

Bell'agio Ristorante

Le Acque

| | | |
|-----------------------|---|-----|
| San Pellegrino | S.Pellegrino Acqua minerale addizionata Panna Acqua oligominerale naturale | 3 € |
|-----------------------|---|-----|

Le Birre

| | | |
|----------------|----------------------|-----|
| Ichnusa | Pils Alc 5.0 % 50 cl | 6 € |
|----------------|----------------------|-----|

Le Bibite

| | | |
|---------------------|--|-----|
| Coca cola Zero 33cl | | 3 € |
| Fanta 33cl | | 3 € |
| Bibite Varie 25cl | | 3 € |

Aperitivo

| | | |
|---------------------------------|--|------|
| Spritz | | 8 € |
| Calice Vino Scelto dal servizio | | 6 € |
| Calice Prosecco | | 7 € |
| Americano | | 9 € |
| Negroni | | 9 € |
| Long Drink | | 10 € |
| Degustazione olio | | 6 € |

Bell'agio Ristorante

Menù degustazione Tradizione di Matera

40 €

Entree

Cicoriette, fave e polvere di crusco

Fusillo paesano , ragù della domenica e caprino

Filetto di maialino e purè di patate

Tiramisu alla poverella

La scelta dei menù degustazione si intende per tutti gli ospiti del tavolo.

La Tradizione ... à la carte

Antipasti

Tagliere di salumi e formaggi locali (min 2 pax)

Local sal and cheese chopping (min. 2 pax)

18 € a pax

Cicoriette, fave e mollica frita al crusco

Cicory, fava beans cream, peper and fry bred

13 €

Fagiolata e ' Pezzente '

Soup of braun beans mix and sausage

13 €

Vitellino tonnato e polvere di capperi

Veal with tuna souce and capperi

14 €

Primi

Fusillo paesano al ragù della domenica

Fresch pasta whit tomato souce of local meet

15 €

Risotto Acquerello, zafferano e moscato del pollino,e caprino (min. 2 pax)

Risotto local saffron , muscat and lam cheese (min. 2 pax)

18 € a pax

Secondi

Filetto di maialino salsa all'Aglianico e cicoriette saltate

Pork filet whit wine souce and cicory

18 €

Spezzatino di Podolica e purè di patate silane

Beef and Pure of potatos

20 €

La 'Nostra' tradizione .. à la carte

Antipasti

Tartare di Gamberi, gelato al parmigiano e Plancton
Shrimp parmesan Icecream and plankton

16 €

Capasanta , melanzana affumicata e sabbia di nero
Scallops, smoked eggplant and black crumble

16 €

Primi

Spaghettoni colatura di alici e limone
Spaghetti anchovy , lemon

17 €

Mista corta al misto mare
Mix pasta and mix seafood

18 €

Secondi

Polpo, vellutata di fave e limone
Octopus , fava beans and lemon

24 €

Filettone di baccalà, nero di seppia, rucola
Cod black cream and rucola

24 €

Contorni

Verdure grigliate
Grilled vegetables

Verdure cotte
Cooked vegetables

Patate al forno, pepe e rosmarino
Potatoes with pepper and rosemary

Insalata mista
Mix salad

7 €

Coperto - Place setting
3 €

Gli alimenti vengono preparati e abbattuti nelle nostre cucine. I gentili clienti sono pregati di comunicarci eventuali allergie e/o intolleranze così da poterli servire al meglio. Chiedere la lista degli allergeni. GRAZIE

Food is prepared and frozen in our kitchens. Kind customers are kindly requested to inform us of any allergies and / or intolerances so that we can serve them better. Ask for the list of allergens. THANK YOU

Bell'agio Ristorante

Dessert ...

Nuvola di torrone, con salsa di gianduia calda
Nougat icecream, with hot gianduia sauce

Cannolo con cialda di pane e ricotta dolce
Cannolo with waffle of bread and sweet ricotta

Soufflè di Valrhona e purea di mango
Valrhona soufflé and mango purée

Tiramisù alla poverella
Tiramisù with bread

7 €

Sorbetto al limone
Lemon Icecream

5 €

... in abbinamento

Cantine del notaio

2005 - L'autentica IGT 13,00%
7,00 €

Antinori

2013 Muffato della sala Umbria 12,50%
14,00 €

Rivera

2015 Piani di tufara DOC 14,00%
7,00 €

Tenute Rubino

2013 Aleatico -Salento IGT 15,50%
7,00 €

Salvatore Murana

2006 Martingana Moscato passito di Pantelleria DOP
20,00 €

William & Humbert

Ron dos Maderas 5+5 Jeres de la Fronteras
10,00