" Lambrusco 18 €

"Cantina Ceci"

#### Lombardia

"Ronchedone" 28 €

"Ca' dei Frati"



## RISTORANTE PIZZERIA BEL SIT

### VINI ROSSI

#### Toscana

**Vino Nobile di Montepulciano 35 €**

“Poliziano”

**Chianti Castiglioni 18 €**

“Marchesi Dè Frescobaldi”

**Chianti Classico Rufina Nipozzano Riserva 2018 25 €**

“Marchesi Dè Frescobaldi”

**Chianti Classico Rufina Nipozzano Vecchie viti 2020 38 €**

“Marchesi Dè Frescobaldi”

**Lucente “Tenuta luce” Toscana IGT 2020 48 €**

“La Vite”

**Chianti classico 28 €**

“Le Castellare”

**“Campo ai Sassi” Rosso di Montalcino 27 €**

“Marchesi Dè Frescobaldi”

**“CastelGiocondo” Brunello di Montalcino 59 €**

“Marchesi Dè Frescobaldi”

**“Ruit Hora” Bolgheri 32 €**

“Caccia Al Piano”

**Sassicaia 2003 470 €**

“Tenuta San Guido Bolgheri”

#### Puglia

**Primitivo di Manduria 18 €**

“Lirica”

**Primitivo di Manduria Riserva 29 €**

“Elegia”

#### Basilicata

**Aglianico del Vulture “Titolo” 48 €**

“Elena Fucci”



## RISTORANTE PIZZERIA BEL SIT

### Vini Dolci

#### Veneto

“Dindarello” Moscato ml.375 16 €

“Maculan”

#### Piemonte

“Sciandor” Moscato d’Asti ml.750 20 €

“Banfi”

### Vini Passiti

#### Veneto

Torcolato di Breganze ml.375 22 €

“Maculan”

Acininobili 2009 ml.375 60 €

“Maculan”

Torchiato di Fregona Docg ml.375 43 €

Colli di Conegliano “Piera Dolza”

Recioto rosso della Valpolicella Valpantena ml.500 30 €

“Bertani”

Moscato Rosa 100% ml.375 22 €

“Vigneti delle Dolomiti IGP Marco Donati”

#### Francia

Sauterenes ml.375 2018 40 €

“Chateau Lamothe Guignard”

\* A causa del continuo aggiornamento della lista alcune etichette potrebbero essere momentaneamente terminate e verranno indicate con un asterisco.

Per le annate dei vini disponibili chiedere al personale.

\*\* Per le bottiglie acquistate d’asporto verrà applicato uno sconto del 20% rispetto ai prezzi da listino

\*\*\* Per le bottiglie non acquistate dalla carta dei vini verrà applicato un costo fisso di servizio pari a € 10,00 al tappo.