RISTORANTE PIZZERIA BEL SIT

ANTIPASTI

CARPACCIO DI BLACK ANGUS
con scaglie di parmigiano,insalatina e zest di limone 9,5 €

TARTAR DI FASSONA PIEMONTESE
senape al miele e verdurine marinate 13 €

LA CULACCIA "SALUMIFICIO ROSSI PARMA"
e burrata Pugliese 12 €

ASPARAGI BIANCHI GRATINATI
al Dobbiaco DOP con ovetti di quaglia al burro 12 €

TORTINO MORBIDO TARASSACO E BRUSCANDOLI
su vellutata di parmigiano, sopressa d.o.p. vicentina 11 €

LARDO DI PATANEGRA CON FOGLIE DI BORRAGINE FRITTE
riduzione di balsamico di mele 8 €

TAGLIERINO DI SALUMI MISTI "1 persona"
con giardiniera 11 €

TAGLIERE DI SALUMI "2 persone"
con giardiniera 17 €

SELEZIONE DI ACCIUGHE DEL CANTABRICO "FREDO"
Con pane nero e burro superiore F.lli Brazzale 11 €

CARPACCIO DI TONNO CON CARCIOFI ALL'OLIO EVO 10 €

VARIAZIONE DI GAMBERI* CON SOY SAUCE 10 €

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 "Vicentina"

QUADRONI ALLE CARNI BIANCHE DI CORTE* 13 €
su vellutata al burro di malga e ricotta affumicata

OVALI AGLI ASPARAGI BIANCHI E RICOTTA 13 €
crema di uova e pancetta croccante

FETTUCCINE CASERECCE A SFOGLIA RUVIDA 13 €
con spugnole primaverili

GNOCCHI DI PATATE 14 €
Con porcini e capesante

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

Coperto 2,5€.

RISTORANTE PIZZERIA BEL SIT

CARNI ALLA BRACE DAL MONDO

FRACOSTA *"ABERDEEN ANGUS"* SCOZIA 6€/hg

FIORENTINA *"ABERDEEN ANGUS"* SCOZIA 6,9€/hg

COSTATA FINLANDESE SASHI CHOCO *"AYRSHIRE"* 6,5€/hg

COSTATA "TAGLIO TOMAHAWK DRY AGEING" JOHN STONE IRLANDA 7/hg

FLANK STEAK GREATER OMAHA *"ABERDEEN ANGUS"* CANADA 6,9€/hg

TXOGITXU VACA VIEJA RUBIA GALLEGA SPAGNA 7,8€/hg

TAGLIATA DI *ABERDEEN* ANGUS AL ROSMARINO SCOZIA 18€

CONTROFILETTO DI BLACK ANGUS ALLA BRACE SCOZIA 18 €

FILETTO DI MANZO BLACK ANGUS JOHN STONE IRLANDA 25 €

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

PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA BIO "ETRELLI" 10€

BRACIOLA DI VITELLO 3,5€/hg

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

SCALZATINO DI AGNELLO SCOTTADITO AL TIMO NUOVA ZELANDA 24€

FILETTO DI MAIALINO ALLA BRACE CON SPECK
Riduzione di balsamico 15€

RISTORANTE PIZZERIA BEL SIT

ALTERNATIVE DI PESCE

VARIAZIONE DI GAMBERI* CON SOY SAUCE 19€
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 18€

CARPACCIO DI TONNO CON CARCIOFI MARINATI- Piatto da secondo - 19€

Contorni da 3,5 a 5€.

LA GIARDINIERA di FRANCESO
in agrodolce 5 €

GLI ASPARAGI BIANCHI DOP di RICCARDO
marinati all'aceto di mele 6 €
pasta phillo, in tempura e fritti - Piatto da secondo

DOLCI DI NOSTRA PRODUZIONE

LA DOLCE PASSIONE

Biscotto al cocco, farcito con semifreddo al mango
e cuore di cremoso al passion fruit su vellutata allo jogurt 6

TRA LE NUVOLE
Zuppetta di meringa con coulis di fragole
fresche, e frutti rossi panna e gelato BIO 6

IL CLASSICO
Il nostro storico tiramisù 6

L'INCONTRO PERFETTO
La nostra cheesecake in barattolo con base al biscotto
coulis ai frutti rossi o nutella 6

CATALANA
Crema catalana tradizionale
caramelizzata 6

CUORE DI CIOCCOLATO
Tortino con cuore morbido di cioccolato con gelato al fiordilatte e lamponi 6

I NOSTRI SORBETTO AL CUCCHIAIO
Gusti a scelta tra:
Arancia e campari
Limone e champagne, Mango e Rhum 4,5

TARTUFI CONFEZIONATI
Bianco e Nero 4
Affogati al caffè 5.5
Affogati al liquore 6

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.

BIBITE

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 €

RISTORANTE PIZZERIA BEL SIT

Bianco “Proven” o Nero “Raboso”

COPERTO RISTORANTE/PIZZERIA 2,5 €

.

BIBITE

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”

RISTORANTE PIZZERIA BEL SIT

COPERTO RISTORANTE/PIZZERIA 2,5 €

BIRRE ARTIGIANALI

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 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"
Durello Lessini 100 MESI sboccatura 2023 70 €
"Sandro DE BRUNO"

Lombardia

Primessenza Lugana metodo classico (Brut) 32 €
"Azienda Agr.Montonale"
Riviera del Garda Rosè Spumante D.O.C. metodo classico 34 €
"Olivini"
Franciacorta (Saten) 30 €
"Bersi Serlini"
Franciacorta 61 Nature(PAS DOSE' Millesim.) 49 €
"Berlucchi"
Franciacorta (Brut) 49 €
"Ca' del Bosco"
Franciacorta (Saten) 46 €
"Barone Pizzini"

Piemonte
Alta Langa Metodo Classico 28 €
"Fontanafredda Limited Edition"

Trentino Alto Adige
Trento D.O.C. "Pas Dosè" 30 €
"Albino Armani"

VINI BIANCHI

Veneto

Garganega 15 €
"Cavazza"
Gambellara "Bocara" 17 €
"Cavazza"
Prosecco d.o.c. Fermo "La Zilera" 15 €
"R.E.B.U.L.I."

Trentino Alto Adige "Sudtirol"

Gewürztraminer 26 €
"St.Michael Eppan"
Riesling "Fallwind" 29 €
"St.Michael Eppan"
Sauvignon d.o.c. 23 €
"Elena Walch"

Lombardia

MEZZINA Montunal Lugana D.O.P. 375ml 14 €
"Azienda Agr.Montonale"
Montunal Lugana D.O.P. 24 €
"Azienda Agr.Montonale"
Montunal 2020 Lugana D.O.P. Magnun 45 €
"Azienda Agr.Montonale"
Orestilla Lugana Riseva D.O.P. 37 €
"Azienda Agr.Montonale"
Don Lorenzo della Grillaia Lugana doc 23 €
"Azienda Agr.Don Lorenzo della Grillaia"

Calabria

Pecorello 15 €

“Ippolito”

VINI ROSSI

Veneto (est)

Cabernet Franc 15 €
“Cavazza”
Merlot 15 €
“Cavazza”
Due “Cabernet Merlot” 20 €
“Gianni Tessari”
Monte Mitorio Tai Rosso Colli Berici Doc 26 €
“Dal Maso”
Polveriera “ Cabernet e Merlot” 20 €
“Porto Godi”
Fornetto “Merlot Syrah 23 €
“Cavazza”
Cabernet 23 €
“Zonta Bassano”
Merlot 23 €
“Zonta Bassano”
Cavallare “Cabernet franc 25% cab. sauvignon 15% merlot 60%” 40 €
“Zonta Bassano”
Due Santi “Caber. Sauvignon 75% Caber. Franc. 15% Merlot 10%” 40 €
“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”

VINI ROSSI

Veneto (ovest)

Notte a San Martino "Merlot" 32 €
"Famiglia Olivini"
Carmenere 21 €
"Inama"
Valpolicella superiore 39 €
"Roccolo Grassi"
Valpolicella classico superiore 2015 159 €
"Quintarelli"
Valpolicella classico superiore 24 €
"Zenato"
Ripassa della Valpolicella 29 €
"Zenato"
Amarone della Valpolicella 74 €
"Zenato"
"Costasera" Amarone della Valpolicella 65 €
"Masi"
Riccardo V Corvina - Vendemmia Tardiva 28 €
"Il Canovino"
"Quarto Vecchio" Amarone della Valpolicella Riserva 82 €
"Il Canovino"
Amarone della Valpolicella Classico Riserva 79 €
"Santa Maria Bertani"

VINI ROSSI

Trentino Alto Adige "Sud Tirol"

Mori Vecio riserva 24 €
"Cantini di Trento"
Lagrein 27 €
"Elena Walch"
Pinot Nero 27 €
"Elena Walch"
Merlot Riserva "Vigna Kastelaz" 58 €
"Elena Walch"
Pino Nero"LUDWING" 2020 55 €
"Riserva Elena Walch"
Pino Nero"Aton" 2019 190 €
"Riserva personale Elena Walch"
Pino Nero"Aton" 2018 205 €
"Riserva personale Elena Walch"

Piemonte

Barbera D.O.C.G. Superiore "Luna e Falò" 30 €
"Vite Colte in Barolo Cuneo"
Barbera D.O.C.G. Superiore "Luna e Falò" MAGNUN 58 €
"Vite Colte in Barolo Cuneo"
Barolo D.O.C.G. "Dagromis" 120 €
"Gaja"

Emilia Romagna

"Otello N°7" Lambrusco 20 €
"Cantina Ceci"

VINI ROSSI

Toscana
Vino Nobile di Montepulciano 35 €
"Poliziano"
Chianti Castiglioni 20 €
"Marchesi Dè Frescobaldi"
Chianti Classico Rufina Nipozzano Riserva 25 €
"Marchesi Dè Frescobaldi"
Chianti Classico Rufina Nipozzano Vecchie viti 38 €
"Marchesi Dè Frescobaldi"
Lucente "Tenuta luce" Toscana IGT 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"
"Pian delle Vigne" Brunello di Montalcino 75 €
"Antinori"
"Ruit Hora" Bolgheri 32 €
"Caccia Al Piano"
Sassicaia 2003 470 €
"Tenuta San Guido Bolgheri"

Puglia
Primitivo di Manduria 22 €
"Lirica"
Primitivo di Manduria Riserva 35 €
"Elegia"

Basilicata
Aglianico del Vulture "Titolo" 48 €
"Elena Fucci"

Vini Dolci

Veneto
“Dindarello” Moscato ml.375 16 €
“Maculan”
Piemonte
“Sciandor” Moscato d’Asti ml.750 20 €
“Banfi”
Lombardia
Condolcezza ml.0,50 29 €
“Famiglia Olivini”

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

RISTORANTE PIZZERIA BEL SIT

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