



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 guancia affumicata

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

LA NOSTRA GIARDINIERA FATTA IN CASA 5 €

SELEZIONE DI ACCIUGHE DEL CANTABRICO "FREDO" 11 €

Con pane nero e burro superiore F.Ili Brazzale

CARPACCIO DI TONNO CON CARCIOFI ALL'OLIO EVO 9 €

VARIAZIONE DI GAMBERI* CON SOY SAUCE 9 €



RISTORANTE PIZZERIA BEL SIT

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



RISTORANTE PIZZERIA BEL SIT

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

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

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 PESCE 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

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



RISTORANTE PIZZERIA BEL SIT

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 "CARTE D'OR"

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 | Dal 1973 cuciniamo per passione



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



RISTORANTE PIZZERIA BEL SIT

CARTA DEI VINI

SPUMANTI

Veneto

Tre Volti 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”

Trentino Alto Adige

Trento D.O.C. “Pas Dosè” 30 €

“Albino Armani”



RISTORANTE PIZZERIA BEL SIT

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.